



Champagne

VEUVE DOUSSOT

VIGNERONS DEPUIS 1746 À NOË-LES-MALLET





Vignerons Champenois au fil des siècles, notre marque fut créée au début des années 1970, par Georges Joly et ses fils. Cette histoire familiale, je suis heureux de la prolonger toujours dans le même esprit de qualité et de tradition que mon grand-père, mon père et mes oncles.

C'est dans une optique de viticulture raisonnée et durable que chaque saison nous travaillons en famille afin de conserver le style, l'équilibre du vin et respecter la tradition.

Cultiver, soigner, vinifier, créer, chaque étape est pour moi un plaisir, une passion...

Cette passion, vous la retrouvez dans chacune de nos cuvées et à chacun de ces moments où vous portez à vos lèvres une flûte de Champagne Veuve Doussot.

Stéphane Joly

*«Notre sol et nos murs fondent notre présence,
notre appartenance à ce pays de l'Aube...»*



Installés au cœur de la Côte des Bar, le vignoble et les caves de Champagne Veuve Doussot sont situés dans le charmant village de Noé-les-Mallets, où vous serez accueillis dans un panorama exceptionnel.

Dans un souci de qualité et d'authenticité, nous tenons à réaliser, avec le plus grand soin, toutes les étapes de l'élaboration de notre Champagne depuis la culture de la vigne jusqu'à la distribution de nos produits.

C'est dans ce même esprit que nous nous sommes engagés dans une culture respectueuse de l'environnement, en pratiquant une lutte raisonnée contre les maladies et les parasites. Cette méthode nous donne l'opportunité de préserver la nature généreuse et splendide de notre terroir de Champagne et permet aux raisins d'offrir le meilleur d'eux-mêmes.

Depuis plusieurs générations sur un vaste terroir, «Les Joly» déclinent l'alliance du Chardonnay et du Pinot Noir et réalisent un véritable travail d'artiste pour lequel ils mettent tout leur amour et leur savoir-faire.

Cette diversité d'arômes offre une large palette de goûts en laissant s'exprimer rondeur, fruité et délicatesse.



*«C'est avec patience et lenteur
que s'élaborent nos champagnes...»*



La vinification est un art majeur dont l'assemblage est le point fort. C'est une étape capitale qui, tel un rituel secret, demande la plus délicate attention lors de l'élaboration. Il reflète le style de la Maison.

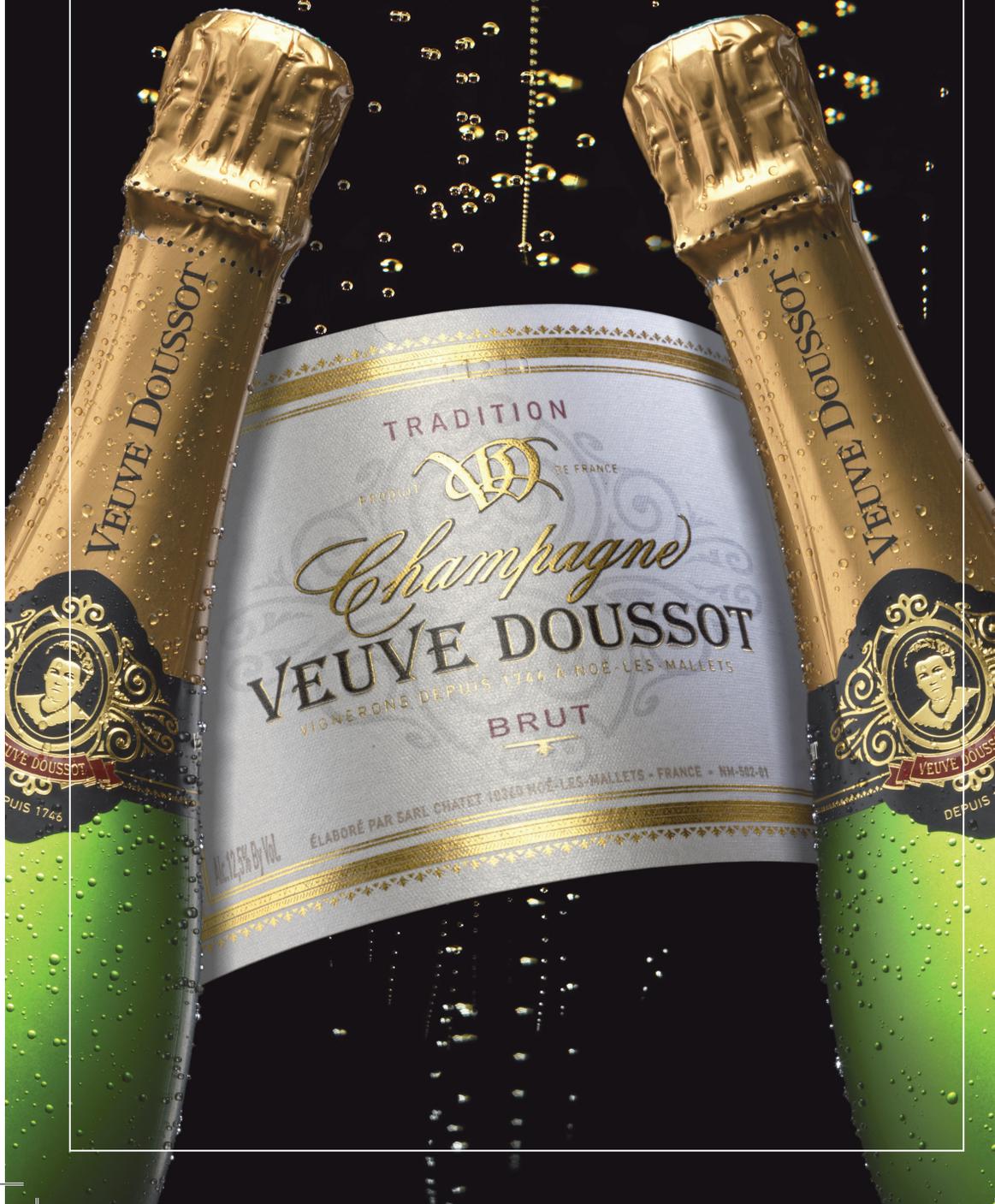
L'assemblage, pratiqué en famille, consiste à mélanger en proportions variables les différents crus, cépages, parcelles et années, mais aussi les émotions de chacun pour créer une alchimie naturelle donnant le caractère et la régularité de chaque cuvée.

Ensuite, les bouteilles partent pour un long repos au cours duquel leur caractère va s'affiner et s'affirmer au fond des caves souterraines, pour acquérir leur totale maturité.

Toutes les étapes de la vinification, telles que le tirage, le remuage, le dégorgement, et enfin le bouchage sont réalisées au sein de l'exploitation, selon des méthodes alliant tradition et technologie.



«Chaque cuvée
est une véritable création...»





Cuvée incontournable d'un apéritif entre amis, vous l'aimerez aussi tout au long d'un repas. Elle existe également en Demi-Sec, plus dosée en sucre pour sublimer vos desserts.

Majoritairement composé de Pinot Noir, assemblé subtilement à 15 % de Chardonnay, ce vin dévoile une robe aux reflets dorés, un nez délicat, des arômes floraux ponctués par un soupçon d'agrumes frais. Ce Brut, élevé dans la pure tradition Champagne et d'une qualité régulière, se distingue par sa fraîcheur et son équilibre.



Véritable séducteur, ce vin se boit entre amateurs à l'apéritif, mais il aimera aussi composer avec les saveurs corsées d'un plateau de fromages.

Assemblage harmonieux de 80 % de Pinot Noir et 20 % de Chardonnay, cette cuvée au nez fin et complexe, à la bouche volumineuse et rafraîchissante exprime la finesse de notre terroir.

Cuvée TRADITION Brut

GRANDE CUVÉE Brut

les classiques



Ce Champagne faiblement dosé en sucre est destiné aux amateurs d'arômes authentiques et sera à son aise sur des mets délicats tels que les poissons et fruits de mer... Il vous ravira également à l'apéritif.

Nette et tranchante, cette Cuvée de 80 % de Pinot Noir et de 20 % de Chardonnay détient tout son charme de la fraîcheur du fruit. Son nez profond et fin libère des senteurs biscuitées.



Cette cuvée tout en charme et séduction fera le bonheur de vos apéritifs estivaux et sublimer vos desserts à base de fruits rouges... les Dames vont l'adorer !

Amateurs de Rosé ou néophytes, vous croquerez avec plaisir dans les fruits rouges de cette cuvée suave et expressive élaborée en 100 % Pinot Noir. Sa magnifique robe pétale de rose exalte d'envoûtants arômes de confiture de fraises, de framboise et de grenache.

GRANDE CUVÉE Extra-Brut

Cuvée TENDRESSE ROSÉ Brut

les originales



Cette cuvée délicate et raffinée fera de vos apéritifs un moment de bonheur et sublimerà vos recettes de poisson ou vos plateaux de fruits de mer.

Elaborée en mono-cépage 100 % Chardonnay, elle dévoile une très jolie robe dorée, un nez expressif et élégant et en bouche des arômes de fleurs blanches et d'agrumes offrant ainsi une sensation de légèreté et de maturité.



Fruit d'une récolte exceptionnelle d'une seule année, quand les raisins ont offert le meilleur d'eux-mêmes. Ce Millésime ravira les amateurs de grands Champagnes sur des mets gastronomiques.

Puissante et persistante, cette Cuvée est composée de 70 % de Pinot Noir et 30 % de Chardonnay. Vineuse et souple, elle révèle un nez tout en dentelle marqué par des notes de fleurs blanches. Sa bouche ample et riche mêle des notes d'abricot et de miel.

Cuvée BLANC DE BLANCS Brut

Cuvée ERNESTINE Brut Millésime

les prestiges

«La cuvée
des générations à venir...»





Cette cuvée gourmande séduit par sa douceur et l'intensité de son expression. Elle est à réserver pour les grands moments de votre vie !

En souvenir de Guy Joly, cette cuvée, fleuron d'exception, est la quintessence de nos vignes. Ce flacon unique, constitué majoritairement de Chardonnay accompagné de Pinot Noir, est élevé en fût de chêne et acquiert toute sa complexité après de longues années dans nos caves.



Cuvée MÉMOY Brut Millésime



Produite en quantité limitée et parée d'un habillage en métal original, cette cuvée saura ravir les papilles de tous les amateurs de Champagnes et de plaisir.

Né de l'envie de refléter la force de caractère et les spécificités de notre terroir de la Côte des Bar, ce Champagne, authentique Blanc de Noirs, vinifié en Brut Nature, porte l'initiale du prénom de nos enfants Lise et Lucas. C'est un vin unique, fruit d'une viticulture en conversion biologique, pour que les générations à venir puissent continuer à jouir du fabuleux terroir qu'est le nôtre.

Cuvée L By VD Brut Nature

les nobles



Autrefois le ratafia était un apéritif typiquement Champenois, aujourd'hui il s'illustre avec un dessert chocolaté ou une tarte fine aux pommes. Une pure merveille !

L'assemblage de moût de raisins et de fine de marc de Champagne élevé en fût de chêne donne un caractère unique à ce doux breuvage où se mêlent des arômes de raisins de Corinthe, de fruits secs et de poire cuite.



Elaborés à partir des mêmes cépages que le Champagne, ce sont les seuls vins tranquille de notre appellation. Rouge, il accompagne parfaitement une viande rouge. Blanc, il est à marier avec un poisson et excelle dans l'accompagnement des crustacés.

Le Coteaux Rouge, élevé en fût de chêne, exprime la puissance des fruits rouges dans un bouquet franc et charmeur, évoquant la cerise noire. Le Blanc, lui, révèle un caractère minéral et légèrement fumé qui en fait toute son originalité.

L'ACCUEIL À LA PROPRIÉTÉ...



Ravis de vous faire découvrir notre région, notre terroir et notre passion, nous organisons visites, dégustations et journées à thème sur réservation. Contactez-nous pour plus de renseignements et vous organiser un moment exceptionnel en famille ou entre amis.


Champagne
VEUVÉ DOUSSOT

10360 NOÉ-LES-MALLETS - FRANCE

Tél. +33 (0)3 25 29 60 61 - Fax. +33 (0)3 25 29 11 78

champagne.veuve.doussot@wanadoo.fr



www.champagneveuve-doussot.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION