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

Champagne vigneron indépendant de A à Z !...

Bleu Chic

CÉPAGE	60% MEUNIER - 40% CHARDONNAY
VENDANGES	80% 2020 - 20% 2019
PARCELLES	MN : PETITES GRÈVES - PLANTE AUX CHOUX CH : FAUPRIERS - BRACONS
TERROIR	ESSÔMES-SUR-MARNE SOLS DE MARNE & ARGILO-SABLEUX
TIRAGE	01/04/2021
DÉGORGEMENT	23/05/2023
DOSAGE	BRUT 6 g/L

VITICULTURE DURABLE EN CHAMPAGNE

Bleu Chic

LE MEUNIER OFFRE SON CŒUR AU CHARDONNAY

LE STYLE DE LA CUVÉE

L'esprit de BLEU CHIC est le bleu du Meunier et le chic du Chardonnay. C'est aussi la première cuvée que j'ai élaborée en tant que vinificateur. Aujourd'hui, j'en ai fait la photographie de l'exploitation avec un assemblage dominant de Meunier et l'appui du Chardonnay.

LES RÉCOMPENSES

bettane + desseauve prix + plaisir BRONZE 2020

prix + plaisir bettane + desseauve ARGENT 2018

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE MÉDAILLE D'OR PARIS 2023

LA VINIFICATION

- 60 % Meunier sur 2 parcelles et 40 % Chardonnay sur 2 parcelles.
- Fermentation alcoolique en basse température, autour de 18 °C avec des levures sélectionnées.
- 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

BRACONS

- Cépage : CHARDONNAY
- Âge Moyen : 22 ans
- Exposition : Sud - En plaine, bas de coteau (pente 5%)
- Localisation : Essômes-sur-marne Village
- Surface : 24 ares
- Taille : Chablis
- Type de sols : 50% Sables, 27% Limons, 23% Argiles brunes.
- Style du vin : La terre de plaine fertile donne des vins d'une belle maturité, confiturés...

Ses rangs mesurent 200 mètres de long. Nous taillons seulement un rang en une demi-journée.

FAUPRIERS

- Cépage : CHARDONNAY
- Âge Moyen : 37 ans
- Exposition : Sud - Milieu de coteau (pente 35%)
- Localisation : Essômes Village
- Surface : 75 ares
- Taille : Chablis
- Type de sols : 44% Sables, 29% Argiles brunes, 27% Limons.
- Style du vin : Ses raisins sont gorgés de soleil ; ses vins puisent leurs arômes dans leur sol sableux. Une infusion de cailloux !

147 mètres en pente, les vendangeurs redoutent cette parcelle. Ils cueillent un seul rang en une matinée, faisant la pause à mi-chemin !

et bonne dégustation !

Olivier BELIN