

CHAMPAGNE
PIERRE LEGRAS

- MA TERRE EST MON ROYAUME -
• À CHOUILLY •



nos vins de
CHAMPAGNE

Chaque bouteille de Champagne Pierre Legras incarne l'esprit de ses fondateurs. Des hommes de caractère qui ont osé imaginer le plus

prestigieux des royaumes.

Né en 1662, sous Louis XIV, Pierre Legras initie l'une des plus grandes familles de vignerons de Chouilly.

Depuis trois siècles et demi, dix générations lui succèdent et honore son héritage.

À la tête de la maison familiale de dix hectares – dont sept sont classés Grand Cru à Chouilly –, Vincent Legras – 11ème génération – signe aujourd'hui des cuvées d'une grande justesse.



La viticulture y est raisonnée, et un soin particulier est apporté au respect de l'environnement.

Nous sommes certifiés HVE.



CHAMPAGNE PIERRE LEGRAS

- MA TERRE EST MON ROYAUME -

• À CHOUILLY •

O R I O R

le symbole de l'assemblage

Orior Brut est le symbole de l'assemblage. Véritable mosaïque aromatique, elle est un voyage sur nos terres immémoriales, alliance de nos différents vignobles. Dotée d'une grande richesse et d'une immense profondeur, elle est la signature originelle de notre maison. Imaginée avec instinct, elle laisse entrevoir tout le potentiel de notre royaume : un caractère franc, riche et complexe.



DERNIERES Récompenses

- Gault & Millau 2023 : 15,5/20
- Guide 2023 Gerhard Eichelmann Mondo Heidelberg : ***
- Gault & Millau 2022 : 15/20
- Guide Melendo, Espagne : 91/100
- Wine Enthusiast 2020 : 90/100
- Wine Spectator 2020 : 90/100

Robe

Or jaune, reflets verts, disque cuivré.
Bulles fines, mousse crémeuse

Nez

Gourmand, écorce d'orange, pêche,
caramel après aération, minéralité

Bouche

Attaque fraîche, Tourbé, épicé, riche,
généreux, fruits mûrs, fleurs
tisanières, fruit jaune, groseille

Cépages

Chardonnay - Pinot Noir - Meunier

Vignobles

Chouilly – Moussy - Epernay

Accords

Tomate farcie. Lasagnes de bœuf. Ris
de veau. Rognons. Tian de Haddock.
Truites fumées. Langue de bœuf
fumée

**Vin de repas et d'apéritif.
Vin d'honneur mariage...**

CHAMPAGNE PIERRE LEGRAS

- MA TERRE EST MON ROYAUME -

• À CHOUILLY •

Exclusivement élaborée à partir de Chardonnay, Coste Beert est la définition d'un grand Blanc de Blancs. À l'image de ce mont qui domine tous les autres, le cépage emblématique de notre maison règne en maître sur le village de Chouilly.

Cuvée mono-cépage, elle est la plus pure expression de notre Grand Cru ; minérale et complexe, généreuse et empreinte de précision. .



DERNIERES Récompenses

- Dinningguide Denmark : 90/100
- Gault & Millau 2024 : 92/100
- Gault & Millau 2023 : 16/20
- Guide 2023 Gerhard Eichelmann Mondo Heidelberg : ***
- Gault & Millau 2022 : 15/20
- Guide Melendo, Espagne : 92/100
- Wine Enthusiast 2020 : 90/100
- Terre de Vins Décembre 2019 : dans les 8 pépites des Blanc de Blancs de Champagne

COSTE BEE RT

BLANC DE BLANCS GRAND CRU

pur Chouilly

Robe	Or pâle, reflets verts. Bulles très fines, cordon élégant
Nez	Bergamote, chèvrefeuille, agrume, tendu, minéral, silex, complexe, brioché, tonique, délicat
Bouche	Attaque fraîche, pamplemousse, agrumes bien mûrs, notes grillées, amande. Grande longueur, belle puissance. Vin fin, élégant, frais.
Cépage	100 % Chardonnay
Vignoble	Chouilly

Accords

Tartare de poisson, coquillages et crustacés, poissons grillés.
Viandes blanches.
Fromages jeunes à pâte cuite (parmesan, comté, beaufort, abondance).
Cuisine thaï *sucré-salé*. Cuisine japonaise. Sushis. Makis d'écrevisses.
Asperges.

Un vin de tous les instants...

Disponible en 37.5, 75, 150 et 600 cl

CHAMPAGNE PIERRE LEGRAS

- MA TERRE EST MON ROYAUME -
• À CHOUILLY •

Inspirée de la rivière éponyme qui sillonne nos terroirs de Champagne, Déa Matra est une cuvée Rosé d'une grande intensité. Confluence de Chardonnay et de Pinot Noir, elle est l'expression de la richesse et de l'élégance du terroir Grand Cru de Chouilly. Elle vous plonge définitivement dans un univers

gastronomique

Déa Matra : divinité gauloise en référence à la rivière Marne considérée comme une déesse.

DEA MATRA

Rosé Grand Cru 100 % Chouilly

Robe	rose framboise. Reflets rose saumoné. Bulles très fines et vives. Collerette délicate
Nez	Fruité et minéral. Framboise, cerise, groseille, craie caillouteuse. Puis fraise des bois, citron, pomelo, raisins frais, avec des parfums élégants d'acacia, de rose fraîche, de pivoine.
Bouche	Souple et frais, effervescence crémeuse et fondue. Matière fruitée pulpeuse soutenue par une acidité citronnée et de pomelo. Minéralité crayeuse intense qui confère de la franchise, de la salinité iodée. Cuvée équilibrée entre fraîcheur et fruité dans une élégance crémeuse et mentholée.
Cépages	86 % Chardonnay – 14 % Pinot Noir
Base	60 % 2016 - 40 % vins de réserve
Vignobles	Chouilly



Accords

Toast de rillettes de saumon au poivre de Timut
Tartare de saumon aux baies roses
Ceviche de calamars
Sole servie avec légumes rôtis et beurre blanc
Papillote grillée de rouget et petits légumes
Linguini de la mer - Lasagnes
Tomates cerise, feta et tagliatelles de courgettes confites à l'huile d'olive.
Brochette de feta et tomate confite au basilic
Linguini aux légumes et sauce pistou rouge
Légumes grillés, tomate et mesclun
Fromage frais fouetté et grappion de groseilles fraîches - Chabichou

DERNIERES Récompenses

- Guide 2023 Gerhard Eichmann Mondo Heidelberg : ***

- Wine Enthusiast 2020 : 93/100

La cuvée Déa Matra Chouilly Grand Cru Rosé est un Champagne distingué qui s'écoule dans le palais avec minéralité et de l'aisance.

CHAMPAGNE PIERRE LEGRAS

- MA TERRE EST MON ROYAUME -

• À CHOUILLY •

Cuvée hors norme et décalée, Black Jackets* s'adresse à tous les passionnés de grosses cylindrées. Né de la rencontre du Pinot Noir et du Meunier d'Épernay et Moussy, ce Blanc de Noirs vous délivre une cuvée riche, aux notes de fruits croquants. Enjôleur, canaille, ce vin de Champagne aux fragrances de cassis et de violette s'adresse à tous les amoureux de l'asphalte.

BLACK JACKETS

millesime 2016

Robe	Or jaune, reflets jaune paille. Bulles très fines et vives. Collerette délicate.
Nez	Concentré, flatteur, violette, rose, abricot, prune, figue puis cassis, chèvrefeuille, mûre, pomelo
Bouche	matière fruitée pulpeuse et enrobée, soutenue par une acidité de pomelo et de fruits charnus. Consistance fruitée. Vinosité. Bien équilibré. Dosage soigné.
Cépages	78 % Pinot Noir – 22 % Meunier
VignobleS	Epernay – Moussy



Dernières récompenses

Guide 2023 Gerhard Eichelmann Mondo Heidelberg : ****

Vert de Vin 2021 : 91-92 / 100

Elle A Table : best of bulles 2020

Wine Enthusiast 2020 : 93/100

Champagne puissant, élégant et généreux

Bouteille numérotée, vendue à l'unité, en boîte métal

Accords

Saumon gravlax et crème de betterave rouge
Pavé de maigre et caviar d'aubergines
Foie gras et gelée de coing-ananas
Salade de lentillons, vinaigre de framboise, jambon cru et espuma de violette
Œuf de poule mollet, mousseux de petits pois, chips de jambon ibérique
Carré de cochon laqué au miel et pommes grenailles fondantes
Volaille de Challans, écrasé de pomme ratte au beurre poivré
Fines tranches de magret de canard grillé, purée fine de vitelotte
Emincé de filet de canard, sauce crémée à la violette poivrée.
Carré d'agneau aux herbes
Cannelloni de chèvre frais aux raisins et à l'ananas

CHAMPAGNE PIERRE LEGRAS

- MA TERRE EST MON ROYAUME -

• À CHOUILLY •

Depuis plus de trois siècles, notre famille travaille avec minutie l'emblème de notre maison. Nous avons transformé un grand cépage en véritable joyau. **PARTIELLEMENT** Vinifié en fût, ce Blanc de Blancs Brut est d'une grande richesse aromatique. Ses fragrances de fruits jaunes, d'agrumes et de brioche s'allient pour livrer un vin généreux, riche et équilibré.



MONOGRAPHIE BRUT

pur Chouilly

Robe	Or jaune pâle - reflets jaune vif. Bulles très fines et vives. Cordon délicat.
Nez	Pâtissier, pain toasté, meringue fraîche, compote de coing. Parfums d'acacia et de bouton d'or. Puis citron, de craie tendre et iodée, poire, amande, avec des accents anisés et de menthe fraîche
Bouche	Nette et fraîche, effervescence crémeuse et fondue. Matière fruitée pulpeuse et croquante, acidité citronnée et intégrée. Minéralité crayeuse. Salinité iodée. Dosage soigné. Finale élancée, citronnée avec des fruits secs.
base	100 % Chardonnay Chouilly 63 % base 2017 et 37 % réserve perpétuelle 2007 à 2016 30 % vinifiés en fûts de chêne Dosage : 5 g/l sucre

dernières Récompenses

- Divinguide Denmark : 92/100
- Gault & Millau 2024 : 90/100
- Guide 2023 Gerhard Eichelmann Mondo Heidelberg : ****
- Gault & Millau 2022 : 16/20
- Guide Melendo, Espagne : 94/100
- Wine Enthusiast 2020 : 91/100
- Concours Bacchus, Espagne, 2019 : médaille d'or
- Bettane & Dessauve 2018 : 15,5 / 20
- Wine Spectator 2017 : 92/100
- V&TA Vins & Terroirs Belgique : 16/20

**Champagne de caractère,
profondément racé.**

Accords

Carpaccio de Saint-Jacques et feuille d'huître
Œuf poché et crème d'asperge
Saint-Jacques en velouté de chou-fleur parfumé à la pancetta, persil plat
Pavé de dos de cabillaud au beurre breton
Filet de lieu jaune et émulsion coco-citronnelle
Beignets de gambas et légumes
Filet de bar sur une marinière de coquillages, sauce Champagne
Filet de dorade sauté, fèves, palourdes et beurre à l'estragon
Tartare de saumon fumé, mangue, poivron piquillos, citron et ciboulette
Crottin de chèvre fondant
Saint-Félicien

CHAMPAGNE PIERRE LEGRAS

- MA TERRE EST MON ROYAUME -

• À CHOUILLY •

Depuis plus de trois siècles, notre famille travaille avec minutie l'emblème de notre maison. Nous avons transformé un grand cépage en véritable joyau. Vinifié PARTIELLEMENT en fût, ce Blanc de Blancs Brut Nature est d'une grande richesse aromatique. Ses fragrances de fruits blancs, d'agrumes confits et de beurre se succèdent pour offrir intensité, complexité et profondeur à cette cuvée non dosée.



MONOGRAPHIE BRUT nature

pur Chouilly

Robe	or jaune pâle - reflets jaune vif. Bulles très fines et vives. Cordon délicat.
Nez	Pâtissier, pain toasté, meringue fraîche, compote de coing. Parfums d'acacia et de bouton d'or. Puis citron, de craie tendre et iodée, poire, amande, avec des accents anisés et de menthe fraîche
Bouche	Nette et fraîche, effervescence crémeuse et fondue. Matière fruitée pulpeuse et croquante, acidité citronnée et intégrée. Minéralité crayeuse. Salinité iodée.
base	100 % Chardonnay Chouilly 63 % base 2017 et 37 % réserve perpétuelle 2007 à 2016 30 % vinifiés en fûts de chêne Dosage : 0 g/l sucre

Accords

Carpaccio de Saint-Jacques et feuille d'huître
Œuf poché et crème d'asperge
Saint-Jacques en velouté de chou-fleur parfumé à la pancetta, persil plat
Pavé de dos de cabillaud au beurre breton
Filet de lieu jaune et émulsion coco-citronnelle
Beignets de gambas et légumes
Filet de bar sur une marinière de coquillages, sauce Champagne
Filet de dorade sauté, fèves, palourdes et beurre à l'estragon
Tartare de saumon fumé, mangue, poivron piquillo, citron et ciboulette
Crottin de chèvre fondant
Saint-Félicien

DERNIERES RECOMPENSES

- Guide 2023 Gerhard Eichmann Mondo Heidelberg : ***
- Gault millau 2025 : 90/100

Champagne non dosé

CHAMPAGNE PIERRE LEGRAS

- MA TERRE EST MON ROYAUME -

• À CHOUILLY •

Depuis plus de trois siècles, notre famille travaille avec minutie l'emblème de notre maison. Nous avons transformé un grand cépage en véritable joyau. Vinifié PARTIELLEMENT en fût, ce Blanc de Blancs Extra-Dry est d'une grande richesse aromatique. Ses fragrances florales, pâtisseries et toastées s'associent dans une cuvée gourmande, élégante et racée, parfaite pour un dessert.



MONOGRAPHIE extra dry

pur Chouilly

Robe	Or jaune, reflets verts. Bulles fines
Nez	Brioiché, fruits confits, noisettes, beurre
Bouche	Flatteur, frais, vif, floral, élégant, racé, riche, plaisant, gourmand.
base	100 % Chardonnay Chouilly 63 % base 2017 et 37 % réserve perpétuelle 2007 à 2016 30 % vinifiés en fûts de chêne Dosage : 14 g/l sucre

Accords	Pata negra. Pointes d'asperges vertes. Soufflé à l'emmental. Cuisine thaï. Desserts. Brioches. Panettone
---------	--

Vin de repas, d'apéritif et de dessert.

CHAMPAGNE PIERRE LEGRAS

- MA TERRE EST MON ROYAUME -

• À CHOUILLY •

Exclusivement composé de
Chardonnay de Chouilly,
notRE millésime 2013
Grand Cru Blanc de Blancs
offrent une traversée dans
le tempS, un VOYAGE SUR
NOS TERRES, EN 2013.

IDEE DE VOYAGE Millésime 2013

LIEUDIT « DERRIERE PARTELAINE »
pur Chouilly

Robe	or jaune pâle - reflets jaune vif. Bulles très fines et vives. Cordon délicat.
Nez	Pâtissier, pain toasté, meringue fraîche, compote de coing. Parfums d'acacia et de bouton d'or. Puis citron, de craie tendre et iodée, poire, amande, avec des accents anisés et de menthe fraîche
Bouche	Nette et fraîche, effervescence crémeuse et fondue. Matière fruitée pulpeuse et croquante, acidité citronnée et intégrée. Minéralité crayeuse. Salinité iodée. Dosage soigné. Finale élancée, citronnée avec des fruits secs.
Cépage	100 % Chardonnay Chouilly
Vignoble	100 % Derrière Partelaine.
VINIF.	50 % vinifiés en fût de chêne



Accords

Carpaccio de Saint-Jacques et feuille d'huître
Œuf poché et crème d'asperge
Saint-Jacques en velouté de chou-fleur parfumé à la pancetta, persil plat
Pavé de dos de cabillaud au beurre breton
Filet de lieu jaune et émulsion coco-citronnelle
Beignets de gambas et légumes
Filet de bar sur une marinère de coquillages, sauce Champagne
Filet de dorade sauté, fèves, palourdes et beurre à l'estragon
Tartare de saumon fumé, mangue, poivron piquillo, citron et ciboulette
Crottin de chèvre fondant
Saint-Félicien

Nous suggérons une
dégustation réalisée à
partir d'une
température de 9 °C,
dans un verre élancé et
galbé, au moment où
vous le souhaitez





Champagne PIERRE LEGRAS

28, rue de Saint Chamand

51530 Chouilly

France

+33(0)326 563 097

contact@champagne-pierre-legras.com

Internet
Instagram
Facebook

www.champagne-pierre-legras
champagnepierrelegras
champagnepierrelegras



PASSION
CHARDONNAY
— EN CHAMPAGNE —

PASSION CHARDONNAY, DIX VIGNERONS
CHAMPENOIS, RÉUNIS AUTOUR D'UNE
PASSION COMMUNE : LE CHARDONNAY
PASSION-CHARDONNAY.FR