



DOMAINE B. GIRARDIN
CHAMPAGNE

Scène ouverte - Sandrine artiste solo *

Appoggiature

Note d'agrément placée devant une note principale pour la mettre en valeur.

BRUT
SANS ANNÉE

Clé de fa

Introduction fringante et allègre à la gamme B Girardin, **Appoggiature** éveille les papilles, suggère plus qu'il en impose de poursuivre la dégustation avec de mets.



Harmoniques

60 % CHARDONNAY
30 % PINOT MEUNIER
10 % PINOT NOIR

100 % CUVÉE

BRUT - 7 G/L

Partition

Limpide et brillante, sa robe jaune à reflet or donne le la. C'est sur l'opulence et la générosité qu'**Appoggiature** ouvre le bal de notre gamme.

Au nez se présentent d'emblée le fruit mûr, l'anis beurré. Laisant bientôt place à une facette crémeuse montant crescendo sur des accents d'abricot, fleur d'oranger.

La bouche, plutôt fraîche, joue sur le citron, une tension minérale (terroir) et une douceur iodée.

Le bel enrobage salin se drape de l'expression d'herbes aromatiques du jardin (thym, romarin).

L'éclat de ce vin se confirme avec un caractère miellé incluant quelques notes de noisettes légèrement balsamiques.

Musique, maestro !

Appoggiature arpège sur des notes salines, citronnées pour une belle entrée en matière. Un champagne pour accompagner les moments improvisés.

L'accord parfait

- ▶ Crackers romarin.
- ▶ Rillettes de poisson et salade de rouget.
- ▶ Flan de courgettes.
- ▶ Salade radis et pois gourmand, un trait d'huile de noisettes.

« Frissonnantes » expérimentations

- ▶ Escargot en croûte.
- ▶ Crème de carotte moules et cumin.
- ▶ Tarte à la rhubarbe.

Instrumentarium

Bouteille (75 cl).
Demi-bouteille (37,5 cl).



DOMAINE B. GIRARDIN
CHAMPAGNE

Scène ouverte - Sandrine artiste solo *

Vibrato

Légère ondulation du son produite avec la voix ou sur les instruments à cordes ou à vent.

BRUT

Clé de fa

La Vibrato se distingue par sa composition originale : un pur chardonnay résultat d'un assemblage de deux terroirs aux expressions opposées... Si le cépage vibre en bouche par sa fraîcheur et ses notes agrumes, les expressions des terroirs de Vitry-en-Perthois et Mancy définissent l'amplitude du vibrato. L'exotisme et le gras de Vitry répondant d'égal à égal au calcaire et la finesse de Mancy.



Harmoniques

100 % CHARDONNAY

100 % CUVÉE

BRUT - 4 G/L

Partition

Une robe limpide et brillante, à l'effervescence raffinée. Le nez s'ouvre sur de beaux arômes aux agréables senteurs de fruits exotiques mûrs. Le melon et la papaye confits viennent aussitôt à l'esprit, suivis par la mirabelle. Poursuivant ce même motif, la bouche se fait fine et généreuse. Réhaussée de quelques notes anisées épicées (gingembre poivré), sa belle longueur laisse apparaître pizzicato des notes exotiques comme l'ananas, la papaye confite, le melon d'eau.

Musique, maestro !

Un vin subtil, pur, dont les arômes se révèlent par petites touches successives, laissant la structure se dessiner et la trame se densifier. Un original qui flatte les papilles dès l'apéritif.

L'accord parfait

- ▶ Maki avocat, truite fumée, tartare de cabillaud à la coriandre et échalote.
- ▶ Gambas au gingembre.
- ▶ Cabillaud à l'anis.
- ▶ Poulet au thym.
- ▶ Langouste au naturel.
- ▶ Noix de Saint-Jacques snackées, smoothie tilleul.

« Frissonnantes » expérimentations

- ▶ Rillettes de saumon.
- ▶ Carpaccio de bœuf, filet d'huile d'olive.

Instrumentarium

Bouteille (75 cl).



DOMAINE B. GIRARDIN
CHAMPAGNE

Scène ouverte - Sandrine artiste solo *

Point d'orgue

Temps d'arrêt qui suspend la mesure sur une note ou un silence pour mieux en intensifier l'effet.

BLANC DE NOIRS
BRUT NATURE
MILLÉSIME 2012

Clé de fa

Notre **Point d'Orgue** célèbre le plus bel assemblage de nos vins issus d'une seule année de récolte, en l'occurrence ici 2012.



Partition

Robe vieil or, brillante, aux reflets cuivrés. Le nez, discret, laisse deviner un univers fin et délicat. Des notes salines, gourmandes, généreuses s'expriment à leur tour, réconfortantes comme la cannelle, le thé à la bergamote. Les bulles délicates apportent une belle sapidité. La bouche, fraîche, s'arrondit en milieu de bouche offrant une sensation de plénitude où flirte de jolies touches d'épices douces, de gingembre confit. Le tout dans un bel équilibre cohérent.

Musique, maestro !

Un Millésime d'une grande année à son apogée, vivant et propice à l'échange, qui excellera aussi bien à l'apéritif qu'au cours d'un repas, autour de plats « festifs et conviviaux ».

L'accord parfait

- ▶ Papillote de saumon à l'estragon.
- ▶ Flan salé poireaux et chèvre.
- ▶ Chapon poché rôti.

« Frissonnantes » expérimentations

- ▶ Ventrèche grillée et sa chantilly salée.
- ▶ Carpaccio de Saint Jacques.

Instrumentarium

Bouteille (75 cl).

Harmoniques

50 % MEUNIER
50 % PINOT NOIR
(2012)

100 % CUVÉE

DOSAGE 0 G/L



Domaine B. Girardin

Scène ouverte - Sandrine artiste solo

Coloratura
Rosé d'infusion

“Coloratura” est née pour vous surprendre, par sa couleur d’une part, par ses expressions aromatiques marquées d’autre part. Coloratura qualifie une voix virtuose apte à réaliser des vocalises complexes au sein d’un répertoire richement orné. Une invitation à entrer dans un nouvel univers.

Brut Nature



Clé de Fa

Ce Rosé d’infusion du Domaine B Girardin est un pur Meunier, dont la macération pendant 6 heures au sein du pressoir, a donné cette teinte originale en Champagne.

Partition

Présentée en bouteille noire, les nuances de la Coloratura vous sont révélées lors du service. Ce champagne dévoile alors une teinte rose pâle mêlé de quelques reflets orangés. Le nez, expressif, vous propose un mélange de fruits rouges (framboise), de fleurs (violette, fleur blanche, fleur d’oranger), d’agrumes (pamplemousse). Ces saveurs s’affirment en bouche, sur une sensation de fraîcheur apportée par quelques notes d’agrumes. Aromatique, salin, ce rosé se prolonge sur une finale longue et tendre.

Musique Maestro

Le meunier, unique cépage entrant dans la composition de ce champagne Rosé, offre toute sa personnalité : une puissance aromatique affirmée, prolongée par une tendre et délicate rondeur.

Harmoniques

100% Meunier
Zéro dosage



DOMAINE B. GIRARDIN
CHAMPAGNE

Scène ouverte - Sandrine artiste solo *

Rubato

Mode d'exécution qui consiste à décaler légèrement le rythme de la mélodie en retardant certaines notes, ou en précipitant d'autres, tandis que l'accompagnement demeure strictement mesuré.

Pourquoi faire un Demi-sec quand on peut faire encore plus sucré ? tel est le parti-pris qui a commandé la création de *Rubato*, un champagne au dosage doux, voulu et même rêvé !

Clé de fa

Un champagne comme autrefois, qui assume avec panache ses 108 grammes de sucre par litre dans un équilibre inédit et parfait.

Partition

Une robe jaune brillant sur l'or pâle avec des reflets verts. Très agréable et très fin, c'est un univers étonnant qui se dévoile au nez. Dominé par le clou de girofle, l'olfaction monte crescendo sur les fruits et les fleurs se parant au passage d'accents de mangue, de rhubarbe, d'ananas, de fraises, de framboises et même de girofles jasménées. En bouche, l'univers asiatique et végétal dominant tous deux dans un juste équilibre, en s'agrémentant de saveurs de frangipane et de pâte d'amande. La fraîcheur n'a d'égale que son intensité, tenue par une belle trame saline, sur une finale onctueuse et persistante.

Musique, maestro !

Un vin étonnant permettant d'audacieuses possibilités d'accords de par sa trame saline. Sa fraîcheur jouera sa symphonie sur des mets fruités et sucrés mais aussi auprès de mets volontiers pimentés.

L'accord parfait

- ▶ Le Romarin.
- ▶ Maki thon rouge et yuzu.
- ▶ Bar en croûte.
- ▶ Joue de lotte à l'armoricaine.
- ▶ Cabillaud à l'anis et algues au citron.
- ▶ Chèvre frais au cumin et parmesan.
- ▶ Tarte aux griottes, framboises.
- ▶ Carpaccio d'ananas et Timut.

« Frissonnantes » expérimentations

- ▶ L'asperge.
- ▶ Cuisine thaï, cuisine réhaussée de piment.
- ▶ Fondue au chocolat.

Instrumentarium

Bouteille (75 cl).



Harmoniques

CHAMPAGNE DOUX

70 % CHARDONNAY
30 % MEUNIER

BASE 2012
3 ANS DE VIN DE RÉSERVE
100 % CUVÉE

DOUX - 108 G/L



Domaine B. Girardin
Champagne

Nos deux Terroirs - Situation géographique



MANCY

Le Domaine est situé sur cette commune des coteaux sud d'Epernay.

Sol principalement argilo-calcaire

Cépage : Meunier, Chardonnay, 10% Pinot Noir

VITRY EN PERTHOIS

Terroir situé à 75 kms au sud du Domaine, entre Chalons en Champagne et Troyes.

Sol calcaire

Cépage : Chardonnay



Domaine B. Girardin
Champagne

Le Domaine & son histoire

Ce que Sandrine apprécie tout particulièrement dans l'exercice de son métier, c'est de baigner dans l'univers du rêve et de l'émotion, sans y être justement enfermée... Un monde intérieur dont l'infinie richesse ne peut vivre que parce qu'elle s'ancre naturellement et authentiquement à la terre, celle de Mancy, l'origine de l'histoire familiale.

De Bernard, son père qui a fondé l'exploitation en 1970, Sandrine a gardé le même goût pour le jeu libre. Entrés dès la première heure dans la grande famille des Vignerons Indépendants, au début des années 90, les Girardin se sont épanouis seuls sur la scène dans l'exercice d'un jeu personnel, au rythme juste et enlevé... Une indépendance d'esprit qui a profondément forgé le tempérament familial. Et qui s'exprime sans entrave dans le périmètre ouvert, non pas d'une exploitation, mais bel et bien d'un Domaine.

Avant la cave ni même le pressoir, les vignes ont été les premières propriétés de la famille Girardin. Les premières notes se sont écrites dans l'intimité du terroir de Mancy avant de résonner à Vitry-en-Perthois. 6 hectares cultivés en Haute Valeur Environnementale - et une sensibilité verte - qui trouvent l'harmonie dans une répartition ternaire entre Chardonnay, Pinot Noir et Meunier.

Autant que dans la complémentarité de deux terroirs : minéral et frais sur les Coteaux sud d'Épernay, exotique sur les Côtes de Champagne (Vitryat). L'équilibre nécessaire à la réalisation d'une œuvre œnologique sincère et véritable.

À l'heure de reprendre seule les rênes de son Domaine dans les années 1990, une certitude s'est très vite imposée : "mettre plus de vibrato" dans sa vie et dans ses vins. Le positionnement était tout trouvé. Sandrine choisit alors de donner un tempo universel aux champagnes Girardin en définissant chacun d'eux par des ornements mélodiques. Des cuvées pensées pour jouer en solo tout comme s'allier au restant de la gamme. À l'image de la personnalité de cette Vigneronne Indépendante aussi attachée à son autonomie qu'à l'esprit collectif de sa famille de cœur.

La vigneronne,
Sandrine Girardin

