



CHAMPAGNE



VINCENT
D'ASTRÉE

- Médaille d'Or pour notre Brut Tradition Millésimé 1998 au Concours Agricole de Paris 2005
- Médaille d'Argent pour notre Brut Tradition Millésimé 1997 aux Vinalies Internationales de 2005 et 2006
- Médaille d'Argent pour notre Brut Tradition Millésimé 1998 au Concours Chardonnay du Monde 2005
- Médaille d'Argent pour notre Brut Tradition Millésimé 1997 au Concours Chardonnay du Monde 2006
- Médaille d'Argent pour notre Brut Rosé au Mondial du Rosé 2006
- Médaille d'Argent pour notre Brut Millésimé 2002 aux Vinalies Internationales de 2007
- Médaille d'Argent pour notre Brut Millésimé 2000 "Empreinte du Temps" au Concours Chardonnay du Monde 2007
- Médaille d'Or pour notre Brut Millésimé 1999 "Empreinte du Temps" aux Vinalies Internationales 2008
- Médaille d'Argent pour notre Brut Millésimé 2004 "Cœur de Terroir" aux Vinalies Internationales 2008

CHAMPAGNE

VINCENT
D'ASTRÉE

1 rue Carnot - 51530 PIERRY - FRANCE
Tél. 00 33 (0)3 26 54 03 23 - Fax. 00 33 (0)3 26 54 66 33
e.mail : celliers@vincentdastree.com - www.vincentdastree.com

© COGNET CONCEPT - 02 33 33 33 33 - PHOTOS : JUCK & HANDE DE WARDHE - 1107

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

LA VINOThÈQUE
"L'empreinte du temps passé"

Pour que Vive la Tradition...



Au Cœur du Vignoble.

Situé au cœur du vignoble, aux pieds de la très réputée Côte des Blancs et à l'entrée d'Epernay, capitale du Champagne, Pierry est un village typique champenois témoignant d'une véritable richesse historique. Ce fût au 18^{ème} siècle, pendant de longues années, le rendez-vous de la noblesse et des tout-puissants de la Cour de France, et l'on disait à l'époque "Aÿ le village, Epernay la ville, Pierry la Cour".



Une Passion qui se Transmet...

Jean Oudart (1654-1742), moine bénédictin, émule distingué de Dom Pérignon, passionné par le travail de la vigne et du vin n'est pas étranger à la notoriété de Pierry. Il fût, grâce à ses talents d'œnologue, l'un des principaux artisans de l'élaboration du Champagne et l'histoire raconte que la Noblesse Parisienne réclamait "du Vin de Pierry, selon la méthode du Frère Oudart".

... De Génération en Génération.

Le Champagne Vincent D'Astrée vit le jour en 1956, grâce à l'envie et la conviction d'une poignée d'hommes amoureux de la terre et désireux d'une certaine autonomie. Cette marque reconnue, qui a célébré ses cinquante ans en 2006, regroupe aujourd'hui plus de 240 viticulteurs attachés à leur terroir pour une superficie exploitée de 85 hectares.

Chaque vigneron adhèrent met tout son cœur, sa passion et son respect de la nature au service de la vigne, tout au long de l'année pour offrir aux raisins, le meilleur d'eux mêmes.

Les trois cépages Champenois Pinot Meunier (55 %), Pinot Noir (20 %) et Chardonnay (25 %) sont cultivés avec soin sur un terroir classé Premier Cru, permettant d'élaborer des Cuvées authentiques, riches et variées, grâce au savoir-faire d'une équipe gérée de main de maître par Patrick Boivin, défenseur acharné du respect de la tradition Champenoise et des techniques modernes de vinification.



A la Découverte de notre Gamme.

80% Pinot Meunier - 20% Chardonnay



Gouttes d'Or Brut

Robe jaune clair, avec de légers reflets verts, brillants. Bulle fine avec un cordon de mousse discret et tout en finesse. Un nez ouvert avec des arômes proches de la pâtisserie (pâte sablée, nougatine). Puis des arômes de foin séché, de tabac, d'amande grillée et d'abricot sec apparaissent. Une bouche flatteuse, ample, avec une fraîcheur bien présente qui aboutit à une bonne structure. Arôme de fruits blancs avec des notes de pâte d'amandes en fin de bouche. *Un vin complet avec un profil aromatique mûr. A consommer à l'apéritif ou tout au long d'un repas.*

100% Pinot Meunier

Cœur de Terroir

Elaborée en mono-cépage Meunier des terroirs cernant la commune de Pierry, cette cuvée "cœur de terroir" millésimée est un fleuron qui laisse la part belle aux arômes de fruits rouges et surtout révèle en bouche une rondeur et une fraîcheur, toute en séduction. C'est une cuvée de caractère unique, reflet de l'année viticole dont elle est issue et que nous ne pourrions jamais reproduire à l'identique. *Servie en accompagnement d'un repas, de préférence avec des mets fins sucrés/salés, elle ravira les amateurs d'originalité et de goût franc, à l'identité revendiquée.*



50% Pinot Meunier - 50% Chardonnay

Esprit Terroir Brut Réserve

Robe jaune citronnée avec des reflets verts amande. Effervescence vivante et bien régulière ; des bulles fines donnent naissance à un fin cordon de mousse. Un nez riche où se mêlent des arômes de vanille, de cire, de fleurs blanches séchées (tilleul, acacia). Quelques notes d'évolution avec des arômes grillés (brioche, pain) et une touche de café. Une bouche friande, fraîche, en finesse avec des arômes d'agrumes frais, de fleurs blanches (acacia). Quelques notes de beurre frais. *Un vin très subtil avec des arômes frais (fleurs blanches et note citronnée) et des arômes plus évolués (cire, beurre frais). A servir en apéritif, aux beaux jours.*



100% Chardonnay

Empreinte du Temps Brut Millésimé

Elaborée uniquement dans les années de récolte exceptionnelle, la Cuvée Empreinte du Temps reflète la véritable expression des terroirs dont elle est issue. Sa rondeur, sa structure et son bouquet aromatique varient selon les années et les climats dont elle a bénéficié. Chaque Millésime est particulier et bénéficie d'un long vieillissement en cave qui lui assure sa maturité et conforte sa saveur. *Vin riche et gourmand, à déguster en apéritif.*



40% Chardonnay - 40% Pinot Meunier - 20% de Coteaux Rouge



Rêve d'Eté Brut Rosé

Robe rose clair avec des reflets orangés. Mousse généreuse et blanche avec des bulles fines et un cordon persistant. Un nez ouvert sur des fruits rouges frais (fraise des bois, cerise) et des fruits confits et macérés (gelée de framboises, cerise à l'eau de vie). Légère note de pomme. Une bouche charnue, expressive qui ouvre sur des fruits rouges croquants et juteux (cerise) avec des notes confites. Le final en bouche est toute en douceur. *Un vin pour les premiers repas au soleil. A servir à l'apéritif, ou lors d'un repas autour d'une grillade.*

50% Chardonnay - 50% Pinot Noir

Cuvée Cinquantenaire "Exception"

Robe jaune clair avec des reflets or pâle. Belle mousse avec des bulles fines. Un nez très frais où se conjuguent des arômes floraux (primevère, fleur de vigne). En final, on perçoit des arômes de pamplemousse. Un vin vif, encore très frais. *A conserver afin d'obtenir des arômes miellés et grillés. A servir en apéritif.*

