GRAND VIN DE
CHAMPAGNE
LENOBLE

EXTRA BRUT V.21

« FRAÎCHEUR ET HARMONIE »

Signature emblématique de la Maison LENOBLE, cette cuvée résulte d'un assemblage des trois cépages champenois, enrichi d'une proportion significative de vins de réserve, principalement élevés sous-bois et en magnum sous liège.

STRUCTURE

30% Chardonnay
15% Pinot Noir
55% Meunier

Côte des Blancs,
Grande Vallée de la Marne
et Vallée de la Marne

ASSEMBLAGE

49% Vins de la vendange 2021
51% Vins de réserve.

VINIFICATION

Elevage en cuves, sous-bois (10%)
et en magnum sous liège (10%)
Temps de maturation moyen 42 mois

DOSAGE

Extra Brut - 3g/L

ACCORDS

Gougères
Rillettes de maquereau
Ceviche de daurade aux agrumes
Veau sauce au thon (vitello tonnato)
Queue de lotte au beurre blanc
Carpaccio de bœuf, câpres et parmesan
Tarte fine aux quetsches
Sabayon au champagne

DÉGUSTATION

Cuvée dégustée en janvier 2025

NOTES

Le nez s'ouvre, sans exubérance, sur de délicates notes printanières de fruits blancs tels que la poire, la pomme et le raisin frais, le tout accompagné d'une pointe de fleur d'acacia.

À l'aération, des notes de brioche et de pâtisseries fraîches émergent, témoignant des arômes fermentaires encore présents dans cette cuvée.

En bouche, ce vin dévoile de jolies notes d'agrumes, notamment de pamplemousse jaune, apportant une belle harmonie et une bulle d'une grande légèreté.

De fins zestes de citron vert viennent ajouter tension et vibration à la finale de ce Champagne.

Malgré la fraîcheur potentielle du millésime, les vins de réserve jouent parfaitement leur rôle en équilibrant l'acidité et en offrant un juste équilibre.

CHAMPAGNE LENOBLE
35 rue Paul Douce - 51480 Damery
contact@champagne-arlenoble.com . Tél. 03 26 58 42 60

GRAND VIN DE
CHAMPAGNE
LENOBLE

DOSAGE ZERO V.19

« SUBTIL ET RACÉ»

Cuvée non dosée de la Maison, ce champagne, élaboré à partir des trois cépages champenois, se distingue par un vieillissement prolongé à l'abri de nos caves historiques. La maturité parfaite des raisins finement sélectionnés et la complexité aromatique liée à l'élevage nous apportent un équilibre juste et harmonieux..

STRUCTURE

20% Chardonnay
40% Pinot Noir
40% Meunier

Côte des Blancs,
Grande Vallée de la Marne
et Vallée de la Marne

ASSEMBLAGE

52% Vins de la vendange 2019
48% Vins de réserve

VINIFICATION

Elevage en cuves, sous-bois (20%)
et en magnum sous liège (10%)
Temps de maturation moyen 60 mois

DOSAGE

Dosage Zéro - 0g/L

ACCORDS

Œuf parfait
Velouté de butternut, burrata et lard de Colonnata
Filet de thon à la plancha et légumes croquants
Suprême de volaille, cuit à basse température
Riz au lait crémeux à la vanille
Crumble aux poires

DÉGUSTATION

Cuvée dégustée en janvier 2025

NOTES

Le nez dévoile un véritable bouquet de fruits charnus : des fruits frais aux fruits au sirop, en passant par les fruits compotés, l'évolution des arômes primaires du raisin s'affirme avec intensité.

On s'imagine alors facilement en action au pressoir en train de humer l'écoulement des jus dans le belon. Une jeune mirabelle, une poire mûre, un ananas rôti. L'expression est pure et riche, nous transportant dans un univers subtil et gourmand.

Quelques notes tertiaires d'amandes légèrement grillées et de pain frais, issues des vins de réserve, s'harmonisent aisément avec la mosaïque aromatique déjà révélée par cette cuvée.

En bouche, l'attaque est franche et acidulée, portée par une bulle ciselée. Une belle longueur épicée et chaleureuse, rehaussée par une pointe citronnée, offre en finale de délicates sensations tactiles.

CHAMPAGNE LENOBLE
35 rue Paul Douce - 51480 Damery
contact@champagne-arlenoble.com . Tél. 03 26 58 42 60

GRAND VIN DE
CHAMPAGNE
LENOBLE

ROSE V.19

« PRINTANIER ET FRUITE »

Cette cuvée de Rosé met en avant l'assemblage subtil de Chardonnay Grand Cru de la Côte des Blancs, et de Pinot Noir, dont une partie vinifiée en rouge.

STRUCTURE

80% Chardonnay
20% Pinot Noir

Côte des Blancs,
Grande Vallée de la Marne

ASSEMBLAGE

45% Vins de la vendange 2019
55% Vins de réserve

VINIFICATION

Elevage en cuves,
sous-bois (foudre 20%)
et en magnum sous liège (< 5%)
Temps de maturation moyen 60 mois

DOSAGE

Extra Brut - 3g/L

ACCORDS

Tarte fine aux tomates confites
Rillettes de saumon
Magret de canard et figues rôties
Carpaccio de bœuf, câpres et parmesan jeune
Tarte à la myrtille
Macaron rose et coulis de framboise

DÉGUSTATION

Cuvée dégustée en janvier 2025

NOTES

D'une robe légèrement rubis aux reflets poudrés, cette cuvée présente une fine effervescence et un délicat cordon de bulles.

Le profil olfactif de cette cuvée est engageant dès les premiers effluves printaniers de fleurs de cerisier.

Beaucoup de gourmandise et de fraîcheur, avec une aromatique ouverte sur la fraise des bois et la framboise.

L'attaque en bouche est acidulée et tonique, évoquant la groseille et la framboise en sorbet.

Le milieu de bouche, animé par de délicates bulles, révèle un équilibre parfait entre la fraîcheur des petits fruits rouges croquants et la gourmandise d'une crème fouettée savoureuse.

La finale se dessine sur de beaux amers d'écorces d'agrumes, notamment d'orange sanguine et de mandarine. Un Champagne rosé précis et appétant.

CHAMPAGNE LENOBLE
35 rue Paul Douce - 51480 Damery
contact@champagne-arlenoble.com . Tél. 03 26 58 42 60

GRAND VIN DE
CHAMPAGNE
LENOBLE

BLANC DE BLANCS V.20

« FIN ET DÉLICAT»

Identité des spécificités de nos Chardonnays, cette cuvée met en avant le terroir Grand Cru de la Côte des Blancs, enrichi d'une proportion significative de vins de réserve, principalement élevés sous-bois et en magnum sous liège.

STRUCTURE

100% Chardonnay

Grand Cru de la Côte des Blancs

ASSEMBLAGE

45% Vins de la vendange 2020
55% Vins de réserve

VINIFICATION

Elevage en cuves,
sous-bois (foudre 20%)
et en magnum sous liège (< 5%)
Temps de maturation moyen 54 mois

DOSAGE

Extra Brut - 2g/L

ACCORDS

Huîtres
Carpaccio de Saint-Jacques
Filet de Saint-Pierre, émulsion à la vanille et fève de tonka
Suprême de volaille à la crème
Tarte au citron meringuée
Sabayon au champagne

DÉGUSTATION

Cuvée dégustée en janvier 2025

NOTES

Les notes levuriennes, rappelant la mie de pain, dominent le nez avant de s'ouvrir sur des parfums d'agrumes et de menthe verte.

Avec un peu de patience, la noisette fraîche vient enrichir ce bouquet aromatique empreint de jeunesse.

La bouche est franche, portée par des saveurs de citron vert et de pamplemousse, sublimées par de fines bulles offrant une effervescence fondue et crémeuse.

La finale, dans la continuité des mêmes tonalités, est saline et subtilement épicée.

Un portrait de caractère prometteur qui se dessine ainsi pour ce Champagne en devenir.

CHAMPAGNE LENOBLE
35 rue Paul Douce - 51480 Damery
contact@champagne-arlenoble.com . Tél. 03 26 58 42 60

GRAND VIN DE
CHAMPAGNE
LENOBLE

BLANC DE NOIRS MILLESIME 2013

« PROFOND ET SENSUEL»

Le millésime 2013 en Champagne s'est distingué par des conditions climatiques atypiques. Les rendements sont restés modestes. Les vendanges, tardives, ont débuté en octobre, donnant des raisins de grande qualité, avec une belle acidité et un potentiel de garde prometteur. Ce millésime, marqué par une récolte automnale en octobre, se distingue par la fraîcheur de ses températures. Un champagne mono-cépage Pinot Noir de la Montagne de Reims, offrant une expression d'une remarquable intensité.

STRUCTURE

100% Pinot Noir

Grande Vallée de la Marne,
Premier Cru, Bisseuil

ASSEMBLAGE

100% vins de la vendange 2013

VINIFICATION

Elevage en cuves et sous-bois (20%)
Temps de maturation de plus
de 10 années à l'abri dans nos caves

DOSAGE

Extra Brut - 3 g/L

ACCORDS

Œuf parfait à la truffe
Velouté de betterave, burrata, lard grillé
Risotto à l'encre de seiche
Veau en croûte, vieux parmesan
Tarte fine aux abricots

DÉGUSTATION

Cuvée dégustée en janvier 2025

NOTES

Ce Grand Vin, d'une grande expressivité, dévoile dès l'ouverture de délicates notes de réglisse, suivies d'un bouquet généreux de fruits jaunes, rappelant avec finesse la tarte à la mirabelle et la pâte de coing.

Ces effluves gourmands nous transportent dans un univers où la richesse aromatique s'entrelace avec une subtile complexité.

En bouche, la structure majestueuse du Pinot Noir s'impose, conférant au vin profondeur et concentration remarquables.

La finale, marquée par de fines touches épicées, apporte une douceur suave et raffinée, sublimant chaque nuance avec une élégance persistante et subtile.

CHAMPAGNE LENOBLE
35 rue Paul Douce - 51480 Damery
contact@champagne-arlenoble.com . Tél. 03 26 58 42 60

GRAND VIN DE
CHAMPAGNE
LENOBLE

BLANC DE BLANCS MILLESIME 2012

« GÉNÉREUX ET GOURMAND »

La Champagne signe probablement les plus belles réussites de ce millésime 2012.
Ce millésime tient quasiment du miracle étant donné les conditions climatiques qui ne paraissaient guère favorables à l'élaboration d'un grand millésime.
Les raisins, petits cette année, sont cueillis dans un parfait état sanitaire, la pourriture grise étant pratiquement absente. Les équilibres phénoliques sont excellents ! Les rendements sont deux fois moins importants qu'à l'ordinaire, de l'ordre de 6 000 à 7 000 kilos par hectare.
Mais la qualité ... fabuleuse !

STRUCTURE

100% Chardonnay

Côte des Blancs,
Grand Cru, Chouilly

ASSEMBLAGE

100% Vins de vendanges 2012

VINIFICATION

Elevage en cuves et sous-bois (20%)
Temps de maturation de plus
de 10 années à l'abri dans nos caves

DOSAGE

Extra Brut - 3g/L

ACCORDS

Feuilleté aux fruits de mer
Saucisson brioché
Filet de turbot au safran
Poularde aux morilles
Tarte fine aux abricots
Tarte au citron meringuée

DÉGUSTATION

Cuvée dégustée en janvier 2025

NOTES

Le nez s'épanouit sur des notes pâtissières d'une grande intensité. Cette cuvée dévoile ensuite de délicates touches grillées, miellées et de fruits confits, tels que l'abricot. Peu à peu, des nuances de noisettes fraîches apparaissent, enrichissant l'ensemble.

En bouche, l'expression fougueuse s'harmonise parfaitement avec la fraîcheur d'un blanc de blancs. Les agrumes confits apportent de la vivacité et s'allient avec des saveurs anisées et mentholées pour former une structure équilibrée.

La finale vive est cependant doublée d'une enveloppe délicatement crémeuse.

CHAMPAGNE LENOBLE
35 rue Paul Douce - 51480 Damery
contact@champagne-arlenoble.com . Tél. 03 26 58 42 60

GRAND VIN DE
CHAMPAGNE
LENOBLE

GENTILHOMME BLANC DE BLANCS 2012

« PUISSANT ET RAFFINE »

Toujours millésimée et soigneusement élaborée à partir d'une rigoureuse sélection de Chardonnays provenant des plus prestigieuses parcelles de Chouilly Grand Cru, cette cuvée n'est produite que lors des années d'exception, en quantités limitées.

STRUCTURE

100% Chardonnay

Côte des Blancs,
Grand Cru, Chouilly

ASSEMBLAGE

100% Vins de vendanges 2012

VINIFICATION

Elevage en cuves et en fûts de 228 litres
Temps de maturation de plus de 10 années à l'abri dans nos caves

DOSAGE

Extra Brut - 3g/L

ACCORDS

Apéritif (gougères à la mimolette ou au vieux parmesan),
Dessert (riz au lait caramélisé, crémeux au chocolat et noisettes du Piémont, abricot à l'huile d'olive),
Viande (poularde aux morilles),
Fromage (Comté).

DÉGUSTATION

Cuvée dégustée en janvier 2025

NOTES

Cette cuvée s'ouvre sur des notes pralinées, d'amande et de noisette fraîche, accentuées par des touches fumées.

Des petits fruits jaunes, accompagnés d'une pointe miellée, s'expriment à l'aération.

L'attaque en bouche est acidulée, tendue et l'ensemble est dominé par les agrumes.

La finale nous laisse sur des soupçons grillés et toastés qui commencent tout juste à se dessiner.

CHAMPAGNE LENOBLE
35 rue Paul Douce - 51480 Damery
contact@champagne-arlenoble.com . Tél. 03 26 58 42 60

GRAND VIN DE
CHAMPAGNE
LENOBLE

LES AVENTURES BLANC DE BLANCS GRAND CRU

« ATYPIQUE ET AUDACIEUX »

« Les Aventures » désigne une parcelle de vigne plantée en Chardonnay sur le terroir d'exception de Chouilly. Cette cuvée est minutieusement élaborée à partir d'une sélection des vins issus des plus belles récoltes, aux caractéristiques complémentaires et dotés d'un rare potentiel de garde.

STRUCTURE

100% Chardonnay

Côte des Blancs,
Grand Cru, Chouilly

ASSEMBLAGE

65% de vins issus de la Vendange 2012
20% de vins issus de la Vendange 2009
15% de vins issus de la Vendange 2008

VINIFICATION

Elevage en cuves et en fûts de 228 litres
Temps de maturation de plus de 10 années à l'abri dans nos caves

DOSAGE

Extra Brut - 2g/L

ACCORDS

Plat (risotto aux asperges blanches, asperges blanches),
Poisson (homard rôti, saint-pierre au beurre blanc, gratin de poisson au safran, dos de cabillaud sauce safran),
Viande (curry de volaille, blanquette de veau).

DÉGUSTATION

Cuvée dégustée en janvier 2025

NOTES

Les arômes floraux ont laissé la place à une aromatique bien plus mature et le profil évolue vers des notes de torréfaction aux effluves safranées.

Truffe, moka et praliné dominent maintenant les sensations olfactives.

Ce profil épicé se retrouve là aussi en bouche; épices douces et tabac blond sont bien présents.

La bouche reste tonique et structurée, et nous laisse sur une finale désaltérante aux tonalités d'écorce d'agrumes.

CHAMPAGNE LENOBLE
35 rue Paul Douce - 51480 Damery
contact@champagne-arlenoble.com . Tél. 03 26 58 42 60

GRAND VIN DE
CHAMPAGNE

LENOBLE

NOUVEAUX HABILLAGES
2025

NOUVELLES BASES VENDANGE
&
NOUVEAUX HABILLAGES

Extra Brut |Intense|

Dosage Zéro

Rosé

Blanc de Blancs Grand Cru

LA COLLECTION VENDANGE

Blanc de Noirs 1er Cru 2013

Blanc de Blancs Grand Cru 2012

LES MILLESIMES

MODERNISER NOTRE IMAGE

Les Coiffes

Chaque cuvée bénéficie maintenant d'une couleur de coiffe propre pour faciliter la reconnaissance de la cuvée.

Médaillon ARL

Le médaillon est élément historique de la maison Lenoble.
Il agit comme un rappel visuel de l'histoire et des racines de la maison qui indique la date de fondation et le lieu d'origine de la maison.

Bloc Marque

La suppression des initiales "AR" allège le logo, renforce la lisibilité et offre une signature simple et percutante, avec un nom clair et concis.
La mention "Grand Vin de Champagne" a été ajoutée pour refléter notre ambition qualitative et affirmer notre position en tant que grands vins de Champagne.

VALORISER NOTRE SAVOIR-FAIRE UNIQUE

Mag ➠ V.

Les étiquettes de la Collection Vendange expliquent maintenant clairement le savoir faire unique de la Maison avec la phrase: “Vendange de l’année 2019 assemblée avec nos vins de réserve élevés en magnum”. La notion de “Mag 18” évolue vers “V.19” (V = vendange) reflétant uniquement la base vendange pour plus de compréhension.

LA COLLECTION VENDANGE

Nom des cuvées

Simplifié et clairement mis en avant, en lien avec les caractéristiques de chaque cuvée.

LES MILLESIMES

Liseré/Agrafe

Le liseré rappel l’agrafe qui vient boucher nos magnums de vins de réserve et nos Millésimes

Millésime

L’année millésimée est maintenant clairement intégré et mis en avant sur l’étiquette

FAIRE PREUVE DE TRANSPARENCE

Base Vendange

Chaque cuvée est un assemblage précis de vins de l'année et de vins de réserve. Par exemple, V.21 représente la vendange 2021.

Explication de notre savoir-faire

Détail de la composition de notre assemblage et mis en valeur de nos vins de réserve

Nom de la cuvée

Dosage

Faible dosage à 3 g/L, offrant un style Extra Brut qui respecte la pureté et l'expression du terroir. Toute la gamme de Lenoble est en Extra Brut, sauf Dosage Zéro.

QR Code

Le QR code, redirigeant vers le site Internet, offre un accès direct aux détails de l'élaboration de la cuvée, des conseils sur les accords mets-champagnes et des notes de dégustation, permettant ainsi de mieux apprécier son caractère unique