

# “REFERENCES”

*Quelques tables parmi les restaurants bistrologiques, gastronomiques et étoilés au Guide Michelin.*

## En France

*L'Assiette Champenoise* \*\*\* - Arnaud Lallement - Reims

*Christophe Bacqué* \*\*\* Christophe Bacqué au Circuit Paul Ricard - Le Castellet

*L'Oustau de Beaumanière* \*\*\* Glenn Viel - Les Baux-de-Provence

*AM* \*\*\* - Alexandre Mazzia - Marseille

*Le Château des Crayères* \*\* - Philippe Mille - Reims

*Le Clarence* \*\* - Christophe Pelé - Paris 8<sup>ème</sup>

*L'Hôtel de Carantec Restaurant Nicolas Carro* \*\* - Nicolas Carro - Carantec (Bretagne)

*Table* \* - Bruno Verjus - Paris

*La Butte* \* - Nicolas Conraux - Plouider (Bretagne)

*L'épousette* \* - Guillaume Sourrieu - Marseille

*Substance* - Matthias Marc - Paris 16<sup>ème</sup>

## et à l'étranger

**New York** : The Modern, Craft Restaurant, Four Horsemen **Los Angeles** : Terroni, Campo Fina

**Tokyo** : Gobelin **Kyoto** : Tankuma **Singapour** : Gaston, Meta, Zen Restaurant\*\*, Odette\*\*\*

**Italie** : Agli Amici 1987\*\*, La Peca\*\* **Londres**: The Ledbury\*

## *Presse nationale et internationale : Guide des vins*

Guide PARKER des vins de France 2019 : Les cuvées de la « Collection Empreinte » obtiennent 94+

VINOUS : Les cuvées obtiennent des notes supérieures à 90. L'Hommée obtient 94 et Héritage 95.

Guide Champagne Gault & Millau 2021

Guide Bettane et Desseauve 2020

Gerhard Eichelmann Champagne

The Champagne guide by Peter Liem

Guide Melendo Del Champagne

*L'Amour du Vin, l'expression de la vie et du bonheur !*

# “REFERENCE S”

*La RVF - 172 Champagnes Magiques pour Noël  
Décembre / Janvier 2021 n° 646 p148-149*

*Guide 2019 - Bettane et Desseauve  
p522*

**Blanc de Noirs Millésime 2012 - 94/100**

Un assemblage judicieux de Meunier et Pinot Noirs à la concentration mûre du Millésime, Ponctué de fines notes épicées, il dévoile un dynamisme crayeux, Parfaitement à l'aise sur un plat à table ou avec un salers affiné. 62 €

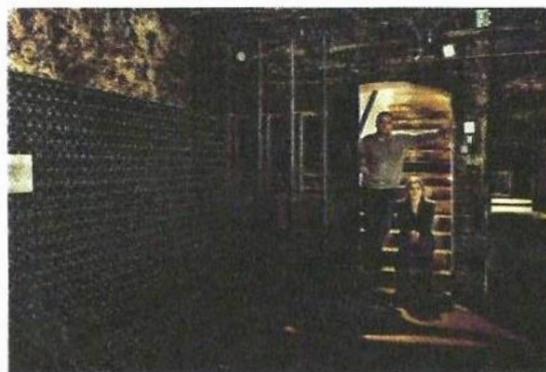
*Roger Coulon, à Vrigny*

## Chez les Coulon, bienvenue à la 9<sup>e</sup> génération



Louise et Edgar avec leurs parents Éric et Isabelle Coulon.

**E**t voilà la neuvième génération : Edgar en 2015 puis Louise en 2019, ont rejoint leurs parents, Isabelle et Éric, ambassadeurs très actifs des terroirs du nord de la Montagne de Reims. Edgar s'est nourri de ses expériences à l'étranger et de son passage chez Philippe Pacalet en Bourgogne. Plein d'idées en tête, il a créé la cuvée Synode, un pur meunier tonique, un brin sophistiqué, de très bonne tenue dans un millésime hétérogène comme 2015. Plus classique, le blanc de noirs des parents (meunier franc de pied de Gueux et pinot noir de Vrigny), d'une harmonie sereine en 2012, allie une concentration suave et un ravissant bouquet épicé. A. G.



### CHAMPAGNE ROGER COULON



Pour mieux marquer les saveurs de ses clos, ce récoltant-manipulant exemplaire, qui possède 10 hectares, réduit le volume d'alcool en maintenant un degré sous la référence champenoise. Les différentes cuvées s'identifient différemment par deux collections : la référence s'adosse aux assemblages des années, des terroirs et des cépages, la collection empreinte remarque l'exclusivité de l'année et signe le terroir.

Champagne Esprit de Vrigny NM   Non dosé   2018>19   63 €	16/20
Champagne Héritage NM   Brut   2018>19   95 €	17/20
Champagne Millésimé Blanc de Noirs 2008   Brut   2018>20   65 €	17/20
Champagne Réserve de l'Homme NM   Brut   2018>19   36 €	16,5/20
Champagne Rosélie NM   Brut   2018>19   45 €	15,5/20

12, rue de la Vigne-du-Roy, 51390 Vrigny • Tél. 03 26 03 61 65 •  
contact@champagne-coulon.com • www.champagne-coulon.com • Visite : sur rendez-vous.

# “REFERENCÉS”

Gault et Millau 2021

## ROGER COULON

RAISONNÉE • EN CONVERSION BIO • VENTE SUR PLACE • CHAMBRE D'HÔTE / GITE

12 RUE DE LA VIGNE DU ROY - 51390 - VRIGNY - T: 03 26 03 61 65

Eric et Isabelle poursuivent la saga familiale, qui débuta en 1806. Sur la Montagne de Reims, ils produisent près de 90 000 bouteilles sur 10 ha (plus de 109 parcelles), mobilisant l'ensemble des cépages champenois à travers des sélections massales (40% de pinot meunier, 30% de pinot noir, 30% de chardonnay). Leurs champagnes expriment souvent une belle vinosité. Une

maison de maître, le Clos des Terres Soudées, accueille les invités du domaine. Les étapes du vin y sont suggérées dans une ambiance des années 1950, au travers de meubles et objets anciens. À partir de 2019, dans l'esprit d'une production biologique, le domaine conduit une viticulture d'agroforesterie pour permettre au sol son autosuffisance.

C - D

### ESPRIT DE VRIGNY BRUT NATURE (1ER CRU)

15,5/20 BSA

Drapé d'une robe or et doté d'une superbe effervescence s'élevant vers une belle collerette de bulles, ce brut nature offre un nez élégant axé sur le miel d'acacia et la fraîcheur de la verveine et la lavande. En bouche, les agrumes s'expriment avec une agréable tension. La finale ouvre la marche vers une longueur ponctuée de beaux amers.



### HERI-HODIE EXTRA BRUT (1ER CRU)

16,5/20 BSA 33.6 €

Une robe or et une bulle fine et délicate sont les prémices d'une dégustation qui ne sera que plaisir. Au nez, mangue fraîche, abricots secs et notes pâtisseries subtilement vanillées se bousculent. Les papilles ne sont pas en reste: tension et parfums d'épices douces enveloppent le palais. À proposer avec un filet de cabillaud à la provençale.



### HÉRITAGE EXTRA BRUT (1ER CRU)

16/20 BSA

Cette cuvée associant 80% de chardonnay élevé 18 mois en fûts de chêne sur lies et 20% de pinot meunier a bénéficié du meilleur des deux cépages. Un vieillissement de 15 ans en cave ne fait que parfaire le résultat. Beurre, pâte feuilletée et nougatine se révèlent tant au nez qu'en bouche et la dégustation se fait plaisir et gourmandise.



### L'HOMMÉE EXTRA BRUT (1ER CRU)

16/20 BSA 38 €

Robe brillante, bulle fine et mousse crémeuse ne sont qu'un avant-goût à un joli moment de dégustation. Le nez tout aussi fruité (abricot sec) que végétal (acacia) est un appel à la dégustation. La bouche se tapisse d'arômes, les papilles sont ravies. Minéralité et salinité se font salivantes. Accompagnera volontiers des crevettes à la coriandre.



### MILLÉSIME EXTRA BRUT (BLANC DE NOIRS)

16/20 2011

Paré d'une magnifique robe or soutenu, ce blanc de noirs millésimé évolue entre finesse et complexité. Il propose au nez des arômes de fruits noirs et rouges évoquant plus particulièrement la gelée de mûres, mais également l'épine, le tabac blond et la brioche. La bouche reste fraîche et croquante, et l'on se régale de l'acidité d'une granny smith en finale.



### ROSÉLIE EXTRA BRUT (PINOT MEUNIER)

15/20 BSA

L'œil est flatté par la robe cuivre éclatant de ce rosé de saignée uniquement issu de pinot meunier et pourvu d'une effervescence tout en finesse. Les framboises et les notes délicatement poivrées s'allient pour déployer une palette aromatique vineuse, mais subtile. Une once de pomélo apporte l'acidulé nécessaire en finale.



# “REFERENCE S”

*The Wine Advocate 2019 - Parker - by Stephen REINHARDT*

## **Heri Hodie** - 89 pts

Coulon's NV Brut Heri-Hodie is from a "réserve perpétuelle" and blends 60% Pinot Meunier with 20% Chardonnay and 20% Pinot Noir. The white-golden colored wine has a very delicate, elegant and fruity Meunier bouquet of red berries. The wine shows remarkable finesse and elegance on the palate and is perfectly round, delicate, very fruity and charming but dry and always stimulating. This is nearly dominated by its Meunier part. Dosed with six grams per liter, this is absolutely delicious and filigreed but with aromatic and well-structured length. So delicate and fruity! Bottled in April 2014 and disgorged in November 2017.

## **L'Hommée** - 93 pts

Based on the 2012 vintage that was bottled at the end of July 2013, the NV Premier Cru Brut L'Hommée displays fine, fresh, pure, delicate and beautifully aromatic fruit and iodine aromas on the complex nose. On the palate, this is a very intense yet fine, elegant, very complex and persistent cuvée, a great mix of attractive and charming fruit with minerality that gives a strong and persistent structure. This is a striking wine, absolutely fabulous. Dosed with three grams per liter in September 2017.

## **Rosélie** - 91 pts

Coulon's salmon-onion colored NV Rosé de Saignée Rosélie (disgorged in November 2017) is pure Pinot Meunier and offers a very clear, aromatic bouquet of perfectly ripe red fruits. Round and intense on the palate, this is an elegant, wide and generous yet dry and piquant rosé with a clear, fresh and salty finish. Pretty complex and fine, with a long, well-structured finish, this should be great with smoked salmon or red fruit desserts that are not too sweet. Tasted April 2018.

## **Blanc de Noirs Millésime 2008** - 94 pts

The 2008 Blanc de Noirs Millésime is a 50/50 blend of ungrafted Pinot Meunier and Pinot Noir planted in the 1950s. The wine has a yellow/white-golden color and offers a yeasty and iodine-scented bouquet of very fine red fruit aromas. On the palate, it is round and elegant, with intense yet dry and charming fruit and lingering minerality. Ungrafted Pinot Meunier is always very ripe, and you must control it every single day because it loses the quality in a day, says Eric Coulon. Eric says the ungrafted vines transport the vintage much better than the grafted vines because the roots don't go that deep. The wine did not undergo malolactic, and it is very long, fine and salty but also aromatic and really complex. This is not as pure as the Esprit, but it is still generous, fine and elegant. Disgorged in June 2017 with a dosage of just three grams per liter. Tasted April 2018.

## **Esprit de Vrigny** - 94 + pts

Officially non-vintaged but based on 2009, the NV Premier Cru Brut Nature Esprit de Vrigny is a blend that represents the best soils for each grape variety: one-third Pinot Meunier from sandy soils, one-third Chardonnay from chalky soils and one-third Pinot Noir from clay soils. The wine displays a clear, super fresh and subtle/delicate bouquet with great purity, vibrancy and noblesse. Pristine and crisp on the palate, with a refined and salty finish, this is a very filigreed and complex cuvée that reflects the terroir of Vrigny, which is virtually the sea. This is mineral and firmly structured, but at the same time, it's also fine. It is terribly long and pure, with an iodine-inflected and intense yet fresh finish. This is a great, very persistent, rye and iodine-flavored wine—endless and long like a wine from the Jura. Persistently salty. Encore and encore. The is the most subtle complexity you can get in Champagne. Guys, I love it! Disgorged in June 2016. Tasted April 2018

## **Héritage** - 94 pts

From the Champ Chevalier parcel in Vrigny, the 2005 Héritage Brut has a citrus-golden color and reveals great purity, precision and freshness. On the palate, this is a very pure, fine, salty, terribly fresh and elegant cuvée with a clear, fresh, structured and iodine-inflected finish. It is linear but dense and excitingly mineral. Very compact and salty in the finish, the 2005 is bone dry, not very charming, but expressive—a cuvée for connoisseurs. The idea here is density and the expression of terroir and grape variety. "The 2005 develops very slowly due to its density," says Eric Coulon. It was dosed with just one gram per liter. This is terribly fresh for 2005. It is a blend of 60% Chardonnay and 40% Pinot Meunier, and the wine aged in oak for roughly two years. In previous vintages, this wine was called Coteaux de Vallier.

# “REFERENCES”

*VINOUS 2019/2020 - By Antonio Galloni*

**Heri Hodie** - 92pts

The NV Brut Heri Hodie 1er Cru is soft, open-knit and quite expressive, much of that coming from the 50% solera-style blend that informs this cuvée. Orange peel, lemon confit, hazelnut, exotic floral notes and a touch of wood add pretty touches of complexity throughout. The Heri Hodie is one of the creamier, generous wines in the range today. Dosage is 3 grams per liter. Disgorged: November, 2018.

**L'Homée** - 94 pts

Coulon's NV Extra Brut L'Homée 1er Cru is gorgeous. Powerful and ample in the glass, with tremendous resonance, the L'Homée dazzles with its energy and persistence. Orchard fruit, wild flowers and spice overtones take on shades of exoticism with time in the glass. L'Homée is a blend of Pinot Noir, Meunier (done in oak) and Chardonnay (done in steel) from Vrigny and Pargny. This latest release is just fabulous. Dosage is 3 grams per liter. Disgorged: December, 2018.

**Blanc de Noirs Millésime 2011** - 89pts

The 2011 Millésimé Blanc de Noirs is a very good wine for the year. Bright floral and savory notes lend energy and nuance throughout. The vegetal side of 2011 is impossible to fully escape, though. For that reason, I would prefer to drink the 2011 sooner rather than later. Dosage is 3 grams per liter. Disgorged: March, 2019.

**Esprit de Vrigny** - 90 pts

The NV Brut Nature Esprit de Vrigny 1er Cru is bright and punchy, with all of the energy that is common in top non-dosé Champagnes. Sage, mint, white flowers, citrus and red berry notes pulse with real energy in a taut, steely Champagne that has so much to offer. The style will appeal most to readers who enjoy the more nervy side of Champagne, that much is clear. Disgorged: November, 2018.

**Héritage** - 95 pts

The NV Héritage 1er Cru is a Champagne of total seduction. Rich and ample on the palate, the Héritage opens up beautifully in the glass, showing tremendous richness and intensity. Floral, savory and mineral overtones add an attractive upper register as the wine fleshes out with air. The interplay of power and vibrancy is compelling. This is such an exciting Champagne. Dosage is 1 gram per liter. Disgorged: March, 2019.

# “REFERENCES”

*VINUM - World of Champagne Spécial 2021 p62*



**Champagne Roger Coulon, Vignay  
Esprit de Vignay Brut Nature**  
16 Punkte | 2021 bis 2023

Zurückhaltende Perlage. Diskrete Nase, Noten von Gebäck; auch fruchtig-würzig, Akazienblüte; kräftiger Auftakt, von dichtem Bau, herb, gut eingebundene Säure, recht lang, zartbitteres Finale.

[www.champagne-coulon.fr](http://www.champagne-coulon.fr)



**Champagne Roger Coulon, Vignay  
L'Hommée Extra Brut**  
16 Punkte | 2021 bis 2023

Vielschichtige Nase, mineralisch, würzige Akzente; durch die Säure geprägter Ansatz, geradlinig, mit der nötigen Frische und Rasse, endet fruchtig-würzig.

[www.champagne-coulon.fr](http://www.champagne-coulon.fr)



**Champagne Roger Coulon, Vignay  
Blanc de Noirs Millésime 2012**  
17.5 Punkte | 2021 bis 2024

Gefällige Aromatik, Backgewürze, auch fruchtig; kräftiger Auftakt, dicht gewoben, vollmundig, saftig, zeigt beeindruckende Länge auf Noten von Gebäck, hübsches Bittermandelfinale, besitzt Charakter, mit Inspiration gemacht.

[www.champagne-coulon.fr](http://www.champagne-coulon.fr)