



CHAMPAGNE O.BELIN

VIGNERON BEL ET BIEN

TRIPTYQUE N°1
LIEU - DIT «LES MIGNONNES»

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**. »

VINIFICATION DE LA CUVÉE

- Issu de 100 % de la vendange **2020**. 100% **MEUNIER**.
- Fermentation alcoolique en basse température, autour de 18 °C avec des levures sélectionnées.
- Sélection des moûts dans le cœur de cuvée (premières presses du pressoir).
- Vinifié en cuves inox thermo-régulée de 20 à 37 Hl.
- Dosage : **Brut nature**.

COMPRENDRE LE TERROIR LES MIGNONNES

- Cépage : **MEUNIER**
- Âge Moyen : **30 ans**
- Exposition : Est - Haut de coteau (pente 25%)
- Localisation : Haut de coteau d'Aulnois
- Surface : 43 ares
- Taille : Chablis
- Type de sols : 46% Limons, 35% Argiles brunes, 19% Sables.
- Style du vin : La fraîcheur du climat qui préserve cette parcelle amène **élégance** et **longueur**.

LA CARTE D'IDENTITÉ DU VIN

Terroir de Jeu
LIEU-DIT «LES MIGNONNES»

CHAMPAGNE
O.BELIN
VIGNERON BEL ET BIEN

PARCELLE	MIGNONNES
TERROIR	ESSÔMES-SUR-MARNE, HAUT DE CÔTEAU D'AULNOIS
CÉPAGE	MEUNIER
VENDANGE	2020
TIRAGE	01/04/2021
DÉGORGEMENT	03/07/2023
DOSAGE	BRUT NATURE OG/L

Champagne

vigneron indépendant de A à Z

VITICULTURE DURABLE EN CHAMPAGNE



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



CHAMPAGNE O.BELIN

VIGNERON BEL ET BIEN

TRIPTYQUE N°1
LIEU - DIT «LES PETITES - GRÈVES»

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**. »

VINIFICATION DE LA CUVÉE

- Issu de 100 % de la vendange **2020**. 100% **MEUNIER**.
- Fermentation alcoolique en basse température, autour de 18 °C avec des levures sélectionnées.
- Sélection des moûts dans le cœur de cuvée (premières presses du pressoir).
- Vinifié en cuves inox thermo-régulée de 20 à 37 Hl.
- Dosage : **Brut Nature**.

COMPRENDRE LE TERROIR LES 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 raisons apportent de la savor aux assemblages. Les **vins** en ressortent **généreux et gourmands**.

LA CARTE D'IDENTITÉ DU VIN

CHAMPAGNE
O.BELIN | LIEU-DIT «LES PETITES-GRÈVES»
VIGNERON BEL ET BIEN

Terroir de Jeu

PARCELLE	PETITES GRÈVES
TERROIR	ESSÔMES-SUR-MARNE, MILIEU DE COTEAU D'AULNOIS
CÉPAGE	MEUNIER
VENDANGE	2020
TIRAGE	01/04/2021
DÉGORGEMENT	03/07/2023
DOSAGE	BRUT NATURE OG/L



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



CHAMPAGNE O. BELIN

VIGNERON BEL ET BIEN

TRIPTYQUE N°1
LIEU - DIT «LA PLANTE AUX CHOUX»

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**. »

VINIFICATION DE LA CUVÉE

- Issu de 100 % de la vendange **2020**. 100% **MEUNIER**.
- Fermentation alcoolique en basse température, autour de 18°C avec des levures sélectionnées.
- Sélection des moûts dans le cœur de cuvée (premières presses du pressoir).
- Vinifié en cuves inox thermo-régulée de 20 à 37 Hl.
- Dosage : **Brut Nature**.

COMPRENDRE LE TERROIR LA PLANTES AUX CHOUX

- Cépage : **MEUNIER**
- Âge Moyen : **44 ans**
- Exposition : Est - Bas de coteau (pente 25%)
- Localisation : Bas de coteau d'Aulnois
- Surface : 75 ares
- Taille : Guyot simple
- Type de sols : 32% Limons, 25% Argiles brunes, 43% Sables.
- 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.

LA CARTE D'IDENTITÉ DU VIN

CHAMPAGNE **O. BELIN** *Terroir de Jeu*
LIEU-DIT «LA PLANTE AUX CHOUX»

VIGNERON BEL ET BIEN

PARCELLE	PLANTE AUX CHOUX
TERROIR	ESSÔMES-SUR-MARNE, BAS DE COTEAU D'AULNOIS
CÉPAGE	MEUNIER
VENDANGE	2020
TIRAGE	01/04/2021
DÉGORGEMENT	03/07/2023
DOSAGE	BRUT NATURE OG/L



Sa terre est riche et son dévers est taquin.