MAISON FONDÉE À
CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE

LB

Louis BALINCOURT

CHAMPAGNE

MAISON DE CHAMPAGNE FAMILIALE
& CRAYÈRES DEPUIS 1804

COTEAUX, MAISONS & CAVES DE CHAMPAGNE
PATRIMOINE MONDIAL

L'HISTOIRE D'UN GRAND CHAMPAGNE ÉCRITE À LA CRAIE DEPUIS 1804

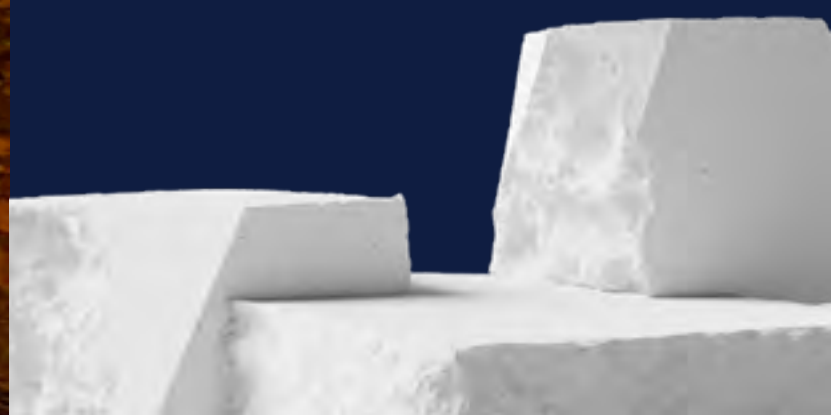
Pour s'assurer d'un vieillissement optimal, la maison recèle un véritable trésor « une cathédrale souterraine ». Cette ancienne carrière de craie exploitée à l'époque médiévale, fut utilisée pour approvisionner en pierres la construction de maisons et d'églises.

Ces Majestueuses Crayères Gallo-Romaines s'enfonçant à près de 30 mètres sous terre faisant partie des Côteaux, Maisons et Caves de Champagne inscrite au Patrimoine Mondial de l'UNESCO furent ensuite exploitée pour la production et le vieillissement du Champagne.

Les galeries (représentant une capacité de stockage de 2 millions de bouteilles) servent aujourd'hui de cave aux meilleures cuvées signées Balincourt. Elles permettent de conserver les champagne à l'abri de la lumière à température (10°C) et hygrométrie constante.

Elaborée dans la stricte lignée des plus grands champagnes, celle-ci se distingue par des magnifiques arômes complexes, des bulles d'une grande finesse et une finale délicate.

De nos jours, les Champagne Balincourt sont détenus et exploités par la famille Meyblum.



“Chez Balincourt, nous sommes dévoués à la production de grands champagnes tout en préservant un site du patrimoine mondial pour les générations futures.

Erik Meyblum – Propriétaire

UN NOBLE HERITAGE

La famille Testu de Balincourt est une famille issue de la noblesse française dont les racines se situent en Anjou, en Picardie et en Champagne. Le nom Testu dérive de la ténacité au combat des ancêtres de la famille, beaucoup étant issus de l'armée. C'est le cas notamment de Louis Testu. Brigadier de cavalerie, il devient commandeur puis est fait Chevalier de l'Ordre de Saint-Michel, en 1620.

Les charges qu'il a remplies à la cour ainsi que les conseils prodigués aux rois de France lui ont valu son anoblissement en 1625 par charge de secrétaire du roi Louis XIII. Le titre de Seigneur de Balincourt lui fut accordé en juillet de la même année. Pour couronner sa loyauté et sa bravoure, le roi lui cèda des terres notamment dans la Marne, berceau du Champagne Louis Balincourt.

Louis Testu, Seigneur de Balincourt

LB
Louis
BALINCOURT
CHAMPAGNE
MAISON FONDÉE
CHÂLONS-EN-CHAM
BRUT SÉ

XIX
Louis
BALINCOURT
CHAMPAGNE
Brut de Craie
CRAYÈRES BALINCOURT | CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE
LB
Louis
BALINCOURT
CHAMPAGNE
BRUT SÉDUCTION
Louis
BALINCOURT
ROSÉ BRUT

BRUT - TRADITION

Louis
BALINCOURT
CHAMPAGNE

Appellation
AOP Champagne

Cépages
Pinot Noir, Meunier et Chardonnay

Origine
Vallée de la Marne

Terroir
Argilo-schisteux et rocheux, argilo-calcaire

Vinification
Cuves inox thermorégulées à basse température pour préserver la fraicheur, fermentation sur lie fines, élevage de 2 ans minimum puis dégorgement 4 mois avant commercialisation.

Dégustation
Robe or clair lumineuse, reflets brillants sublimés par de fines bulles. Nez d'agrumes et fleurs blanches, notes de brioche toastée.
Attaque en bouche franche, acidulée. Evolution harmonieuse. Grande fraîcheur désaltérante en finale.

Accord culinaire
Idéal avec les entrées froides à base de poisson cru, entremets de saumon ou caviar sur toast, verrines sucrées et salées.

Température de service
8 à 10° C

BRUT - PREMIER CRU

Louis
BALINCOURT
CHAMPAGNE

Appellation
AOP Champagne Premier Cru

Cépages
Pinot Noir, Meunier et Chardonnay

Origine
Vallée de la Marne – Villages Premier Cru

Terroir
Argilo-limoneux, argilo-calcaire

Vinification
Cuves inox thermorégulées à basse température pour préserver la fraicheur, fermentation sur lie fines, élevage de 2 ans minimum puis dégorgement 4 mois avant commercialisation.

Dégustation
Couleur jaune doré aux reflets verts. Bouche vibrante et intense aux notes de pomme vertes, d'agrumes et de fleurs blanches. Fraicheur et minéralité avec une touche subtile et élégante de brioche et de noisettes fraiches. Bulles fines et persistantes.

Accord culinaire
Fera merveille en apéritif ou sur un buffet.

Température de service
8 à 10° C

CRAYÈRES BALINCOURT EN CHIFFRES:

-Patrimoine Mondial de l'UNESCO depuis 2015

-2000 ans d'existence

- Cave de vieillissement à Champagne depuis 1804

- 30 mètres sous terre

-Température constante : 10° C

- Humidité : 99%

- Capacité de Stockage : 2.000.000 de bouteilles

BRUT - BLANC DE BLANCS

Louis
BALINCOURT
CHAMPAGNE

Appellation
AOP Champagne

Cépages
100% Chardonnay

Origine
Vallée de la Marne

Terroir
Argilo-limoneux, argilo-calcaire

Vinification
Cuves inox thermorégulées à basse température pour préserver la fraicheur, fermentation sur lie fines, élevage de 2 ans minimum puis dégorgement 4 mois avant commercialisation.

Dégustation
Splendide robe or pâle aux reflets brillants. Nez expressif et d'une grande pureté. La bouche structurée et riche évoque les fruits à peau blanche avec une subtile minéralité crayeuse sublimée par de fines bulles persistantes.

Accord culinaire
Une cuvée aboutie pour les connaisseurs et la grande gastronomie.

Température de service
8 à 10° C

BRUT - ROSÉ

Louis
BALINCOURT
CHAMPAGNE

Appellation
AOP Champagne

Cépages
Pinot Noir, Chardonnay

Origine
Vallée de la Marne

Terroir
Argilo-schisteux et rocheux, argilo-calcaire

Vinification
Cuves inox thermorégulées à basse température pour préserver la fraicheur, fermentation sur lie fines, élevage de 2 ans minimum puis dégorgement 4 mois avant commercialisation.

Dégustation
Belle robe rose pâle aux bulles fines et élégantes. Nez intense et charmeur aux parfums croquants et fruités avec une jolie maturité. Un rosé de célébrations !

Accord culinaire
Parfait pour sublimer les collations sophistiquées, les macarons ou une charlotte aux fraises. Il s'accordera également avec vos apéritifs pour toutes les fêtes.

Température de service
8 à 10° C

Coteaux, Maisons & Caves de Champagne
Patrimoine mondial

CONTACTS

CHAMPAGNE BALINCOURT SAS

Production et Stockage :
14 rue Basse de Compertrix
51000 Châlons-en-Champagne

Service Commercial :
MVP Wines SARL
2 rue des Lavandes
34970 Lattes

Tel: +33(0) 4.67.02.40.40
contact@champagnebalincourt.com
www.champagnebalincourt.com