

ARLENOBLE



CHAMPAGNE
ARLENOBLE

100% FAMILIAL
100% INDÉPENDANT

UN VIGNOBLE MAISON...
UNE VITICULTURE RAISONNÉE
ESTATE-OWNED VINEYARDS...
SUSTAINABLE VITICULTURE

La Maison



The House



AR Lenoble est l'une des rares Maisons en Champagne à être encore totalement familiale.

Anne et Antoine Malassagne, frère et sœur, arrière-petits-enfants du fondateur Armand-Raphaël Graser, sont aujourd'hui la 4^e génération à gérer cette Maison.

AR Lenoble a toujours conservé une totale indépendance depuis sa création, il y a 100 ans, en 1920. Aucun investisseur ou autre actionnaire n'a jamais imposé de rentabilité immédiate, garantissant ainsi une grande stabilité dans la stratégie de la Maison.

AR Lenoble met en valeur le caractère exceptionnel de son vignoble de 18 hectares situé majoritairement à Chouilly, village classé Grand Cru pour le Chardonnay, à Bisseuil, village classé Premier Cru pour le Pinot Noir et à Damery, village de la Vallée de la Marne.

AR Lenoble fut la deuxième Maison en Champagne certifiée « Haute Valeur Environnementale » en reconnaissance de son engagement en faveur du développement durable et de la biodiversité.

L'enherbement des vignes a permis de réduire fortement les rendements chez AR Lenoble, qui sont aujourd'hui très inférieurs à la moyenne en Champagne. Les raisins rentrés à la vendange gagnent ainsi en qualité et en niveau de maturité.

AR Lenoble n'utilise que la Cuvée issue de la première presse du raisin dans l'élaboration de ses vins, jamais la Taille.

La Maison AR Lenoble porte une attention toute particulière à l'élevage de ses vins de réserve en les conservant notamment en magnum bouché liège pour en préserver toute la fraîcheur et en développer la richesse aromatique.

AR Lenoble limite volontairement sa production pour élaborer des vins de caractère dont les dosages n'excèdent jamais 5 g/l. Ils sont reconnus pour leur ampleur aromatique, des bulles parfaitement intégrées et une texture crémeuse.

AR Lenoble is one of the rare Champagne Houses that remains completely family-owned. Today, Anne and Antoine Malassagne, sister and brother, and the great-grandchildren of founder Armand-Raphaël Graser, are the 4th generation to run this House.

AR Lenoble has always maintained its total independence since its creation in 1920, 100 years ago. No investor or shareholder has ever been on hand to impose the need for immediate return-on-investment, allowing us to provide a guarantee of, thus ensuring a high degree of stability in the strategy of the House.

AR Lenoble believes in the expression of the exceptional character of its 18 hectares of vineyards located in the Grand Cru village of Chouilly for chardonnay, in the Premier Cru village of Bisseuil for pinot noir, and in the village of Damery in the Marne Valley for meunier.

AR Lenoble was the second Champagne House to have its vineyards certified « Haute Valeur Environnementale » in recognition of its commitment to sustainable development and biodiversity.

Cover crops of grass amongst the vines have significantly reduced yields at AR Lenoble, which are today much lower than the average in Champagne. At harvest, our grapes show gains in both quality and maturity.

AR Lenoble only uses the « Cuvée » from the first grape press in the making of its wines, never the « Taille ».

AR Lenoble pays particular attention to the ageing of its reserve wines, in particular by conserving them in magnums sealed with natural cork to preserve freshness and develop aromatic richness.

AR Lenoble voluntarily limits its production to produce exclusively wines of character with dosage levels that never exceed 5g/l for the non-vintages. The wines are known for their aromatic richness, perfectly-integrated bubbles and creamy texture.

LA SIGNATURE « mag »

1 Chaque année, à la vendange, une partie de la récolte est assemblée à des vins plus anciens pour la mise en bouteille, le solde venant compléter les vins de réserve pour alimenter la réserve perpétuelle.

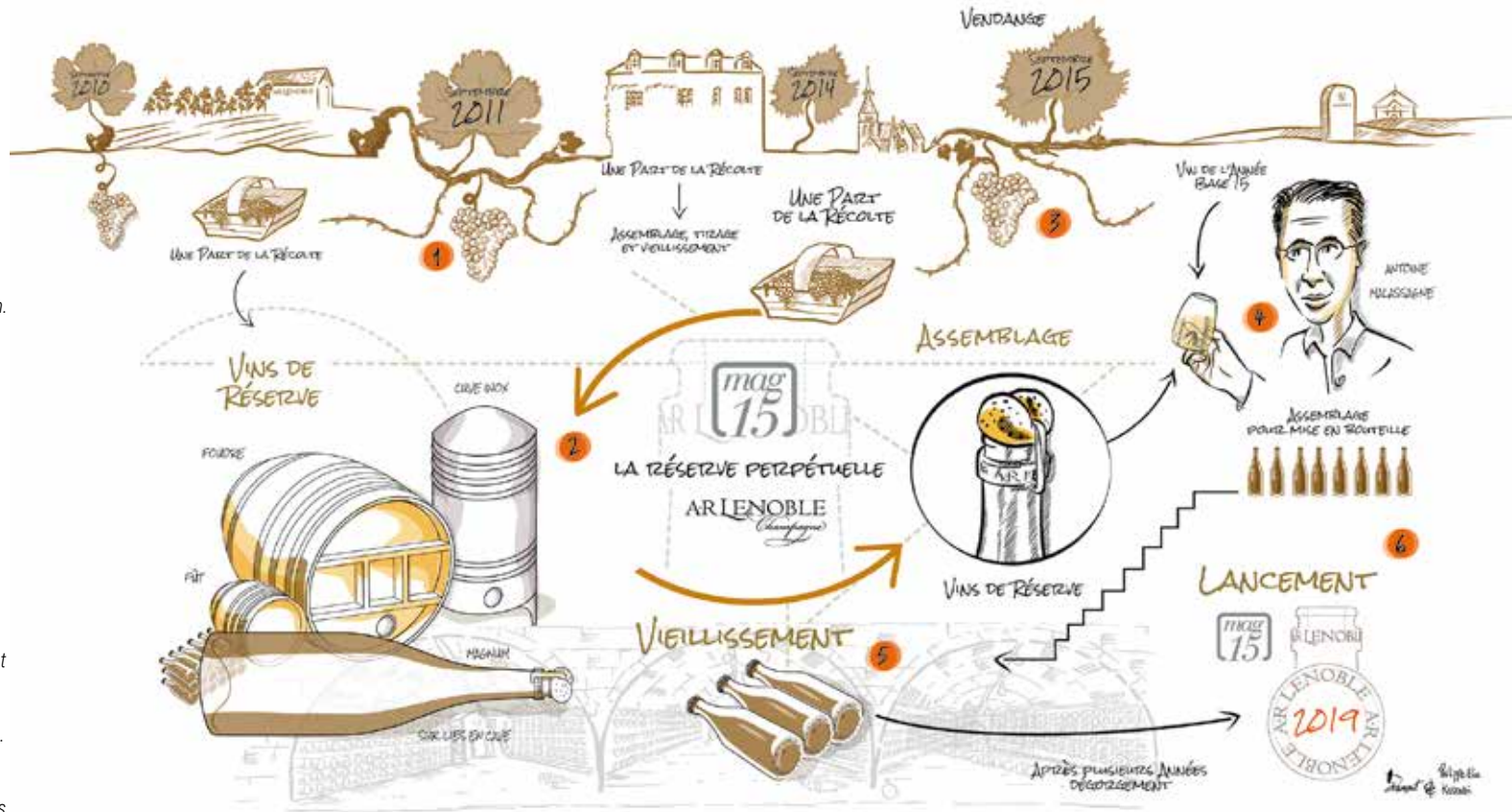
2 En 2010, pour la première fois, des vins de réserve ont été mis en magnums sous liège, fermés avec une agrafe et ainsi stockés sur lies en cave pour une durée de 4 ans. En 2011, cette pratique est renouvelée pour augmenter encore le volume de vins de réserve élevés en magnum.

3 A la vendange 2015, comme chaque année, une partie de la récolte est ajoutée à la réserve perpétuelle, le solde servant de base à l'assemblage.

4 Quelques mois après la vendange 2015, Antoine Malassagne effectue les assemblages. Cette étape consiste à assembler majoritairement des vins issus de la dernière récolte (2015), constituant la base de l'assemblage avec des vins de réserve. Pour la seconde année consécutive ont été ajoutés à l'assemblage, des vins de réserve ayant vieilli 4 ans en magnum sous liège.

5 L'assemblage réalisé, le vin est mis en bouteille, pour la prise de mousse cette fois, stocké sur lies plusieurs années en cave.

6 Après les Champagnes AR Lenoble « mag 14 » lancés en 2018, arrivés sur le marché, en 2019, les Champagnes « mag 15 », issus d'un long et patient processus d'élaboration. Il s'agit d'un assemblage composé majoritairement de la vendange 2015, et de vins de réserve, dont une partie a vieilli sur lies en magnum sous liège.



Dès leur arrivée dans la Maison AR Lenoble, Anne et Antoine Malassagne font le choix d'élever des vins de réserve en fûts de 225L en utilisant le principe de la réserve perpétuelle, jamais interrompue depuis lors. Quelques années plus tard, ils investissent dans des foudres de 5 000 L qui permettent un vieillissement plus lent que les fûts. Dans ces contenants, les vins de réserve gagnent en luminosité et en fraîcheur.

Plus récemment, en 2010, toujours à la recherche de la perfection dans l'élaboration de leurs vins de Champagne, ils complètent la réserve perpétuelle en conservant une partie des vins de réserve en magnum sous liège et agrafe. Dans ce flacon au rapport « liquide - oxygène » idéal, le vin vieillit sous CO² à l'abri de l'oxygène - le liège ne laissant entrer que très peu d'air. Grâce à la destruction des levures par les enzymes du vin, dit phénomène d'autolyse, se développe une subtile et exceptionnelle palette aromatique.

As soon as they arrived at AR Lenoble, Anne and Antoine Malassagne made the choice to conserve their reserve wines in 225 - litre barrels using the principle of the perpetual reserve, a process which continues to this day. A few years later, they invested in 5,000 - litre casks to allow for an ageing process that was slower than in barrels. In these containers, reserve wines obtain additional brightness and freshness. **More recently, in 2010**, as part of their constant research for ways to improve the quality of their wines, they decided to add an additional element to the perpetual reserve by conserving some of their reserve wines in magnums under cork and staple. As this particular bottle has the ideal "liquid - oxygen" ratio, and as the wines age under CO² therefore protected from oxygen, the cork allows only very little air to enter the bottle. Due to the destruction of the yeasts by the enzymes of the wine, a phenomenon known as autolysis, a subtle and exceptional aromatic palette is able to develop.

1 Each year, after each harvest, a portion of the harvest is blended with older wines before bottling. At the same time, the balance of the harvest is kept as reserve wines to constantly nourish the perpetual reserve.

2 In 2010, for the first time, some reserve wines were placed in magnums under cork, closed with a staple, and subsequently aged on their lees in the cellar for a period of no less than 4 years. In 2011, this process was repeated in order to increase the volume of reserve wines aging on their lees in magnums.

3 Following the 2015 harvest, just like every year, a portion of the harvest was added to the perpetual reserve while the balance served as base wines for the wines to be blended and bottled.

4 A few months after the 2015 harvest, as Antoine Malassagne was blending his wines, a stage which consisted of blending wines from the last harvest (2015), constituting the base of the blend, with reserve wines that had aged 4 years on their lees in magnums under natural cork were added to the final blends.

5 Once the final blend was determined, the wine was bottled in preparation for its secondary fermentation, and allowed to age on its lees for several years in the cellar.

6 After the first release of the AR Lenoble « mag 14 » champagnes in 2018, the AR Lenoble « mag 15 » champagnes are ready to be released in 2019 after yet another long and patient process. The « mag 15 » wines are based on the 2015 vintage and with reserve wines aged in magnums under natural cork.

COLLECTION CLASSIQUE

Classic Collection



Intense

L'Intense est un assemblage des trois cépages de Champagne intégrant un apport important de vins de réserve vieillis sous bois et en magnum sous liège. *Intense is a blend of the three main Champagne grape varieties with a significant amount of reserve wines aged in wood and in magnums under cork.*

Riche

Demi Sec

Assemblage identique à l'Intense mais avec un vieillissement supplémentaire et un dosage très intégré et fondu pour conserver une grande fraîcheur au vin. *A blend of Intense but with additional aging. A dosage that is completely integrated into this wine to allow for incredible freshness.*



Brut Nature

Dosage Zéro

Assemblage identique à l'Intense mais avec un vieillissement supplémentaire. Très gourmand, ce champagne ne nécessite aucun ajout de sucre au dégorgement pour révéler pureté et fraîcheur. *A blend of Intense but with additional aging. Very sensual and fruity, this champagne does not require the addition of a single gram of sugar after disgorgement, allowing it to express purity and freshness.*

COLLECTION TERROIRS

Terroirs Collection



Grand Cru

Blanc de Blancs

Chouilly

100 % Chardonnay Grand Cru du terroir de Chouilly, situé sur la Côte des Blancs, au caractère toasté et floral. *100% Chardonnay Grand Cru from the unique terroir of Chouilly on the Côte des Blancs, with a toasty and floral character.*

Grand Cru

Blanc de Blancs

Chouilly • Millésimé

100 % Chardonnay Grand Cru de Chouilly. Un champagne mono-cru, mono-cépage et mono-année à la personnalité unique. *100% Grand Cru Chardonnay from Chouilly. A single village, a single grape and a single year. A champagne with a unique personality.*



Premier Cru

Blanc de Noirs

Bisseuil • Millésimé

100 % Pinot Noir Premier Cru de Bisseuil, Un champagne mono-cru, mono-cépage à l'expression du Pinot Noir très affirmée. *100% Pinot Noir Premier Cru from Bisseuil. A champagne from a single village, a single grape and a single year with a very distinct expression of Pinot Noir.*

Rosé Terroirs

Chouilly • Bisseuil

Assemblage original de Chardonnay Grand Cru du terroir de Chouilly et un apport de Pinot Noir de Bisseuil Premier Cru vinifié en vin rouge. *An original blend of Chardonnay from Chouilly with Pinot Noir Premier Cru from Bisseuil vinified as red wine.*



COLLECTION PARCELLAIRE

DE CHOUILLY

Parcellaire Collection of Chouilly

Gentilhomme

Grand Cru

Blanc de Blancs

Chouilly • Millésimé

Elaborée à partir d'une exigeante sélection des Chardonnays issus des plus belles parcelles de Chouilly Grand Cru, cette cuvée n'est produite que les plus belles années et en quantité limitée. *Made from a strict selection of Chardonnays from the most beautiful plots of Chouilly Grand Cru, this Cuvée Gentilhomme is produced only in most excellent years and only in limited quantities.*



Premier Cru

Blanc de Noirs

Bisseuil • Millésimé

100 % Pinot Noir Premier Cru de Bisseuil, Un champagne mono-cru, mono-cépage à l'expression du Pinot Noir très affirmée. *100% Pinot Noir Premier Cru from Bisseuil. A champagne from a single village, a single grape and a single year with a very distinct expression of Pinot Noir.*

Rosé Terroirs

Chouilly • Bisseuil

Assemblage original de Chardonnay Grand Cru du terroir de Chouilly et un apport de Pinot Noir de Bisseuil Premier Cru vinifié en vin rouge. *An original blend of Chardonnay from Chouilly with Pinot Noir Premier Cru from Bisseuil vinified as red wine.*



Les Aventures

Grand Cru

Blanc de Blancs

Chouilly

« Les Aventures » est le nom d'une parcelle de vignes située à Chouilly. Cette cuvée est élaborée en sélectionnant les vins des plus belles récoltes aux caractéristiques complémentaires et au potentiel de garde rare. *«Les Adventures» is the name of a single vineyard plot located in Chouilly. This cuvee is made by blending wines from outstanding harvests that each have an extraordinary capacity to age.*

L'Environnement

Environment

Le vignoble du Champagne AR Lenoble est certifié « Haute Valeur Environnementale » depuis septembre 2012 après plus de 20 ans de pratiques respectueuses de l'environnement mises en place sur l'exploitation viticole. AR Lenoble a été reconnu pour :

- une utilisation nulle des engrais chimiques
- une utilisation nulle des herbicides
- une limitation drastique des intrants phytosanitaires pour lutter contre l'oïdium et le mildiou
- une attention toute particulière portée à la biodiversité. En témoignent les ruches qui y sont installées à partir desquelles la Maison produit chaque année du miel

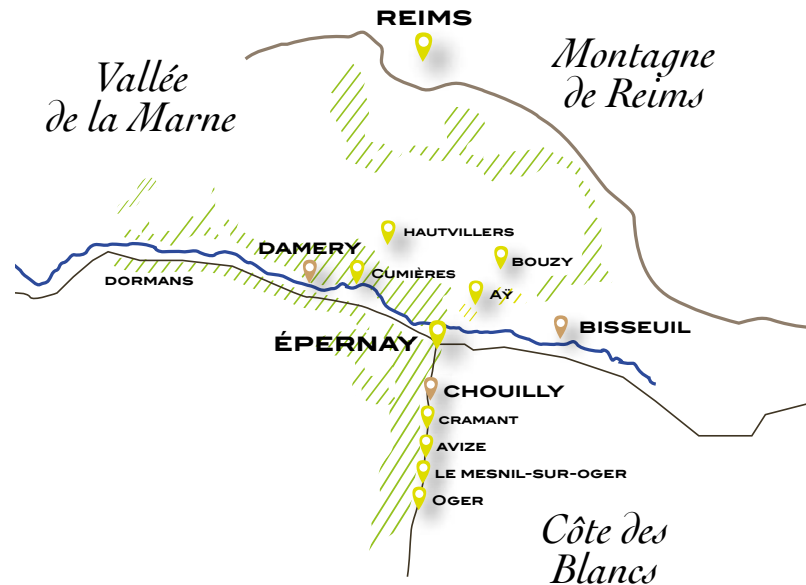
The vineyards of Champagne AR Lenoble have been certified « Haute Valeur Environnementale » since September 2012 after more than 20 years of environmentally friendly practices implemented on the vineyard. AR Lenoble has been recognized for:

- zero use of chemical fertilizers
- zero use of herbicides
- a drastic limitation of phytosanitary inputs for the control of powdery mildew and mildew
- a special attention paid to biodiversity in order to create an environment favorable to the development of the vineyard. Beehives in the vineyards enable AR Lenoble to produce a small amount of honey



Le vignoble AR Lenoble

AR Lenoble vineyards



Depuis 25 ans, Anne et Antoine, frère et sœur,
complices et complémentaires œuvrent ensemble
pour porter haut les valeurs du Champagne AR Lenoble.



*For the last 25 years, Anne and Antoine, sister and brother,
a very complementary team, have worked together
to uphold and enhance the values of Champagne AR Lenoble.*

CHAMPAGNE ARLENOBLE

35 rue Paul Douce 51480 Damery • France

Tél. + 33 (0)3 26 58 42 60

www.champagne-arlenoble.com



@arlenoble



www.facebook.com/ARLenoble



arlenoble

