

Sabrina et Tony ont fondé Champagne SaintPhilibert en hommage à leur terre natale de Festigny, au cœur de la Vallée de la Marne.
Portés par une éthique du vivant et un profond respect de la nature, ils bâtissent une maison engagée, à l'écoute du temps, du terroir et des Hommes.
Leur manifeste RSE, pionnier en Champagne, guide chaque geste, du vignoble à la cave, dans un souci d'harmonie et de transmission.
Leurs champagnes racontent des lieux, des saisons et des rencontres.
Chaque vin révèle une parcelle, une émotion, une promesse.



COTEAUX CHAMPENOIS LES ROSES DE SAINT PHILIBERT

VENTEUIL ROUGE
2022

ELABORATION ET ASSEMBLAGE

Assemblage	100% Pinot Noir
Nombre de crus	Mono cru de Venteuil
Provenance des raisins	Parcelle : Les Plants l'Arangot
Spécificités du terroir	Vallée de la Marne "Rive Droite"
Typicité du sol	Argile, Calcaire, Marne, Sable
Année de vendange	2022
Vinification	Elevé 22 mois en fûts de chêne
Mise en bouteille	23/07/2024
Nombre de bouteilles	500 bouteilles



« CE COTEAU, C'EST NOTRE PETIT VIN LIBRE — IMPRÉVISIBLE, MAIS TOUJOURS VIVANT. IL VIEN DE LA PARCELLE LES PLANTS L'ARANGOT, SUR VENTEUIL, ET CHAQUE ANNÉE, C'EST LES MONTAGNES RUSSES. PARFOIS IL FRÔLE LE ROSÉ, PARFOIS IL OSE LE ROUGE... ON L'APPELLE ENTRE NOUS "LE ROUGE QUI ROSÉ". IL PASSE TOUJOURS TRÈS BIEN. » TONY GAUDINAT



NOTES DE DÉGUSTATION



A L'ŒIL

Une robe rosée foncée qui évoque les teintes rares des vins tranquilles de terroir.



AU NEZ

Le nez s'ouvre sur une cerise noire juteuse, prolongée par des notes de compote de fraise. Une aromatique fine et expressive, portée par la délicatesse du fruit plus que par la structure.



EN BOUCHE

Les tanins sont fins et frais, apportant de la tenue sans dominer. La bouche, tout en fraîcheur et gourmandise, offre une belle cohérence avec le nez, dans un style subtil et sincère, sans artifice.



ACCORDS GASTRONOMIQUES

Ce Coteau rouge délicat et léger se prête aux instants de partage, autour d'une cuisine simple et authentique.

Il accompagne avec nature :

Un plateau de fromages affinés et de charcuteries fines coppa, jambon cru ou saucisson sec.

Une cuisine italienne ensoleillée : pâtes aux tomates rôties, aubergines fondantes, pizza napolitaine ou même une burrata aux herbes.

CONSEILS DE SERVICE

Servir à 8-10 degrés dans un verre au corps ample, par exemple le « N°2 soufflé bouche de la Collection Signature A.Lallement » chez Lehmann.

TEMPS DE GARDE A boire dès maintenant

Sabrina et Tony ont fondé Champagne SaintPhilibert en hommage à leur terre natale de Festigny, au cœur de la Vallée de la Marne.
Portés par une éthique du vivant et un profond respect de la nature, ils bâtissent une maison engagée, à l'écoute du temps, du terroir et des Hommes.
Leur manifeste RSE, pionnier en Champagne, guide chaque geste, du vignoble à la cave, dans un souci d'harmonie et de transmission.
Leurs champagnes racontent des lieux, des saisons et des rencontres.
Chaque vin révèle une parcelle, une émotion, une promesse.



COTEAUX CHAMPENOIS LES ROSES DE SAINT PHILIBERT

FESTIGNY BLANC
2022

ELABORATION ET ASSEMBLAGE

Assemblage	100% Chardonnay
Nombre de crus	Mono cru de Festigny
Provenance des raisins	Parcelle : Les Vigneux
Spécificités du terroir	Vallée du Flagot
Typicité du sol	Argile, Calcaire, Marne, Sable
Année de vendange	2022
Vinification	Elevé 11 mois en fûts de chêne neufs de 205 litres
Mise en bouteille	18/07/2023
Nombre de bouteilles	500 bouteilles



« CE VIN N'ÉTAIT PAS PRÉVU. À LA DÉGUSTATION DES DEUX FÛTS, C'ÉTAIT ÉVIDENT : IL FALLAIT EN FAIRE UN COTEAU. IL AVAIT CETTE FRANCHISE, CETTE VIBRATION QU'ON RETROUVE DANS UN CHABLIS. C'EST UN CHARDONNAY DE CHAMPAGNE, SANS BULLE, MAIS AVEC TOUT LE RESTE. » TONY GAUDINAT



NOTES DE DÉGUSTATION



A L'ŒIL Une robe jaune pâle limpide et brillante.



AU NEZ

Le nez surprend par sa grande fraîcheur et sa pureté aromatique. Des fleurs blanches légères, des agrumes confits et une touche iodée s'entrelacent dans une expression vive et raffinée, presque marine.



EN BOUCHE

La bouche séduit par sa structure précise, sa texture beurrée, et une complexité élégante. On y retrouve des notes de citron mûr, de bergamote, et une fine signature toastée.



ACCORDS GASTRONOMIQUES

Ce Coteau blanc, précis et généreux, se prête avec des accords de terroir à la fois simples et raffinés :
Des escargots au beurre persillé.
Un comté affiné ou un chaource de la région, même légèrement tiédi.

CONSEILS DE SERVICE

Servir à 12 degrés dans un verre à vin de Bourgogne, par exemple le « N°3 soufflé bouche de la Collection Signature A.Lallement » chez Lehmann.

TEMPS DE GARDE

A boire dès maintenant ou à conserver en cave jusqu'à plus 10 ans