

AM
& F



CHAMPAGNE

ALAIN MERCIER & FILS

à Passy sur Marne
RÉCOLTANT ★ MANIPULANT

Édition 2016

Outil confidentiel à disposition
des revendeurs du Champagne Alain Mercier.





Champagne Alain Mercier & Fils is a family winery based in Passy-sur-Marne, on the green hills of the Marne valley and on the touristic road of Champagne (Route Touristique du Champagne). Our village is built on the narrow part of the valley, making for scenic views from our vineyard.

The domain have its roots half way between the Champagne capital, Epernay, and Château-Thierry. Alain and Romain Mercier assemble their champagnes using traditional technics, respecting the methods inherited from their elders. All the steps in making champagnes are done on the family house estate, allowing us to get the proof of quality that represents the Independent Winemaker (Vigneron Indépendant) accreditation.

Le Champagne Alain Mercier et Fils est une exploitation familiale située à Passy-sur-Marne, sur les coteaux verdoyants de la Vallée de la Marne et de la Route Touristique du Champagne. Notre village est bâti sur la partie étroite de la vallée, offrant une vue panoramique exceptionnelle sur notre vignoble.

Le domaine prend racine à distance équivalente de la Capitale du Champagne, Epernay, et de Château-Thierry. Alain et Romain Mercier élaborent leurs champagnes selon les techniques traditionnelles, respectant les méthodes héritées de leurs aînés. Toutes les étapes de production des champagnes sont réalisées sur l'exploitation familiale, permettant d'obtenir le très convoité statut de Vigneron Indépendant.







CHAMPAGNE ALAIN MERCIER & FILS ORIGINS

Initiated by Émile Mercier in the 1920s, the family operation has seen generations of passionate winemakers take over. Lucien, the grand father, then Alain, the father, both managed to give Romain Mercier all the knowledge, know-how and craftsmanship necessary to take over the family winery's lead.

For over a century, each generation brought their personal touch to give birth to the Champagne Alain Mercier & Fils brand and enabled it to create signature wines. Romain carries on with this philosophy by working in a vineyard made of the three most prestigious champagne grapes : the Chardonnay, the Pinot Noir and the Pinot Meunier.

Each wine is grown in enameled steel tanks or in oak barrels to give it its own recognizable identity. This identity is the one of champagne Alain Mercier & Fils, The recognition of the independant winemakers.

LES ORIGINES DU CHAMPAGNE ALAIN MERCIER & FILS

Initié par Émile Mercier dans les années 20, l'exploitation familiale voit se succéder des générations de vignerons passionnés. Lucien, le grand-père, puis Alain, le père, ont réussi à donner à Romain Mercier tout le savoir-faire nécessaire pour reprendre les rênes de la maison familiale.

Depuis près d'un siècle, chaque génération a su apporter ses connaissances pour donner naissance au Champagne Alain Mercier & Fils et lui permettre de créer des vins identitaires. Romain perpétue cette philosophie en travaillant un vignoble composé des trois cépages de référence de la Champagne : le Chardonnay, le Pinot Noir et le Pinot Meunier.

Chaque vin est cultivé dans des cuves en acier émaillé ou en fûts de chêne pour lui donner une identité propre et reconnaissable entre toute. Cette identité est celle du champagne Alain Mercier & Fils, la reconnaissance des vignerons indépendants.





CUVÉE BRUT TRADITION



Blend: 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 20% Chardonnay

Harvest: 2010 and 2011

Vinification: enameled steel tanks

Fermentation: full malolactic, selected yeasts

Dosage: 9,1 g/L

Also exists in Demi-sec (sweeter)

Available in: 20 cl - 37,5 cl - 75 cl

Our cuvée Brut Tradition adorns a pale yellow robe with a perfect shine, matched with a lively and persistent effervescence. The nose has notes of fresh fruits (citrus, peach, pear), boxwood and genêt developing. The mouth sees a round champagne, powerful with an astonishing fruitiness. Its light structure offers a refreshing finale.

Assemblage : 40 % Pinot Noir, 40 % Pinot Meunier, 20 % Chardonnay

Vendanges : 2010 et 2011

Vinification : cuves émaillées

Fermentation : malolactique complète, levures sélectionnées

Dosage : 9,1 g/L

Existe également en Demi-sec

Disponible en : 20 cl - 37,5 cl - 75 cl

Notre cuvée Brut Tradition se présente parée d'une robe jaune pâle à la brillance parfaite, accompagnée d'une effervescence vive et persistante. Au nez, ce sont des notes de fruits frais (agrumes, pêche, poire), de buis et de genêt qui se développent. En bouche, c'est un champagne rond, puissant et étonnant de fruité. Sa structure légère offre une finale rafraîchissante.





CUVÉE BRUT ROSÉ

Blend: 50% Chardonnay and 50% Pinot Noir
(including 13% vinified in red wine)

Harvest: 2011

Vinification: enameled steel tanks

Fermentation: full malolactic, selected yeasts

Dosage: 10,9 g/L

Available in: 20 cl - 37,5 cl - 75 cl

The cuvée Brut Rosé sports an intense robe with salmon color hue. Its first nose, expressive and intense offers red fruits aromas (raspberry and blackberry). In open air, aromas of boxwood and mild mint are expressing themselves. The mouth is round and soft due to a fairly present dosage, bringing out a red fruit cocktail in the finale.

Assemblage : 50 % Chardonnay et 50 % Pinot Noir (dont 13 % vinifié en vin rouge)

Vendange : 2011

Vinification : cuves émaillées

Fermentation : malolactique complète, levures sélectionnées

Dosage : 10,9 g/L

Disponible en : 20 cl - 37,5 cl - 75 cl

La cuvée Brut Rosé arbore une robe soutenue aux reflets saumonés. Son premier nez, expressif et intense offre des arômes de fruits rouges (fraise et groseille). Après aération, ce sont des arômes de buis et de menthol qui s'expriment. La bouche est ronde et souple grâce à un dosage assez présent, faisant ressortir un cocktail de fruits rouges en finale.





CUVÉE BRUT PRESTIGE BLANC DE BLANCS



Grapes: 100% Chardonnay

Harvest: 2009

Vinification: enameled steel tanks

Fermentation: full malolactic, selected yeast

Dosage: 10,6 g/L

Available in: 75 cl - 1,5 L - 3 L

The Brut Prestige sports a lovely straw yellow color robe and a perfect shine. A brisk fizz animates a lasting head rim. A fine and elegant nose on floral and discrete notes precedes the arrival of mild mint and fern aromas. It is the whole complexity and the maturity of licorice and chocolate notes expressing themselves. The mouth is frank and balanced and brings a generous finale on baked buns and citrus notes.

Assemblage : 100 % Chardonnay

Vendange : 2009

Vinification : cuves émaillées

Fermentation : malolactique complète, levures sélectionnées

Dosage : 10,6 g/L

Disponible en : 75 cl - 1,5 L - 3 L

La cuvée Brut Prestige se pare d'une belle robe de couleur jaune paille et d'une brillance parfaite. Une vive effervescence anime un cordon de mousse persistant. Un nez fin et élégant. Des notes florales et discrètes précèdent l'arrivée d'arômes de menthol et de fougère. C'est toute la complexité et la maturité des notes de réglisse et de chocolat qui s'expriment. La bouche, franche et équilibrée apporte une finale généreuse sur des notes briochées et d'agrumes.





CUVÉE BRUT ZÉRO

Blend: 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 20% Chardonnay

Harvest: 2006 and 2007

Vinification: enameled steel tanks

Fermentation: full malolactic, selected yeast

No dosage (0,6 g/L of remaining sugar)

Available in: 75 cl

The Brut Zéro adorns a gold robe with amber hints. The head rim is delicate and lasting. A first powerful and aromatic nose comes with fruity aromas of fig and candied fruits. After a few minutes, these are toasted bread and roasting notes that are appearing. The mouth is a brisk attack together with a balanced structure. The finale is long and refreshing.

Assemblage : 40 % Pinot Noir, 40 % Pinot Meunier, 20 % Chardonnay

Vendanges : 2006 et 2007

Vinification : cuves émaillées

Fermentation : malolactique complète, levures sélectionnées

Non dosé (0,6 g/L de sucre résiduel)

Disponible en : 75 cl

La cuvée Brut Zéro arbore une robe jaune or avec des reflets ambrés. La collerette de mousse est fine et persistante. Un premier nez puissant et aromatique s'offre avec des arômes fruités de figes et de fruits confits. Après quelques minutes, ce sont des notes de pain grillé et de torréfaction qui se dévoilent. En bouche, c'est une attaque vive accompagnée d'une structure équilibrée. La finale est longue et rafraîchissante.





CUVÉE ÉMILE BLANC DE NOIRS



Grapes: 100% Pinot Meunier - Blanc de Noirs

Harvest: 2013

Vinification: enameled steel tanks

Fermentation: full malolactic, selected yeasts

Dosage: 11,1 g/L

Available in: 75 cl

The cuvée Émile shows a light gold robe. Its delicate nose offers tones of slightly candied white fruits (apple, pear) along with a honey hint. In open air, bakery and roasted nuts aromas ascend. The attack in the mouth is straightforward and offers the wine a perfect balance between smoothness and sharpness.

Assemblage : 100 % Pinot Meunier - Blanc de Noirs

Vendange : 2013

Vinification : cuves émaillées

Fermentation : malolactique complète, levures sélectionnées

Dosage : 11,1 g/L

Disponible en : 75 cl

La cuvée Émile se pare d'une robe or clair. Son nez fin livre des tonalités de fruits blancs légèrement confits (pomme, poire) accompagnées d'une note de miel. Après aération, ce sont des arômes de pâtisseries et de noisettes grillées qui se dévoilent. L'attaque en bouche est franche et offre au vin un équilibre parfait entre rondeur et vivacité.





CUVÉE LUCIEN

Blend: 80% Chardonnay and 20% Pinot Meunier

Harvest: 2011

Vinification: enameled steel tanks followed by one year ageing in oak burgundy barrels

Fermentation: full malolactic, selected yeasts

Dosage: 9,6 g/L

Available in: 75 cL

The cuvée Lucien sports a golden yellow robe. Its long lasting effervescence and its perfect shine accompanies an elegant and expressive first nose with aromas of exotic fruits and white flowers. Followed by orange hints, seeded fruits and cinnamon confirming a pleasant maturity. In open air, a complexity develops into discrete wood notes, moka, chocolate and praline. The sharp and powerful attack brings ample and round features thanks to a vinification on wood of great quality.

Assemblage : 80 % Chardonnay et 20 % Pinot Meunier

Vendange : 2011

Vinification : cuves émaillées puis vieillissement d'un an en fût de chêne de bourgogne

Fermentation : malolactique complète, levures sélectionnées

Dosage : 9,6 g/L

Disponible en : 75 cl

La cuvée Brut Lucien arbore une robe de couleur jaune or. Sa longue effervescence et sa brillance parfaite accompagnent un premier nez élégant et expressif avec des arômes de fruits exotiques et de fleurs blanches. Se suivent des notes d'orange, de fruit à noyau et de cannelle venant assoir une belle maturité. Après aération, une complexité se développe avec des notes boisées et discrètes, de moka, de chocolat et de pralin. L'attaque fraîche et puissante donne ampleur et rondeur grâce à une vinification sous bois de grande qualité.





MILLÉSIME 2012



Blend: 100% Pinot Noir (Blanc de Noirs), Tête de cuvée (first press)

Harvest: Vintage 2012

Vinification: enameled steel tanks

Fermentation: full malolactic, selected yeasts

Dosage: 9.9 g/L

Available in: 75 cL

The Millésime 2012 presents a lovely golden yellow robe highlighted by amber hues. The nose has an aromatic depth with white and red fruits aromas along with elegant candied citrus and mild spices notes. The attack is generous and structured offering strength and fruitiness. All the opulence of 2012 in a Millésime.

Assemblage : 100 % Pinot Noirs

Tête de cuvée : Blanc de Noir vieilli en fût de chêne

Vendanges : 2012

Vinification : cuves émaillées

Fermentation : malolactique complète, levures sélectionnées

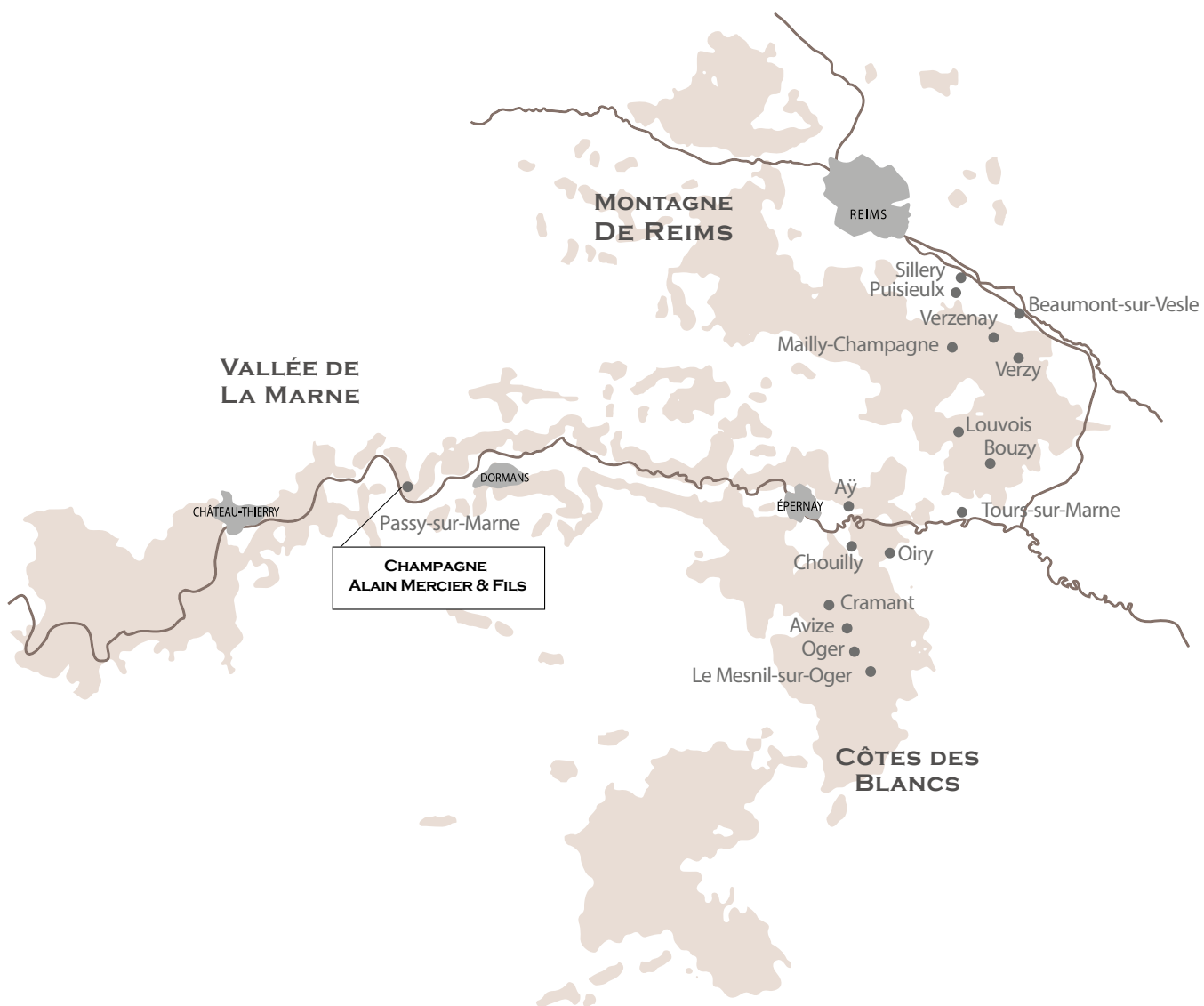
Dosage : 9.9 g/L

Disponible en : 75 cl

La cuvée Millésime 2012 revêt une belle robe jaune or soutenue par des reflets ambrés. Au nez, une profondeur aromatique se dégage avec des arômes de fruits blancs et rouges et d'élégante notes d'agrumes confits et d'épices douces. L'attaque est généreuse et structurée offrant puissance et fruité. Toute la richesse de l'année 2012 dans un millésime.









If you wish to discover the history, the estate and the winemakers of Champagne Alain Mercier & Fils, we invite you to make an appointment on weekends or from Monday to Friday 9am to 17pm.

Si vous souhaitez découvrir l'histoire, l'exploitation et les propriétaires-récoltants du Champagne Alain Mercier & Fils, nous vous invitons à prendre rendez-vous les weekend et du lundi au samedi de 9h à 17h (fermé le dimanches et jours fériés).

Romain Mercier

Gérant/Manager

Tel. : +33(0)3 23 70 35 48

Mob/Cel. : +33 (0)6 09 77 30 97

E-mail : romain.mercier@champagne-alain-mercier.fr

www.champagne-alain-mercier.fr





www.champagne-alain-mercier.fr

Outil confidentiel à disposition des revendeurs du Champagne Alain Mercier.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER
AVEC MODÉRATION.

