

Le Domaine Perseval-Farge

Notre vignoble est niché au cœur de la Montagne de Reims. Un terroir situé exclusivement à Chamery, classement Premier Cru . Notre domaine compte 4 ha répartis en 6 lieux-dits.

Appellation : CHAMPAGNE

Terroir : Argile, Sable, Argilo/sableux

Age moyen du vignoble : 30 ans

L'encépagement est de 40 % Chardonnay, 35 % Pinot Noir, 15 % Meunier et 10 % se répartissent entre Pinot Gris (ou Fromenteau), Petit Meslier et Arbanne.[anciens cépages]

Pressurage sur pressoir traditionnel champenois 4.000 kg

Mise en bouteille et vieillissement à la propriété.

Notre identité familiale s'exprime par un principe fort : pérenniser un patrimoine sur le long terme et au fil des générations. Nous sommes la 5^{ème} génération à préserver ce vignoble et nous commercialisons notre production sous l'étiquette Perseval-Farge, du nom de nos aïeux.

Le vin naît au vignoble. C'est avec la plus grande attention que tout au long de l'année nous soignons nos vignes, afin qu'elles donnent le meilleur d'elles-mêmes. Notre certification Haute Valeur Environnementale (HVE3) permet dorénavant d'identifier clairement notre exploitation comme engagée dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement et d'apposer sur nos bouteilles de champagne « issu d'une exploitation de haute valeur environnementale »

Nos atouts :

La qualité des raisins produits issus d'une mosaïque parcellaire de 6 lieux-dits certifiés de Haute Valeur Environnementale.

Des vinifications ou élevages sous bois de tout ou partie de nos vins avant mise en bouteille.

Des assemblages avec un minimum de 40 % de vins de réserve et des temps de vieillissements sur lies de 5 ans minimum et bien plus encore pour nos millésimes.

Notre ambition :

Faire partager des instants d'émotion, de plaisir, de célébration grâce à nos champagnes qui véhiculent une histoire, une image et des valeurs. Des champagnes uniques au profil nature et séducteur qui sauront parfaitement se fondre dans l'univers des plus beaux moments de partage.

Elaborer des champagnes sans fard, sans arrogance ni extravagance. Avec une réelle énergie et une grande fraîcheur ; ils sont riches, vineux, droits, équilibrés... passionnés et passionnants !



Champagne Perseval-Farge 12, rue du Voisin 51500 Chamery +33(0)326.976.470
champagne@perseval-farge.fr



Les Cépages du Domaine Perseval-Farge

Le Pinot Noir est bien représenté sur le domaine.

Il est vinifié seul ou assemblé au Meunier et/ou au Chardonnay. Il est reconnaissable par des arômes fruités : petits fruits rouges et noirs pour les vins jeunes et cerises à l'eau de vie (griottes) pour les cuvées plus matures.

Le Meunier est minoritaire dans notre encépagement. Il est toujours assemblé aux autres cépages champenois le Pinot Noir et/ou le Chardonnay.

Des vins moyennement acides, moins fins évoluant rapidement, au panel aromatique de framboise et de pomme « reinette ».

Le Chardonnay est très présent sur notre vignoble. Ce cépage donne des vins faciles, assemblés ou non, il fait le bonheur des vinificateurs que nous sommes !

Sa richesse aromatique avec des structures très diverses en bouche, des niveaux de rondeurs et d'acidité très variés fait sa noblesse et sa complexité. Il développe des arômes de pain grillé, de brioche, de noisette et d'agrumes.

A ces trois cépages qui dominent en Champagne, nous avons souhaité apporté un complément d'âme par d'autres cépages « oubliés » : **L'Arbanne, Le Petit Meslier et Le Fromenteau (pinot gris)**. Ces cépages marginaux, un brin capricieux développent tous une richesse organoleptique incomparable.

On peut noter pour l'Arbanne des olfactions de mandarine, de bergamote, de genièvre ; concernant le Petit Meslier des arômes de citron vert, de violette et enfin au sujet du Fromenteau la perception de fruits secs, arômes fumés.

Paradoxalement, on peut dire que ces cépages oubliés peuvent apporter des innovations à ces cuvées d'exception.

Le dosage (ou teneur en sucre)

Cette liqueur d'expédition est un mélange de sucre de canne et de vins de réserve adaptés à chaque cuvée. C'est la quantité de sucre ajoutée qui permet de définir la dénomination extra brut, brut nature, brut...

Certains vins ne font l'objet d'aucun dosage complémentaire. Le vide dû au dégorgement est alors complété par l'ajout d'un vin identique à celui contenu dans la bouteille.

Parmi les cuvées Perseval-Farge sont identifiés *des bruts natures* (moins de 3g/l de sucre) et *des bruts* (moins de 12g/l de sucre). A chacun son goût.....



Les Bulles Perseval-Farge

La Collection « C.de »

Champagne C. de Réserve Brut

Cépage : 48 % chardonnay, 11 % pinot noir, 41 % meunier **Mise en bouteille** en 2014
Assemblages de différents millésimes : 2013 : 71 % , 2012 : 12 % , 2011 : 12 % , 2010 : 5 %
Dosage : 6g/l **Elaboration** : Vinification en cuve Inox thermorégulée.
 Fermentation malolactique partielle

½ bouteille (0.375 l) Bouteille (0.75 l) Magnum (1.5 l)

Champagne C. de Nature Zéro dosage

Cépage : 46 % chardonnay, 35 % pinot noir, 19 % meunier **Mise en bouteille** en 2013
Assemblages de différents millésimes : 2011 : 52 % , 2010 : 8 % , 2009 : 38 % , 2008 : 2 %
Dosage : zéro dosage **Elaboration** : Vinification en cuve Inox thermorégulée.
 3 % des vins élevés en fûts - Fermentation malolactique partielle.

Bouteille (0.75 l) Magnum (1.5 l)

Champagne C. de Pinots Brut

Cépage : 50 % pinot noir, 50 % meunier **Mise en bouteille** en 2012
Assemblages de différents millésimes : 2011 : 40 % , 2010 : 25 % , 2009 : 35 %
Dosage : 6.5 g/l **Elaboration** : Vinification en cuve Inox thermorégulée.
 20 % des vins élevés en fûts – Fermentation malolactique partielle

Bouteille (0.75 l) Magnum (1.5 l)

Champagne C. de Rosé Brut

Cépage : 55 % chardonnay, 21 % pinot noir, 24 % meunier **Mise en bouteille** en 2013
Assemblages de différents millésimes : 2012 : 35 % , 2011 : 45 % , 2010 : 17 % , 2008 : 3 %
Dosage : 8 g/l **Elaboration** : Vinification en cuve Inox thermorégulée.
 Fermentation malolactique partielle.

Bouteille (0.75 l) Magnum (1.5 l)

Champagne C. de Chardonnay Brut

Cépage : 100 % chardonnay **Mise en bouteille** en 2011
Assemblages de différents millésimes :
 2010 : 32 % , 2009 : 51 % , 2008 : 4 % , 2007 : 4 % , 2006 : 5 % , 2004 : 2 % , 2001 : 2 %
Dosage : 7g/l **Elaboration** : Vinification en cuve Inox thermorégulée.
 28 % des vins élevés en fûts - Fermentation malolactique partielle.

Bouteille (0.75 l) Magnum (1.5 l)

Champagne Perseval-Farge 12, rue du Voisin 51500 Chamery +33(0)326.976.470
 champagne@perseval-farge.fr



La Collection « Confidence »

Champagne Terre de Sables Brut [Production limitée <2000 bouteilles]

Cépage : 88 % chardonnay, 6 % pinot noir, 6 % meunier **Mise en bouteille** en 2013

Assemblages de différents millésimes : 2012 : 52 % , 2011 : 44 % , 2010 : 4 %

Dosage : 7 g/l **Elaboration** : Vinification en cuve Inox thermorégulée.

Fermentation malolactique partielle.

Bouteille (0.75 l) uniquement

Champagne Cuvée Jean-Baptiste Brut [Production limitée <2000 bouteilles]

Cépage : 62 % chardonnay, 32 % pinot noir, 6 % meunier **Mise en bouteille** en 2007

Assemblages de différents millésimes : 2006 : 30 % , 2005 : 60 % , 2004 : 2 % , 2001 : 8 %

Dosage : 5.5 g/l **Elaboration** : Vinification en cuve Inox thermorégulée.

32 % des cépages noirs élevés en fûts - Fermentation malolactique partielle.

Bouteille (0.75 l) uniquement

Nos millésimes :

199 Millésime 2007 Brut [Production limitée <1500 bouteilles]

Cépage : 43 % chardonnay, 57 % meunier **Mise en bouteille** en 2009

Exclusivement et uniquement les vins issus de la vendange 2007

Dosage : 4 g/l **Elaboration** : Vinification en cuve Inox thermorégulée.

36 % des vins élevés en fûts - Fermentation malolactique partielle.

Bouteille (0.75 l) uniquement

195 Millésime 2003 Brut [Production limitée <500 bouteilles]

Cépage : 95 % chardonnay, 5 % pinot noir **Mise en bouteille** en 2005

Exclusivement et uniquement les vins issus de la vendange 2003

Dosage : 2 g/l **Elaboration** : Vinification en cuve Inox thermorégulée.

13 % des vins élevés en fûts - Fermentation malolactique partielle.

Bouteille (0.75 l) uniquement



La Collection « Parcellaire »

Cette collection parcellaire représente une quête d'harmonie pour des champagnes de haute expression.

Notre vignoble est en effet constitué de plusieurs natures de sols (sables, argiles, argile et sable), de différents encépagements, de différentes orientations, d'exposition au soleil et de pentes. Le but est d'obtenir une osmose optimale entre un cépage, un sol, une exposition. La vinification individuelle imposée conserve l'empreinte naturelle du « Terroir ».

Ce travail sur ces micros terroirs offre ainsi des vins très élégants, singuliers. Leurs dégustations présentent une symphonie des nuances de la Terre qui les a vus pousser, étonnantes par leur subtilité, leur richesse, leur caractère exceptionnel.

La parcelle d'origine de chacune des cuvées de la gamme Parcellaire est mentionnée sur la bouteille.

Champagne « La Pucelle » [*Production limitée <1500 bouteilles*]

Cépage : 100 % pinot noir Parcelle plantée en 1985 **Mise en bouteille** en 2013

Assemblages de différents millésimes : 2012 : 60 % , 2011 : 32 % , 2010 : 6 % , 2009 : 2 %

Dosage : zéro dosage **Elaboration** : Vinification en cuve Inox thermorégulée.

30 % des vins élevés en fûts - Fermentation malolactique partielle.

Bouteille (0.75 l) uniquement

Champagne « Les Spectres » [*Production limitée <1500 bouteilles*]

Cépage : 100 % chardonnay. Parcelle plantée en 1986 **Mise en bouteille** en 2014

Assemblages de différents millésimes : 2012 : 100 % **Dosage** : zéro dosage

Elaboration : Vinification en cuve Inox thermorégulée.

30 % des vins élevés en fûts – Sans fermentation malolactique.

Bouteille (0.75 l) uniquement

Champagne « Les Goulats » [*Production limitée <1500 bouteilles*]

Cépage : 67 % arbanne, fromenteau, petit meslier, 33 % chardonnay

Parcelle plantée entre 1997 et 2008

Mise en bouteille en 2014

Exclusivement et uniquement les vins issus de la vendange 2013

Dosage : zéro dosage **Elaboration** : Vinification en cuve Inox thermorégulée.

25 % des vins élevés en fûts - Fermentation malolactique partielle

Bouteille (0.75 l) uniquement



Champagne Perseval-Farge 12, rue du Voisin 51500 Chamery +33(0)326.976.470
champagne@perseval-farge.fr



à partir de septembre 2017