

# M FAMILLE MOUTARD

CHAMPAGNE | BOURGOGNE | DISTILLERIE

*Fruit d'un Terroir et d'une Passion*

La Famille Moutard

est une maison de vignerons-laboureurs depuis 1642. Elle produit des spiritueux depuis la Belle époque, élabore des champagnes depuis 1927, des vins et des crémants de Bourgogne depuis 2004.

## Pressoir Cuverie



## Molosmes

Vin et Crémant

Les caves des vins et crémants de Bourgogne de la maison se situent à Molosmes. Le vignoble de Chardonnay et d'Aligoté est très important autour de Tonnerre, notamment l'appellation Tonnerre Vaumurillon, alors que les parcelles de Pinot noir se situent à Épineuil.



## Habillage Expédition



## Chablis

A Chablis et sa région, la maison possède des appellations comme le 1er Cru Fourchaume et des parcelles de vignes vieilles de 40 ans. Plus au sud, le Pinot noir est représenté à Irancy.



## Buxeuil

Champagne et Spiritueux

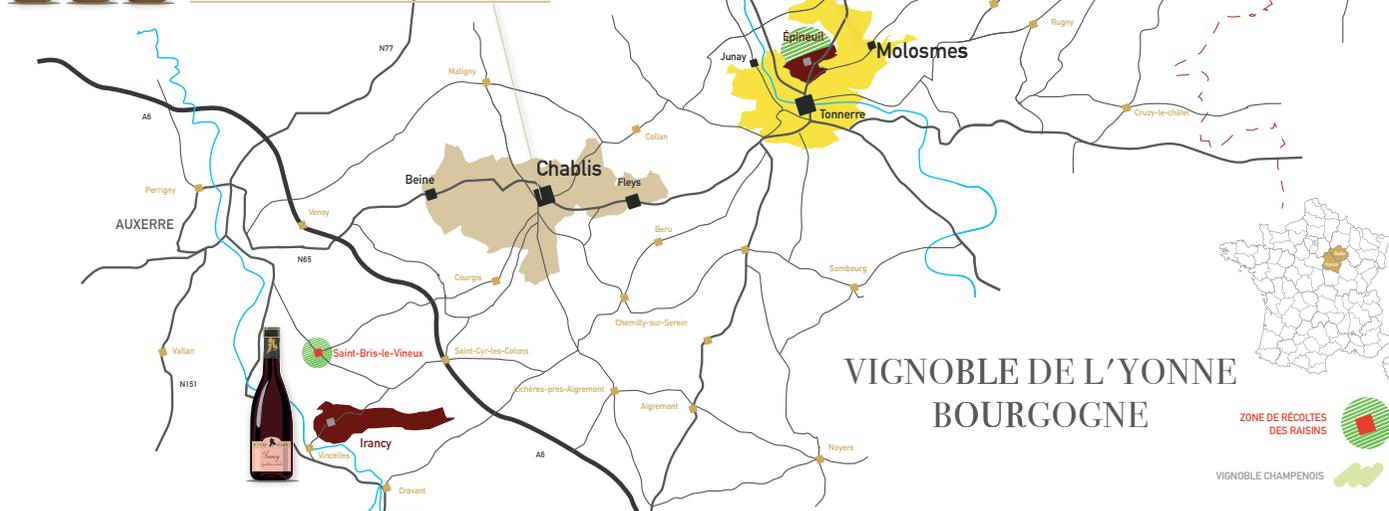
Buxeuil est à la fois le centre de vinification et de repos des champagnes en cave du XIIIe siècle et d'élaboration des spiritueux. Les parcelles de vignes de la maison s'étalent sur les communes de Buxeuil et de Polisy.



## Les Riceys

Rosé des Riceys

Les Riceys accueillent le centre de pressurage et les processus de vinification du vin rouge champenois et du Rosé des Riceys



## VIGNOBLE DE L'YONNE BOURGOGNE



ZONE DE RÉCOLTES DES RAISINS

VIGNOBLE CHAMPENOIS



## CÔTE DES BAR CHAMPAGNE

## VIGNOBLES

*Bourgogne*

*Champagne*

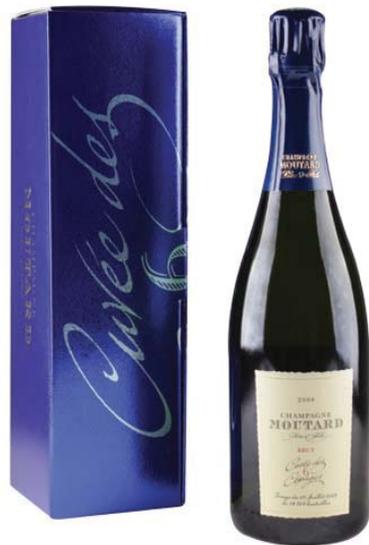
- Appellations -

- Cépages -

- 1<sup>er</sup> Cru Fourchaume (0,25 ha)
- 1<sup>er</sup> Cru côte Léchet (0,16 ha)
- Chablis Vieilles Vignes (0,6 ha)
- Chablis (1 ha)
- Petit Chablis (0,5 ha)
- Tonnerre (4 ha)
- Épineuil (3,5 ha)
- Irancy (1 ha)
- Crémant de Bourgogne (29 ha)

- Arbane (1,3 ha)
- Petit meslier (1,1 ha)
- Pinot blanc (1,5 ha)
- Pinot meunier (0,7 ha)
- Pinot noir (14 ha)
- Chardonnay (5,7 ha)





## Les cuvées dégustées par **Gault & Millau**

- 40** Champagne
- 41** François Diligent
- 43** Moutard Père & Fils
- 48** Vignoble Laculle
  
- 50** Bourgogne
- 50** Moutard Diligent
  
- 56** Crémant de Bourgogne
- 56** Moutard Diligent
  
- 58** Spiritueux
- 58** Derrière les Murs

# CÔTÉ CHAMPAGNES

## FRANCOIS DILIGENT

Pinot Blanc  
100 % Pinot Blanc

Une belle bulle. Un joli nez tendre, sur le foin coupé, la paille, le gingembre, et fruité (pomme, orange).  
En bouche, du volume, du relief, une bulle fine, un faible dosage.  
Mais il manque de longueur.  
Un vin pointu en finale, une très belle surprise.  
Un joli vin. 29 €  
(prix public conseillé)

## FRANCOIS DILIGENT

Champagne Pinot Blanc  
Vrai  
100% Pinot Blanc

Un nez riche, avec de la finesse, sur la paille.  
En bouche, une belle ampleur, de la finesse, des fruits secs, de l'acidulé, de la longueur. Une jolie finale, acidulée.  
Une proposition harmonieuse, avec de la fraîcheur, de la tension et de la longueur. Un vin très bien fait. Une belle surprise. 35 €  
(prix public conseillé)

## FRANCOIS DILIGENT

Noir de Seine  
100% Pinot Noir

Une robe jaune prononcé ambré. Un nez sur les fruits rouges, les fruits secs, biscuité, qui demande peut être un peu d'aération.  
En bouche, de l'ampleur, de la texture veloutée et acidulée, de la finesse. Une bouche très fruits rouges.  
Un joli vin mur, bien travaillé, conciliant ampleur et finesse. 35 €.  
(prix public conseillé)



## FRANCOIS DILIGENT

Trois Pinots  
1/3 Pinot Blanc  
1/3 Pinot Noir  
1/3 Pinot Meunier

Une belle robe limpide, une bulle fine. Un nez mur, crémeux, croquant aux amandes, avec le foudre plus marqué. Une bouche agréable, racée, de l'acidité, du volume sur une belle variété de fruits secs, pêche de vigne, datte. Une finale un peu courte. Une proposition agréable, du caractère avec un peu plus d'acidité.  
35 €. (prix public conseillé)



## FRANCOIS DILIGENT Epiphanie

Pinot Blanc - Pinot Noir  
Pinot Meunier

Une élégante robe rose orangé. Un nez beurré de sablé, bien droit, sur les fruits rouges et pamplemousse. Une belle tension en bouche, une évolution vers des notes de fruits secs. Un vin sec bien fait, avec de la matière, de la charpente, une acidité très fondue. Une proposition assez délicate, sans complexité.  
35 €. (prix public conseillé)



## MOUTARD PÈRE & FILS Champ Persin

Coup de cœur ♥  
100% Chardonnay

Une belle robe, une bulle fine bien équilibrée. Un nez très floral, fruité, minéral, net et pur. En bouche, une jolie sapidité, une tension minérale, une acidité fondue, des notes citronnées, une légère amertume agréable. Une finale ample et minérale, très longue. Une proposition puissante et élégante, avec du fruité et de la minéralité. Beaucoup de plaisir.  
27,90 €. (prix public conseillé)



## MOUTARD PÈRE & FILS Vignes Beugneux

100% Pinot Noir

Une robe légèrement ambrée, une bulle dense. Au nez, du fruit qui s'efface devant le terroir, une minéralité discrète, des épices. En bouche, du fruit sec, du caractère, une acidité plus perçante mais enrobée. Une longue finale, avec de l'acidulé sur la groseille. Un champagne de terroir, au style plus « old-school », évolué, mais équilibré.  
27,90 €. (prix public conseillé)



## MOUTARD PÈRE & FILS Rosé Dame Nesle

100% Pinot Noir

Une robe rose. Un nez agréable, amylique, fruité, brioché, des notes de réglisse. Une bouche friande, ronde, fruitée, avec du caractère et une certaine originalité. Un bon équilibre avec un peu d'acidité, une finale bonbon qui manque un peu de naturel. Un vin plaisir.  
27,90 €. (prix public conseillé)



## MOUTARD PÈRE & FILS Richardot Vieilles Vignes

100% Pinot Noir

Une plaisante robe orangée. Un nez agréable, sur les agrumes et le sol terreux. En bouche, une bonne structure, du volume, de l'acidulé, de la mirabelle, presque exotique, légèrement tanique, un sucre équilibré. Une belle longueur. Un superbe équilibre. Un très beau vin, succulent, qui donne beaucoup de plaisir.  
36,80 €. (prix public conseillé)



**MOUTARD PÈRE & FILS**  
**Cuvée Prestige**

50% Chardonnay - 50% Pinot Noir

Une robe ambrée, une bulle fine. Un nez franc et minéral, une bonne approche du terroir. De la densité en bouche, de la richesse aromatique, des fruits d'automne, des agrumes, un dosage marqué. Un champagne de vigneron avec un beau caractère, manquant un peu de finesse. Une belle cuvée, fraîche, ample, accessible. 33,60 €. (prix public conseillé)



**MOUTARD PÈRE & FILS**  
**Extra Brut**

50% Chardonnay  
50% Pinot Noir

Une belle teinte jaune profond. Un nez agréable, minéral, fruité, légèrement poivré. En bouche, de l'acidulé, de la complexité, un caractère extra brut totalement fondu. Une belle longueur. Une cuvée succulente, complexe, très intéressante. 33,60 €. (prix public conseillé)



**MOUTARD PÈRE & FILS**  
**Cuvée des deux Sœurs**

50% Chardonnay  
50% Pinot Noir

Une robe ambrée, une bulle dense. Un nez agréable, brioché, des notes de blé frais de printemps. Un bon équilibre en bouche, une acidité marquée (pas de dosage) non agressive. Une finale assez douce, tendue, bien typée sur son terroir. Un vin bien équilibré, mais manquant un peu de profondeur. 37,50 €. (prix public conseillé)



**MOUTARD PÈRE & FILS**  
**Rosé Prestige**

55% Pinot Noir  
30% Chardonnay  
15% Vin Rouge de Champagne.

Une belle teinte rose orangée, une belle bulle. Du fruit mur au nez, du fruit rouge épanoui, des fruits secs, du brioché. De l'évolution en bouche, des fruits secs, jolis fruits rouges, pamplemousse, vieille rose. Une très jolie finale, sapide et acidulée, fraîche. Une cuvée bien ronde, sur la fraîcheur, un peu consensuelle. Mais on a envie d'en reprendre. 33,60 €. (prix public conseillé)



**MOUTARD PÈRE & FILS**  
**Cuvée des six cépages**

1/6 Pinot Noir  
1/6 Chardonnay - 1/6 Pinot Blanc - 1/6 Pinot Meunier  
1/6 Arbane - 1/6 Petit Meslier

Une teinte ambrée, une bulle fine. Une belle richesse aromatique au nez, du fruité, des notes crémeuses. Une jolie bouche, une puissance certaine, bien arrondie, un bon équilibre sur la pêche de vigne, la madeleine. Une belle longueur. Un vin avec de la persistance aromatique et de l'équilibre, rond, facile. 52,30 €. (prix public conseillé)



**MOUTARD PÈRE & FILS**  
**Arbane**

100% Arbane

Une jolie robe pâle, une bulle fine. Un nez intéressant, minéral et salin, fruité et floral. En bouche, une belle texture veloutée, un sucre parfaitement dosé, du fruité, une acidité faible. Un dosage très équilibré. Une longueur moyenne. Un vin délicat, fin, marqué par son terroir et son cépage. Un vin rare assurément. 106,10 €. (prix public conseillé)



**MOUTARD PÈRE & FILS**  
**Champagne Millésimé**  
**1993**

100% Chardonnay

Une belle robe. Un nez entre l'oxydatif et des notes printanières, du minéral et du iodé. En bouche, une très belle tenue, une présence enveloppante, un grand équilibre, dans la fraîcheur, des notes de fruits secs, de l'acidité perçante. Une finale légèrement tannique, longue. Un beau blanc de blancs, racé et minéral.  
86,30 €. (prix public conseillé)



**MOUTARD PÈRE & FILS**  
**Champagne Millésimé**  
**1996**

100% Chardonnay

Une bulle toujours très vive. Un nez crémeux intéressant, presque de vin jeune, sur le champignon frais, la brioche grillée, les agrumes. En bouche, du vif, encore en évolution. Un blanc de blancs tout en finesse et élégance, avec une très belle finale très dentelle, ample. Une très belle promesse.  
73,10 €. (prix public conseillé)



**MOUTARD PÈRE & FILS**  
**Champagne Millésimé**  
**1999**

100% Chardonnay

Une teinte un peu moins soutenue que le 2000. Un nez proche du 2000, un peu plus brioché, avec de la finesse, plus frais, plus levuré. En bouche, une belle texture soyeuse, de l'acidité, du fruit sec, une pointe de champignon. Une finale un peu courte. Un excellent vin, un peu moins riche que le 2000, mais dense et élégant.  
61 €. (prix public conseillé)



**MOUTARD PÈRE & FILS**  
**Champagne Millésimé**  
**2000**

100% Chardonnay

Une robe jaune d'or, soutenue. Au nez, un bel oxydatif développé au fil des ans, des notes de mirabelle, cire d'abeille, crème d'amande, agrume confit. En bouche, beaucoup de caractère, une belle vivacité, un bel équilibre fruité, en pleine maturité. Une longue finale, vivace, une belle harmonie, richesse, fraîche. Un champagne de caractère réussi.  
56,60 €. (prix public conseillé)



**MOUTARD PÈRE & FILS**  
**Brut Grande Cuvée**

100% Pinot Noir

Une robe jaune d'or. Un nez puissant, sur la fraîcheur et le fruit. En bouche, une bulle guillerette, des arômes de fruits rouges et jaunes dominants, de l'acidulé. Une jolie texture, mais un dosage un peu marqué. Un vin gourmand et plaisir, un peu simple aromatiquement.  
23,40 €. (prix public conseillé)



**MOUTARD PÈRE & FILS**  
**Rosé de Cuvaison**

100% Pinot Noir

Une robe rose orangé. Un nez ample, des notes de framboise et d'agrumes. Une jolie cuvée de fraîcheur, avec une finale sur les agrumes, bien agréable. Le dosage est notable mais acceptable. Un vin intéressant, facile. Une belle expression de raisin à maturité.  
23,80 €. (prix public conseillé)



## VIGNOBLE LACULLE

### Blanc de Noirs

100% Pinot Noir

Une robe ambrée.

Un nez un peu discret, avec des notes de pain grillé et d'agrumes.

La bouche est plus épanouie, du volume, du fruit, avec des notes un peu cosmétiques non dérangeantes.

Une bulle est assez présente.

Un vin assez équilibré.

27,90 €. (prix public conseillé)



## VIGNOBLE LACULLE

### Brut Premier

100% Pinot Noir

Une robe propre. Au nez, une belle présence, du volume fruité sans véritable typicité, des notes épicées.

En bouche, un bon équilibre en acidité, du fruit tendre, de l'agrumes.

Longueur moyenne, mais le vin reste simple, équilibré, rond. Un vin équilibré et rond, correctement fait, mais manquant un peu de caractère.

Agréable et facile à boire.

23,40 €. (prix public conseillé)

