À BAR SUR SEINE



### LE DOMAINE



Situé dans la Côte des Bar en Champagne, notre domaine s'étend sur 4.5 hectares le long de 6 villages.

La création de la marque et le changement de statut en Récoltant-Manipulant, il y a 15 ans, a permis de valoriser un patrimoine familial transmis depuis 3 générations.

Aujourd'hui la maison propose 3 gammes de Champagne qui se caractérisent par leurs cépages, leurs vinifications et leurs dosages. Si depuis 2019 le domaine est déjà certifié HVE3, 2021 ouvre de nouveaux enjeux sur 3 ans avec la conversion en Viticulture Biologique et la plantation de nouveaux cépages tels que le Petit Meslier et l'Arbane qui viendront compléter les cépages déjà présents à savoir le Pinot Noir, le Chardonnay et le Pinot Blanc.

## LES CUVEES CLASSIQUES

pr





À BAR SUR SEINE









## Clin d'Oeil Terroir

Clin d'Oeil Terroir fait partie de la première gamme vinifiée sur le domaine. C'est un classique.

Son nom fait référence à l'encépagement du parcellaire.

Vignobles: Côte des Bar

Cépages: 70% Pinot Noir 30% Chadonnay

Vendanges à la main Pressurage à membrane Vinification de la cuvée Cuves Thermo régulée Réalisation de la Malo

Collage Filtration

Dégorgement sous jetting

Vendanges: 2015 dont 5% de vins de réserve

Tirage: 2016

Dosage: Brut (9g/L) et Demi-Sec

Bouteille: 75cl et 325cl









À BAR SUR SEINE





## Clin d'Oeil Rosé

Parmi les Classiques du domaine, le Rosé est le Champagne qui a inspiré toute la série Clin d'oeil en faisant référence à l'oeil de perdrix en oenologie.

Vignoble: Côte des Bar Les Riceys

Cépages:100% Pinot Noir Vendanges à la main

Champagne Rosé d'assemblage

Pressoir à membrane pour les vins blancs et

macération pour la vinification en rouge

Cuves thermo régulées Réalisation de la malo

Filtration

Dégorgement sous jetting

Vendanges: 2017

Dosage: Brut (8g/L) et Demi Sec

Bouteilles: 75cl

La bouche est équilibrée, légère et fruitée. Un

Champagne Rosé simple et accessible

On s'amuse avec Clin d'Oeil Rosé tant un apéritif en été que sur un dessert en chocolat









À BAR SUR SEINE





### Clin d'Oeil Finesse

Clin d'Oeil Finesse fait partie des premiers Champagnes vinifiés depuis les débuts du domaine. Sa majorité de Chardonnay en fait un Classique d'élégance

Vignoble: Côte des Bar

Cépages: 70% Chardonnay 30% Pinot Noir

Vendanges à la main Pressoir à membrane Vinification de la Cuvée Cuves thermo régulées Réalisation de la malo

Filtration

Dégorgement sous jetting

Vendanges: 2016 dont 5% de vins de reserve

Dosage: Brut (7g/L) Bouteilles: 75cl

Le nez est délicat. En bouche beaucoup d'élégance et de maîtrise. Une cuvée avec une belle complexité

Avec Clin d'Oeil Finesse, les choses sérieuses peuvent commencer!

#### CHAMPAGNE ALBIN MARTINOT

Faubourg de Champagne Les Roussets 10110 Bar / Seine champagne.albin.martinot@gmail.com https://champagne-albin-martinot.fr





## LES CUVEES AUTHENTIQUES











À BAR SUR SEINE





### HOMMAGE

Parmi les Authentiques, il y a un millésime Hommage. Le fruit 'un monoparcellaire d'une contrée de Celles sur Ource, historique au domaine

Vignoble: Côte des Bar - Celles sur Ource

Cépages: 100% Pinot Noir

Vendanges à la main Pressoir à membrane Vinification de la Cuvée Cuves Thermo régulée Réalisation de la malo

**Filtration** 

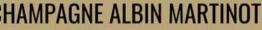
Dégorgement sous jetting

Vendanges: 2012, millésime revendiquée

Dosage: 0 g/L Brut Nature Bouteilles: 75cl et Magnum

L'ajout de sucre après dégorgement est superflu à en juger par la structure et la tenue de 2012

Amateurs de dosage zéro....



aubourg de Champagne Les Roussets 10110 Bar / Seine

hampagne.albin.martinot@gmail.com

ttps://champagne-albin-martinot.fr













À BAR SUR SEINE



## Rollon

Avec Rollon c'est toute l'approche de la vinification en fût de chêne, un nouvel écrin pour les vins du domaine qui va donner naissance à une nouvelle gamme : les Authentiques

Vignoble: Côte des Bar

Cépages: 50% Chardonnay 50% Pinot Noir

Vendanges à la main Pressoir à membrane Vinification de la Cuvée

Fût de chêne

Réalisation de la malo

Filtration

Dégorgement sous jetting

Vendanges: 2011 Dosage: Extra Brut Bouteilles: 75cl

La bouche est gourmande, bien structurée, équilibrée. On y retrouves des notes minérales et épicées perçues au nez.

la vinification de Rollon va ouvrir un nouveau chapitre: l'osygénation des vins

CHAMPAGNE ALBIN MARTINOT
Faubourg de Champagne Les Roussets 10110 Bar / Seine
Champagne.albin.martinot@gmail.com
https://champagne-albin-martinot.fr





## LES CUVEES CONFIDENTIELLES





À BAR SUR SEINE













### CLAIR CHOISI

Des vins clairs spécifiquement choisis, Clair Cho fait partie des Confidentiels, une gamme de 3 Champagnes au protocole de vinification sans ajout de soufre et aux volumes limités

Vignoble: Côte des Bar

Cépages: 50% Pinot Noir 50% Chardonnay

Vendanges à la main

Pressoir à membrane, écoulement par gravité Vinification du coeur de cuvée et exclusivement en fût de chêne

Dégorgement sous jetting

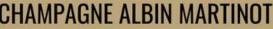
Vendanges: 2016

Dosage: Og/L Extra Brut

Bouteilles: 75cl

Ce Clair Choisi Noirs et Blancs propose un nez épicé et vanillé. La bouche est ample, presque gourmande, et la finale est crémeuse

15.5/20 Gault et Millau Dès l'apéritif et plus encore...



Faubourg de Champagne Les Roussets 10110 Bar / Seine

champagne.albin.martinot@gmail.com

https://champagne-albin-martinot.fr







À BAR SUR SEINE

Gault&Millau

CHAMPAGNES







### CLAIR CHOISI

Des vins clairs spécifiquement choisis, Clair Choisi fait partie des Confidentiels, une gamme de 3 Champagnes au protocole de vinification sans ajout de soufre et aux volumes limités

Vignoble: Côte des Bar

Cépages: 80% Pinot Blanc 20% Chardonnay

Vendanges à la main

Pressoir à membrane, écoulement par gravité Vinification du coeur de cuvée et exclusivement

en fût de chêne

Dégorgement sous jetting

Vendanges: 2016

Dosage:1g/L Extra Brut

Bouteilles: 75cl

Ce Blanc de Blancs assemblés majoritairement en Pinot Blanc offre un nez subtil et complexe. La bouche s'exprimera sur de notes d'agrumes et une minéralité fondue

16.5/20 Gault et Millau Un von choix pour des mets gastronomiques

### HAMPAGNE ALBIN MARTINOT

aubourg de Champagne Les Roussets 10110 Bar / Seine

hampagne.albin.martinot@gmail.com

ttps://champagne-albin-martinot.fr





















#### CLAIR CHOISI

Des vins clairs spécifiquement choisis, Clair Choisi fait partie des Confidentiels, une gamme de 3 Champagnes au protocole de vinification sans ajout de soufre et aux volumes limités

Vignoble: Côte des Bar Cépages:100% Pinot Noir Vendanges à la main Le levain est ici ajouté lors de la macération de départ. S'en suit un égouttage avant d'envoyer les jus en fût et ce jusqu'au tirage

Dégorgement sous jetting

Vendanges: 2016

Dosage: Og/L Extra Brut

Bouteilles: 75cl

Ce Clair Choisi Rosé propose un nez épicé et vanillé. La bouche est ample, presque gourmande, et la finale est crémeuse

14/20 Gault et Millau Dès l'apéritif et plus encore...

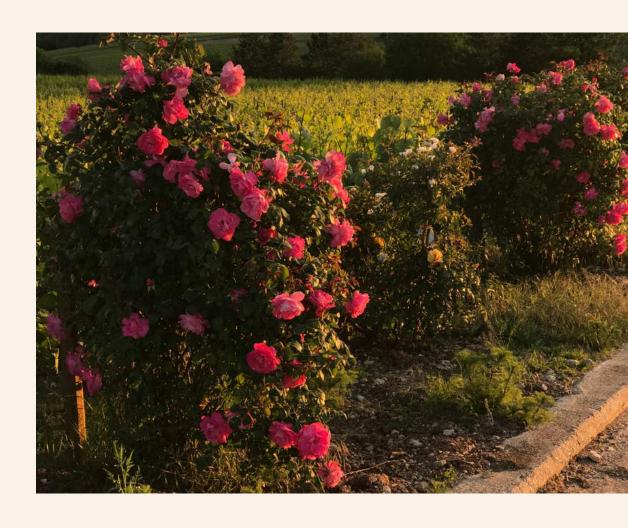
CHAMPAGNE ALBIN MARTINOT

Faubourg de Champagne Les Roussets 10110 Bar / Seine champagne.albin.martinot@gmail.com

https://champagne-albin-martinot.fr







Faubourg de Champagne Les Roussets 10110 BAR SUR SEINE

06 82 93 80 21 06 70 38 15 37

champagne.albin.martinot@gmail.com champagne-albin-martinot.fr