

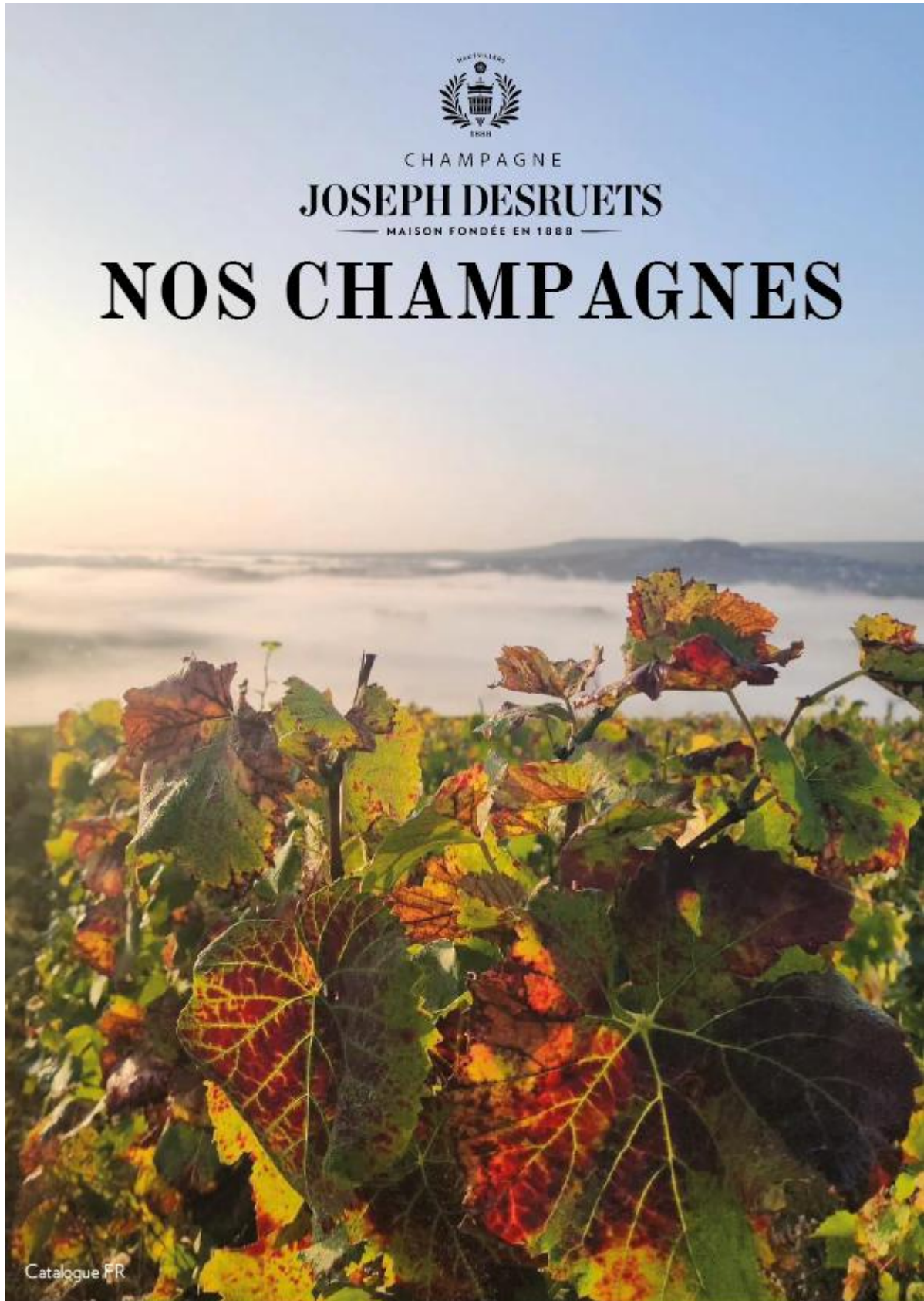


CHAMPAGNE

JOSEPH DESRUETS

MAISON FONDÉE EN 1888

NOS CHAMPAGNES



Catalogue FR

Notre Histoire

Tout commence avec Edmond Alexandre Vautrin. Il acquiert alors 2 pressoirs en chêne "Darcq Flamain" et se lance dans le commerce du vin. A l'origine, nous sommes Commissionnaire en Vins, après achat, les raisins sont pressés dans l'actuel centre de pressurage de notre Maison et les jus et les vins sont revendus aux grandes familles champenoises. Cette activité se poursuit pendant 3 générations et permet d'acheter en parallèle quelques parcelles de vignes dans le village.

La 2nde Guerre Mondiale marque un tournant dans l'histoire de notre entreprise familiale. Joseph Desruets arrive en Champagne après s'être évadé d'une prison en Savoie et trouve refuge à Hautvillers, dans notre famille.



Matthias Desruets, 6^{ème} génération



Acte de vente du Pressoir Darcq-Flamain daté du 21 juillet 1888

L'amour fera le reste, il épouse Suzanne, la 4^{ème} génération et commence à produire et commercialiser du champagne sous le nom de Champagne Joseph Desruets.

La 5^{ème} génération, Jean Luc et François (notre père) poursuivent le travail entrepris en améliorant les outils de production mais aussi le vignoble qui s'étend alors sur près de 5 hectares. Notre père et notre mère Catherine, font un choix qui marque le début de notre propre histoire, ils décident de nous adopter en Corée du Sud.

Matthias reprend la Maison après avoir effectué son apprentissage, suivi quelques années plus tard par Thomas. Aujourd'hui, l'aventure continue avec l'aide de Sabine, la compagne de Matthias.

La biodiversité au service de notre vignoble

Depuis 2010, tous les travaux de la vigne et du vignoble se font sans produits de synthèse, sans herbicides ni insecticides, dans le respect de l'environnement. Notre domaine est en certification AB (labellisation prévue pour août 2024). Tous les travaux de la vigne sont réalisés manuellement et mécaniquement.

Notre parcellaire est très morcelé, avec près de 20 parcelles et micro-parcelles différentes. Les $\frac{3}{4}$ de notre vignoble sont exposés au Sud pour assurer une maturité maximale lors des vendanges et la plupart d'entre eux sont situés dans des "Coteaux". La diversité de nos vignes est un véritable atout pour la création régulière de nouvelles cuvées, et pour le maintien de la qualité de nos champagnes. Le terroir d'Hautvillers est réputé pour la qualité de ses sous-sols calcaires et argilo-calcaires et contribuera ainsi grandement à l'irrigation naturelle et constante de nos vignes.

*« A travers le vin,
on voit le paysage »*



Crédits photo: Beroist Laoche



Pour élaborer nos champagnes, nous sommes très vigilants quant à la qualité sanitaire de nos raisins et à leur maturité.

Nos vendanges, entièrement manuelles, se font uniquement le matin pour contrôler la température avant le pressurage, mais aussi pour permettre aux raisins d'être pressés le jour même afin de conserver toute la fraîcheur du fruit.

Secrets de vinification

S’il est une chose dont nous sommes particulièrement fiers, c’est bien la parfaite conservation de notre pressoir familial. Une pièce de collection unique et rare dans le vignoble champenois et même mondial : Le pressoir “DARCQ FLAMAIN”.



Un pressoir carré en chêne d’une capacité de 4 000 kgs, qui a commencé à écraser les raisins en 1888, et qui continue encore de nos jours, puisque nous utilisons toujours le même et unique pressoir dans notre Maison.

Le pressurage traditionnel demande une attention toute particulière, le raisin est écrasé très lentement afin d’extraire un jus pur et d’une grande qualité aromatique.

Le pressurage, plus long, impacte la couleur du jus et celle de nos champagnes. Les arômes se révéleront complexes avec une subtile palette de saveurs.

Le pressurage est effectué séparément par cépage et par sélection parcellaire.

Aucun produit de synthèse n’est utilisé dans l’élaboration de nos champagnes et un faible dosage de soufre n’intervient que lors du pressurage.

La fermentation alcoolique démarre naturellement sous l’action des levures indigènes à une température de 18 degrés pour préserver la richesse des arômes de nos raisins.

Les vins sont ensuite élevés en cuves d’acier émaillé, en fûts de chêne ou en cuve en céramique ovoïde.



L'art de l'assemblage

Chaque année, une ou deux cuvées en édition limitée sont mises sur le marché, en plus de la collection traditionnelle existante. La mise en bouteille a lieu en mars avec un vieillissement d'au moins 3 ans.

Le chêne comme allié...

Depuis 2012, notre Maison produit des champagnes vieillis en foudre et fûts de chêne.

Cette méthode est réservée pour nos grands millésimes : la collection M&T collection et notre Cuvée Soleil de Mai - reflet d'un savoir faire ancestral, élevée en méthode Solera.

La vinification en fût de chêne apporte à nos vins une robe d'un or intense et profond, mais surtout une complexité et une élégance nouvelle dans notre gamme de champagne.



... L'expérimentation, notre maître-mot



Si il est un mot qui ne caractérise pas notre Maison, c'est l'ennui. Chaque année est synonyme de renouveau.

Si aujourd'hui notre terroir est unique : Hautvillers, notre soif de curiosité nous apporte une multitude d'idées quant à la vinification de nos raisins. Que ce soit par la création d'une gamme de vins naturels - nos coteaux champenois, ou par l'achat régulier de nouveaux contenants pour la vinification et l'élevage, nous souhaitons valoriser l'identité de chaque millésime que nous donne la Nature.

"Être vigneron, c'est avant tout écouter, suivre et respecter le cycle de la vigne, différent chaque année."

Nos Champagnes

collection classique



Cuvée Signature

Production 10 000 bout.

Pinot Noir 50%,
Chardonnay 30%,
Meunier 20%

Ronde & fruitée



Cuvée Nature

Production 4000 bout.

Pinot Noir 40%,
Chardonnay 40%,
Meunier 20%

Fraîche et ciselée



Cuvée Coeur de Pinots

Production 3382 bout.

Pinot Noir 90%
Meunier 10%

Intense & gourmande



Cuvée des Roses

Production 1300 bout.

Chardonnay 33%,
Meunier 33%,
Pinot Noir 29%,
Coteaux champenois rouge 5%

Légère & fruitée

Nos Champagnes

collection limitée



Cuvée La Bacchus

Production 3120 bout.

Pinot Noir 70%,
Meunier 20%,
Chardonnay 10%

Millésime 2009

Intense & complexe



Cuvée Sous les Clos

Production 4000 bout.

Pinot Noir 50%,
Chardonnay 30%,
Meunier 20%

Millésime 2006

Fine & gourmande



Cuvée Sybarite II

Production 1560 bout.

Pinot Noir 80%
Chardonnay 20%

Rosé de saignée - 2020

Gourmande & fruitée



Cuvée Soleil de Mai

Production 2200 bout.

Pinot Noir 70%,
Chardonnay 30%

Solera 2018 / 2019

Complexe & florale

Nos Champagnes

collection M&T



Cuvée IV

Production 1492 bout.

Pinot Noir 62%
Chardonnay 38%
Elevage en fût de chêne 11 mois

Millésime 2016

Fraîche & délicate

Nos

Coteaux Champenois

collection limitée



Cuvée M. Edmond

Production 788 bout.

Pinot Noir 90%
Chardonnay 10%

Gourmande & fruitée



Cuvée Boujon d'avril

Production 734 bout.

Pinot Noir 40%
Chardonnay 60%

Florale et minérale



CHAMPAGNE

JOSEPH DESRUETS

MAISON FONDÉE EN 1888



Cuvée Signature

Production 10 000 bouteilles.

Cépage :

**Pinot Noir 50%,
Chardonnay 30%,
Meunier 20%**

750 mL
12,5% vol.

Température de service
6-8°C



Le vin

La robe est dorée, claire et brillante. Dans le verre, une effervescence régulière, un cortège de bulles fines.

Le nez est précis et expressif, riche des senteurs du verger, de la pomme mûre à la douceur du miel.

Le palais, ample et généreux, apporte des arômes de pommes cuites à l'étouffée et de pâte feuilletée. La finale est douce et fruitée.

Recommandations

En apéritif avec des petits fours salés, du poulet rôti ou du veau aux petits légumes.



CHAMPAGNE

JOSEPH DESRUETS

MAISON FONDÉE EN 1888



Cuvée Nature

Production 4000 bout.

Cépage :

**Pinot Noir 40%,
Chardonnay 40%,
Meunier 20%**

750 mL
12,5% vol.

Température de service
6-8°C



Le vin

La robe est or paille, claire et éclatante. Dans le verre, une effervescence fine et régulière, un cortège de bulles fines.

Le nez est riche, des notes de fruits mûrs auxquelles succèdent des arômes gourmands et briochés, rappelant les pâtisseries fines.

Le palais, frais et vif, convoque des sensations d'abricots, de pêches et de poires confites. La finale est longue et délicate.

Recommandations

Trésors de la mer tels qu'un carpaccio de Saint-Jacques, une truite grillée ou un bar poché.

Idéale avec des produits tels que le comté ou le foie gras.



CHAMPAGNE

JOSEPH DESRUETS

MAISON FONDÉE EN 1888



Cuvée Des Roses

Production 1300 bout.

Cépage :

**Chardonnay 33%,
Meunier 33%,
Pinot Noir 29%,
Coteaux champenois rouge 5%**

750 mL
12,5% vol.

Température de service
6-8°C



Le vin

La robe est légèrement rosée avec des nuances saumonées. Dans le verre, une belle effervescence.

Le nez fruité est mis en avant par des arômes de fraises et de framboises.

Le palais, frais et généreux, apporte des arômes de fruits rouges en milieu de palais. La finale est riche et fruitée.

Recommandations

A déguster avec des viandes blanches et volailles, tel qu'un canard aux figes fraîches.

En dessert, à savourer avec un bavarois aux fruits rouges ou une tarte aux cerises.



CHAMPAGNE

JOSEPH DESRUETS

MAISON FONDÉE EN 1888



Cuvée
**Coeur de
Pinots**

Production 3382 bout.

Cépage :

Pinot Noir 90%
Meunier 10%

750 mL
12,5%vol.

Température de service
9-10°C



Le vin

La robe est d'un beau rose ambré
« œil de perdrix ».
Dans le verre, une effervescence
élégante, régulière et d'une rare
finesse.

Un premier nez puissant et insolite,
emprunt de notes de fruits à noyaux.
Généreux, il est agrémenté de
discrètes pointes de roche siliceuse.

Une bouche riche et fruitée avec
des notes de poire, pêche de vigne,
groseille, de miel d'acacia et de
tilleul.

Une fin de bouche minérale, longue
et persistante.

Recommandations

A déguster en accompagnement de
viandes rouges et de plats en sauce.



CHAMPAGNE

JOSEPH DESRUETS

— MAISON FONDÉE EN 1888 —



Cuvée
**Soleil de
Mai**

Production 2200 bout.

Cépage :

**Pinot Noir 70%,
Chardonnay 30%**

750 mL
12,5% vol.

Température de service
9-10°C



Le vin

La robe est d'un beau rose ambré « œil de perdrix ».
Dans le verre, une élégante effervescence, régulière et d'une rare finesse.

Un premier nez délicat de fleur d'oranger suivi par une explosion de fruits rouges mûrs, de pamplemousse rose et de notes umami en bouche.

Une fin de bouche minérale, longue et saline.

Recommandations

A déguster en accompagnement de crustacés (écrevisses, homards), des fromages doux à pâte molle ou des viandes blanches.



CHAMPAGNE

JOSEPH DESRUETS

MAISON FONDÉE EN 1888



Cuvée

IV

Production 1492 bouteilles.

Cépage :

**Pinot Noir 62%,
Chardonnay 38%**

750 mL
12,5 % vol.

Température de service
10-12°C



Le vin

La robe est d'un or intense et profond.
Dans le verre, une effervescence fine, régulière et dynamique.

La bouche offre une attaque élégante, ronde, puis déroule son toucher soyeux, portée par une certaine salinité et une pointe de minéralité.

Des notes intenses d'agrumes confits, de fruits jaunes et d'amande grillée.

La fin de bouche s'affirme avec une belle fraîcheur complétée par des arômes légèrement fumés, lui assurant une complexité dynamique et ciselée, typique du style Desruets.

Recommandations

Pour en sublimer la complexité aromatique, déguster avec une viande blanche, sur un filet de bar au beurre blanc.



CHAMPAGNE

JOSEPH DESRUETS

MAISON FONDÉE EN 1888



Cuvée
Sybarite II

Production 1500 bout.

Cépage :

**Pinot Noir 80%,
Chardonnay 20%**

750 mL
12,5% vol.

Température de service
8-9°C



Le vin

La robe est légèrement saumonée. Dans le verre, une bulle fine et délicate.

Le nez fruité est mis en avant par des arômes de cerises.

Le palais, gourmand et généreux, apporte des arômes de rose et hibiscus en milieu de palais. La finale est longue et acidulée.

Recommandations

A déguster en apéritif, ou en repas de viande et grill. En dessert, à consommer avec une mousse au chocolat noir.



CHAMPAGNE

JOSEPH DESRUETS

MAISON FONDÉE EN 1888



Cuvée
La Bacchus

Production 3120 bout.

Cépage :

**Pinot Noir 70%,
Meunier 20%,
Chardonnay 10%**

750 mL
ALC. 12,5% vol.

Température de service
9-10°C



Le vin

Une belle robe dorée et brillante accompagnée d'une effervescence intense et persistante.

Le nez, riche et complet, offre des saveurs de viennoiseries, d'épices douces.

En bouche, des notes de gelées de coings, de confiture d'abricots, de pêches bien mûres et d'oranges sanguines.

Le final est légèrement vanillé.

Recommandations

S'accompagne très bien avec des plats de résistance tels qu'un pigeon en sauce avec des morilles ou des truffes, une poitrine de porc fumée ou un confit de canard.



CHAMPAGNE

JOSEPH DESRUETS

MAISON FONDÉE EN 1888



Cuvée
**Sous les
Clos**

Production 4000 bouteilles.

Cépage :

**Pinot Noir 50%,
Chardonnay 30%,
Meunier 20%**

750 mL
12,5% vol.

Température de service
10 et 12°C



Le vin

La robe se caractérise par une teinte jaune clair et une belle limpidité.

Au nez, on retrouve un bouquet composé entre des arômes de fruits jaunes et des notes grillées.

La bouche offre une vivacité alliant finesse et gourmandise avec des arômes de pêche et de vanille. Un bel équilibre gustatif avec des douces notes de caramel.

Recommandations

Cette cuvée s'accordera à merveille avec un délicieux gâteau namandier (gâteau aux amandes).



CHAMPAGNE

JOSEPH DESRUETS

— MAISON FONDÉE EN 1888 —



Cuvée
**Boujon
d'avril**

Production 734 bout.

Cépage :

**Pinot Noir 90%,
Chardonnay 10%**

750 mL
12,5 % vol.

Température de service
8-9°C



Le vin

La robe est légèrement rosée avec des reflets saumonés qualifiés d'« oeil-de-perdrix ».

Le nez est floral avec des notes tropicales.

Au palais, le vin est frais avec des notes d'hibiscus, de baies de goji et de fruits rouges.

Rond en bouche (notes de nectarine jaune), la finale est longue et minérale.

Recommandations

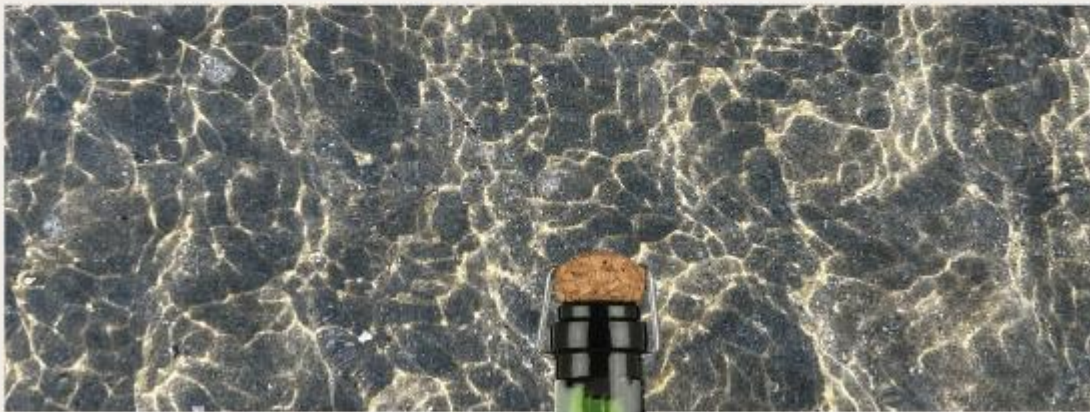
La Cuvée Boujon d'avril est idéale en apéritif ou s'accompagne avec les viandes blanches et volailles ainsi que les fruits de mer.



CHAMPAGNE

JOSEPH DESRUETS

MAISON FONDÉE EN 1888



Cuvée M. Edmond

Production 788 bout.

Cépage :

**Pinot Noir 90%,
Chardonnay 10%**

750 mL
12,5 % vol.

Température de service
10-12°C



Le vin

La robe est légèrement rosée.
Des notes florales blanches sur le nez (acacia) accompagnées de notes fumées.

Au palais, le vin est structuré avec des couches de fruits à noyau compotés et de fraises caramélisées en mi-bouche.

La finale est longue et persistante.

Recommandations

La Cuvée M. Edmond accompagne idéalement une planche de charcuterie et fromage à pâte dure. Elle se marie également avec un rôti de porc Orloff ou un rosbeef.



Mon pays

*Au flanc de la colline, le village est niché,
Mondialement connu, c'est à n'en pas douter,
A son moine prestigieux, le bon Dom Pérignon,
Habile cellérier, qu'il doit son grand renom.
Et c'est du Nord au Sud, de l'Est aux Amériques,
Que l'univers entier d'un élan magnifique,
Glorifie le « champagne », ce vin béni des Dieux !
(Buvez-en, mes amis, vous vous sentirez mieux !)
De ce divin breuvage, la mousse pétillante,
De l'esprit champenois, est l'image vivante !
Adressez, croyez-moi, une aimable pensée,
A ce charmant village qui a nom Hautvillers.*

Suzanne Desruets (1920-2011)