CHAMPAGNE

O.BELIN

VIGNERON BEL ET BIEN

Vigneron indépendant et engagé, j'ai le plaisir de vous inviter à un voyage.

LA VISION O.BELIN

Au cœur de la Vallée de la Marne : mon **terroir de jeu**,
Dans mon village : **Essômes-sur-Marne**,
Avec mes convictions : mes Champagnes !
À travers la dégustation de mes **cuvées vigneronnes**, je vous propose de découvrir ou de redécouvrir les nuances de mes Champagnes, ces "**vins de rivière**", ces partis-pris.
Cette diversité, je l'affirme en élaborant des Champagnes respectueux de la **typicité de chaque parcelle**, de leur tempérament et de leur potentiel. Qu'elles soient assemblées ou qu'elles se suffisent à elles-mêmes, **j'écris l'équilibre autrement**.

L'ESPRIT DE LA MARQUE O.BELIN

Les vins sont en adéquation avec notre identité graphique, à l'image des champagnes que nous élaborons : des **vins de vigneron**, des **vins d'œnologue**.
Vous retrouvez sur les bouteilles la traduction du style O.BELIN connecté à ses valeurs : **l'engagement et l'investissement personnel**.

« J'ai toujours eu à cœur de **vinifier par terroir**, jusqu'à la parcelle. 15 ans d'observations m'ont permis d'affiner cette relation entre mes terroirs et mes vins vers **un style précis et limpide**. »

INTERPRÉTER L'HABILLAGE O.BELIN

Nous avons rendu accessible l'information sur le même champ visuel : "comprendre, c'est prendre avec soi, c'est s'approprier...".

Aussi, ressentez :
- L'identité vigneronne dès le premier abord par la marque Champagne O.BELIN portée par son slogan "Vigneron Bel et Bien".
- La caution authentique de la maison O.BELIN apposant son sceau.
- La signature du vigneron & œnologue par l'écriture de ma main du nom de la cuvée.
- Le style du vin à travers la phrase dédiée sous le nom de la cuvée.

Et vous, que ressentez-vous ?

COMPRENDRE LE MONOGRAMME O.BELIN

Les "B" de Belin forment un clos, écrin protecteur et terre fertile de la créativité.
Les 4 cases rappellent le lien à la vinification parcellaire.
Le "O", scindé en deux facettes : Olivier l'œnologue et Olivier le vigneron.
À la manière d'un point de repère, le tout est un décor, un cachet, une signature : un symbole.

LA CARTE D'IDENTITÉ DU VIN

CHAMPAGNE
O.BELIN
VIGNERON BEL ET BIEN

Bel Instant

CÉPAGES	100% MEUNIER
VENDANGES	60% 2022 - 40% 2021
PARCELLES	PETITES GRÈVES - PLANTE AUX CHOUX - MIGNONNES
TERROIR	ESSÔMES-SUR-MARNE, SOLS DE MARNE & ARGILO-SABLEUX
TIRAGE	31/03/2023
DÉGORGEMENT	01/07/2024
DOSAGE	BRUT - 3 G/L

Bel Instant

L'AMI DE TOUS, FIDÈLE ET GÉNÉREUX

LE STYLE DE LA CUVÉE

La cuvée BEL INSTANT se veut joyeuse avant tout. Cette bouteille est à partager entre amis. Vous descendez à la cave, vous voulez choisir une belle expérience conviviale et riche en émotion. Vous choisissez BEL INSTANT de Champagne O.BELIN ! Cette cuvée 100 % Meunier version champagne Blanc ose s'affirmer en mono-cépage.

LES RÉCOMPENSES

LA VINIFICATION

- 100 % Meunier issus de 3 parcelles.
- Fermentation alcoolique en basse température, autour de 18 °C avec des levures sélectionnées.
- Sans fermentation malolactique.
- Vinifié en cuves inox thermo-régulées de 20 à 37 Hl.
- Dosage : Brut.

Bienvenue sur mon terroir,

PETITES GRÈVES

- Cépage : MEUNIER
- Âge Moyen : 60 ans
- Exposition : Est - Milieu de coteau (pente 25%)
- Localisation : Au-dessus d'Aulnois
- Surface : 1 hectare
- Taille : Cordon de Royat
- Type de sols : 43% Limons, 31% Argiles brunes, 26% Sables.
- Style du vin : Ses raisins apportent de la saveur aux assemblages. Les vins en ressortent généreux et gourmands.

La doyenne du domaine ! La sagesse d'une grande dame plus influencée par la profondeur de ses racines que par la climatologie !

PLANTE AUX CHOUX

- Cépage : MEUNIER
- Âge Moyen : 44 ans
- Exposition : Est - Bas de coteau (pente 25%)
- Localisation : Au-dessus d'Aulnois
- Surface : 75 ares
- Taille : Guyot simple
- Type de sols : 43% Sables, 32% Limons, 25% Argiles brunes.
- Style du vin : Ses vins sont à l'équilibre parfait : Je l'assimile souvent à la croisée aromatique entre la fraîcheur des vins des Mignonnes et l'onctuosité des vins des Petites Grèves.

Sa terre est riche et son dévers est taquin.

DÉCOUVREZ SES PARCELLES

MIGNONNES

- Cépage : CHARDONNAY
- Âge Moyen : 10 ans
- Exposition : Est - Haut de coteau (pente 25%)
- Localisation : Au-dessus d'Aulnois
- Surface : 43 ares
- Taille : Chablis
- Type de sols : 46% Limons, 35% Argiles brunes et vertes, 19% Sables.
- Style du vin : La fraîcheur du climat qui préserve cette parcelle amène élégance et longueur.

Un vrai frigo : une parcelle à récolter en fin de vendange car les raisins se préservent longtemps !

et bonne dégustation !

Olivier BELIN