


CHAMPAGNE
PAUL SADI

20/21
MILLÉSIME 2018
BRUT

25 % Pinot Noir (Beaumont-sur-Vesle)
75 % Chardonnay (25% Beaumont et 50% Villers)

Un millésime affirmé et au parti-pris boisé
50 % Beaumont-sur-Vesle
50 % Villers-Marmery

100 % de vendanges 2018

Élevage 7 mois en fûts de chêne
(sans fermentation malolactique)

Mise en bouteille : mars 2019
Dégorgement : janvier 2022

Dosage : 6 g/L

OBSERVATIONS

À l'oeil : couleur jaune clair, brillante, avec des reflets pâles.

Au nez : expressif et élégant, il dévoile des arômes de fruits mûrs tels que la pomme et la poire, accompagnés de subtiles notes florales de fleurs blanches. Une touche finement boisé avec des nuances toastées apporte de la complexité.

À la bouche : ample et harmonieuse, elle s'ouvre sur des saveurs de fruits confits, d'abricots secs et de chocolat, soutenues par un boisé fondu. L'attaque est franche, marquée par des notes d'ananas fraîchement coupée, tandis que la finale apporte fraîcheur et longueur.

UNE IDENTITÉ

Cette cuvée éphémère, limitée à 900 bouteilles, est dédiée à mes grands-pères. Elle rend hommage à leurs années de naissance respectives, Paul Portier (1921) et Sadi Malot (1920), dont nous avons souhaité honorer la mémoire à l'occasion de notre dixième anniversaire.

DEUX TERROIRS

«Avec la sortie du millésime 20/21, j'ai souhaité, pour la première fois, associer mes origines familiales à deux terroirs totalement différents : Beaumont-sur-Vesle, du côté paternel et Villers-Marmery, du côté maternel. Le Pinot Noir, en minorité, s'allie au Chardonnay pour révéler des notes de banane et d'ananas poêlés, sublimes par des saveurs d'amandes grillées, avec un nez évoquant la prune blanche charnue et la poire confite. Millésimé et vinifié en fût, en hommage aux terroirs, ce vin de gastronomie accompagnera parfaitement vos poêlées de Saint-Jacques ainsi que vos viandes blanches braisées ».




CHAMPAGNE
PAUL SADI

20/21
MILLÉSIME 2018
BRUT

25 % Pinot Noir (Beaumont-sur-Vesle)
75 % Chardonnay (25% Beaumont et 50% Villers)

A bold vintage with a distinctive oak influence.
50 % Beaumont-sur-Vesle
50 % Villers-Marmery

100 % grape harvest 2018

Aged for 7 months in oak barrels
(without malolactic fermentation)

Bottled: March 2019
Disgorged: January 2022
Dosage: 6 g/L

TASTING NOTES

To the eye: Bright, light yellow color with pale reflections.

On the nose: Expressive and elegant, revealing aromas of ripe fruits such as apple and pear, accompanied by subtle floral notes of white flowers. A delicate oak influence with toasted nuances adds complexity.

On the palate: Ample and harmonious, opening with flavors of candied fruits, dried apricots, and chocolate, supported by well-integrated oak. The attack is crisp, marked by notes of freshly cut pineapple, while the finish brings freshness and length.

A DISTINCT IDENTITY

This limited-edition cuvée, restricted to just 900 bottles, is dedicated to my grandfathers. It pays tribute to their respective birth years, Paul Portier (1921) and Sadi Malot (1920), whose memory we wished to honor on the occasion of our tenth anniversary.

TWO TERROIRS

« With the release of the 20/21 vintage, I wanted, for the first time, to connect my family heritage to two entirely different terroirs:

Beaumont-sur-Vesle on my father's side and Villers-Marmery on my mother's side. Pinot Noir, in the minority, blends with Chardonnay to reveal notes of caramelized banana and pineapple, enhanced by flavors of toasted almonds, with a nose evoking juicy white plum and candied pear. Aged and vinified in barrels as a tribute to these terroirs, this gastronomic wine pairs perfectly with pan-seared scallops and braised white meats ».

