



CHAMPAGNE  
LUCIEN ROGUET

GRAND CRU

— RECOLTANT - MANIPULANT —

VIGNERONS À MAILLY CHAMPAGNE

DEPUIS 1870



Depuis 6 générations, au cœur de la Montagne de Reims, la famille ROGUET exploite environ 7 hectares de vignes uniquement sur le vignoble Grand Cru de Mailly-Champagne.

En 2000, Samuel reprend le domaine de son grand-père et choisit de maîtriser l'ensemble des étapes d'élaboration, de la vendange à la commercialisation. Il devient alors **vigneron indépendant**.

Concerné par la protection de l'environnement, il s'oriente vers une viticulture plus durable et décroche les certifications VDC et HVE.

Sensible au vieillissement des vins, il intègre le bois pour l'élevage des vins de réserves. Il découvre ainsi la magie des assemblages pour perpétuer l'équilibre des champagnes ROGUET et faire naître aussi quelques rares bouteilles.

Le style de la maison se distingue par une fraîcheur persistante et révèle la puissance aromatique d'un seul terroir.

*For over 6 generations, at the very heart of the Montagne de Reims, the ROGUET family has been cultivating 7 hectares of vines solely located in the Mailly Champagne GRAND CRU vineyard.*

*In 2000, Samuel took over the domain of his grandfather and chose to control all the stages of development, from harvest to marketing. He became an **independent winemaker**.*

*Concerned with environmental protection, he turned to sustainable viticulture and obtained VDC and HVE certifications.*

*Sensitive to the aging of wines, he incorporates wood for maturing reserve wines. He discovers the magic of blending to perpetuate the balance of ROGUET champagnes and create a few rare bottles.*

*The style of the house is distinguished by a persistent freshness and reveals the aromatic power of a single terroir.*

## TERROIR

---

100 % Mailly Champagne

---

Sol calcaire *Limestone subsoil*

---

Viticulture Raisonnée Responsable  
*Responsible, reasoned vine growing*

---

Âge moyen des vignes 30 ans  
*Average age of vines : 30 years*

---

Porte greffe : 41 B  
*Rootstock 41 B*

---

## VINIFICATION

---

Vendanges manuelles et triées  
*Hand-picked and sorted harvests*

---

Pressoir horizontal à membrane  
*Horizontal membrane press*

---

Assemblage Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay sur plusieurs années  
*Blending of Pinot noir, Chardonnay and Meunier over several years*

---

Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox, émaillée et bois  
*Alcoholic and malolactic fermentation in stainless steel, enamel vats and wood*

---

Vin de réserve avec vieillissement en fût, en foudre et en cuve inox  
*Reserve wines aged in wooden casks, in oak large casks and in stainless steel vats*

---



CHAMPAGNE  
N°1  
TRADITION

# N°1

## BRUT TRADITION

GRAND CRU



**BRUT GRAND CRU**

**DOSAGE** 7 g/L

**VIEILLISSEMENT**

**ASSEMBLAGE** PINOT NOIR, MEUNIER, CHARDONNAY

2 ANS MIN  
AVANT DÉGORGEMENT

**TERROIR**

**100% MAILLY-CHAMPAGNE** / SELECTION PARCELLAIRE



Teinte jaune doré assez intense.

Effervescence de bulles fines donnant naissance à une mousse crémeuse.

*This champagne has a rather intense, golden yellow colour. Effervescence with an abundance of fine bubbles developing in a creamy foam.*



Au premier nez se dévoile le caractère expressif et gourmand de ce champagne sur des notes de pâtisseries et de pâtes de fruits.

À l'aération, apparaissent des notes florales de pivoine.

*The nose reveals initial powerful enticing aromas of fluffy pastry and quince jelly notes. It then opens up with the floral nuances of peony.*



La mise en bouche est onctueuse et harmonieuse avec les fruits à coques et les fruits secs. Fraicheur et profondeur sont apportées par les agrumes confits ainsi que des notes florales.

*In the mouth, a balanced and velvety texture with hazelnut, cashew and dried fruits. Finally, refreshing and deep notes of candied citrus and flowers arise.*



Apéritif, viande blanche.

*Apéritif, white meats.*



  
CHAMPAGNE  
LUCIEN ROGUET  
GRAND CRU  
  
N°2  
BLANC DE BLANCS

N°2

BLANC DE BLANCS

# N°2

## BRUT BLANC DE BLANCS

GRAND CRU



BRUT GRAND CRU

DOSAGE 5 g/L

VIEILLISSEMENT

ASSEMBLAGE

100% CHARDONNAY

2 ANS MIN  
AVANT DÉGORGEMENT

TERROIR

100% MAILLY-CHAMPAGNE / SELECTION PARCELLAIRE



Élégante couleur jaune doré pâle aux reflets verts argentés. Effervescence vive et soutenue.

*Elegant pale golden-yellow colour with silver-green glints. Lively and long-lasting effervescence.*



Un premier nez expressif sur de la fraîcheur et de la finesse avec des notes de fleurs blanches d'acacia et eucalyptol. Apparaissent ensuite des notes vanillées, bois frais et une pointe de poivre blanc.

*At first, an expressive nose nevertheless fresh and fine, with floral fragrances of white blossoms (acacia flowers) and eucalyptol. These are followed by vanilla and wood notes with a hint of white pepper.*



L'attaque est saisissante par sa richesse et son élégance. Ce champagne est ponctué par une finale tonique sur le zeste d'agrumes confit.

*On the palate, the attack is lively and frank combining elegance and intensity. Dynamic finish with a hint of candied citrus peel.*



Apéritif, fruits de mer et coquillages.

*Apéritif, seafood and shellfish.*



CHAMPAGNE  
LUCIEN ROGUET  
GRAND CRU  
N°3  
EXTRA-BRUT

CHAMPAGNE  
LUCIEN ROGUET  
N°3  
EXTRA-BRUT

# N°3

## EXTRA BRUT BLANC DE NOIRS GRAND CRU



---

**EXTRA BRUT GRAND CRU**

**DOSAGE** 2 g/L

**VIEILLISSEMENT**

---

**ASSEMBLAGE**

PINOT NOIR, MEUNIER

2 ANS MIN

AVANT DÉGORGEMENT

---

**TERROIR**

**100% MAILLY-CHAMPAGNE** / SELECTION PARCELLAIRE



Robe brillante de teinte dorée aux reflets paille.  
L'effervescence est fine et harmonieuse.

*Shiny golden colour, with straw reflections.  
Fine and harmonious effervescence.*



Le premier nez, expressif et mature, dévoile des arômes de fruits mûrs.  
À l'aération, apparaissent des notes plus subtiles mêlant badiane, feuille de tabac et brioche.

*The first nose is expressive and mature offering aromas of ripe fruit. Then it opens with more subtle nuances revealing star anise, tobacco leaves and brioche.*



Bel équilibre entre l'intensité aromatique et la fraîcheur ponctuée par une finale tannique.

*Perfect balance which brings together aromatic intensity and delightful freshness braced by a tannic finish.*



Apéritif, poissons crus et fromages à pâte dure.

*Apéritif, raw fish and hard cheeses.*



CHAMPAGNE  
N°4  
GOURMANDISE

# N°4

## GOURMANDISE

GRAND CRU



**DEMI-SEC GRAND CRU**

**ASSEMBLAGE** PINOT NOIR, MEUNIER, CHARDONNAY

**TERROIR**

**100% MAILLY-CHAMPAGNE / SELECTION PARCELLAIRE**

**VIEILLISSEMENT**

2 ANS MIN  
AVANT DÉGORGEMENT



Robe dorée assez soutenue.  
Effervescence vive et soutenue.

*Vibrant golden colour.*

*Lively and persistent effervescence.*



Un nez expressif sur des notes de frangipane, de noisette rehaussé par une pointe d'épice, de poivre blanc.

*An expressive nose with notes of frangipane and hazelnut, laced with a hint of white pepper.*



L'attaque en bouche est ample, généreuse et chaleureuse avec une belle sucrosité. Se révèle ensuite des notes d'agrumes confits qui confèrent à ce vin une grande longueur et une excellente fraîcheur en finale.

*On the palate, the attack is full, rounded and silky with an elegant sweetness. Then appear notes of candied citrus fruits which give this champagne a full-bodied length with excellent final freshness.*



Fromage à pâte persillée, roquefort, chèvre frais, desserts aux fruits.

*Veined cheeses, Roquefort, soft goat cheese, fruit desserts.*



CHAMPAGNE  
LUCIEN ROGUET  
GRAND CRU

N°5  
ROSE

N°5  
ROSE

# N°5

## ROSE

GRAND CRU



**BRUT ROSÉ GRAND CRU**

**DOSAGE** 6 g/L

**VIEILLISSEMENT**

**ASSEMBLAGE** PINOT NOIR, MEUNIER, CHARDONNAY

15 MOIS MIN  
AVANT DÉGORGEMENT

**TERROIR**

**100% MAILLY-CHAMPAGNE** / SELECTION PARCELLAIRE



Robe rose saumonée aux subtils reflets bleutés.  
L'effervescence est délicate et persistante.

*Salmon-pink colour with subtle bluish reflections.*

*Delicate and persistent effervescence.*



Le premier nez livre une remarquable concentration d'arômes avec des notes de fruits rouges, de bourgeons de cassis et de mûre fraîche. Le second nez laisse se dévoiler des notes épicées (baie rose, poivre noir).

*At first, remarkably intense on the nose with expressive aromas of red fruits, black-currant bud and freshly picked blackberries. These are followed by spicy, peppery notes (pink peppercorn, black pepper).*



L'attaque est fraîche et aérienne sur un registre minéral (silex). La cohérence avec le nez est remarquable avec une large expression de fruits rouges.

*On the palate, the attack is fresh and supple on a mineral side (flint). It is remarkably reminiscent of the nose with a persistent intensity of red fruits.*



Onglet de bœuf grillé et saignant, dessert chocolaté.

*Grilled (until rare) beef back steak, chocolate desserts.*



CHAMPAGNE  
LUCIEN ROGUET  
GRAND CRU

N°6  
EDITION LIMITÉE

EDITION LIMITÉE

N°6

EDITION LIMITÉE

# N°6

## EDITION LIMITÉE

GRAND CRU



**BRUT GRAND CRU**

**DOSAGE** 6 g/L

**TERROIR**

**100% MAILLY-CHAMPAGNE**  
SELECTION PARCELLAIRE

**ASSEMBLAGE**

10% PINOT NOIR / 45% MEUNIER / 45% CHARDONNAY

**VENDANGES** 2015/2016



Robe de couleur or lumineuse avec un léger reflet cuivré. Cordon de bulles fines donnant naissance à une mousse crémeuse.

*Luminous golden colour with light coppery reflections. A string of fine bubbles developing in a creamy foam.*



Premier nez expressif sur le registre des fruits murs tel que l'abricot accompagnés d'arômes de noix de cajou, d'amandes et de pistaches grillées.

Ouverture sur de subtiles notes de crème pâtissière, de viennoiserie, de brioche ainsi que sur les fleurs blanches (tilleuil) et de cerise.

*Expressive nose full of ripe fruit, such as apricot with aromas of cashew, toasted almonds and pistachios. It then opens up with subtle notes of custard cream, pastries, brioche, linden flowers and cherry.*



Attaque vive et aromatique sur les agrumes légèrement confits rehaussés par des notes aériennes d'eucalyptol. La finale est saline et minérale avec des notes de fruits exotiques frais (ananas), de noix de coco et d'amande.

*On the palate, the attack is lively with aromatic intensity combining slightly candied citrus and hints of eucalyptol. Saline and mineral finish with notes of fresh exotic fruit (pineapple), coconut and almonds.*



MILLÉSIME | BRUT

**2018**

MILLÉSIME

# 2018

## MILLÉSIME BLANC DE NOIRS GRAND CRU



<b>MILLÉSIME</b>	2018		<b>BLANC DE NOIRS</b>
<b>ASSEMBLAGE</b>	65% PINOT NOIR, 35% MEUNIER		
<b>VIEILLISSEMENT</b>	4 ANS SUR LIES		<b>DOSAGE</b> 6 g/L

**BRUT GRAND CRU**

**TERROIR**  
**100% MAILLY-CHAMPAGNE**  
SELECTION PARCELLAIRE

 Robe jaune paille aux reflets argentés agrémentée d'un cordon vif et élégant.

*Straw yellow color with silver reflection embellished with a lively and elegant bubbles string.*

 Le nez livre instantanément un bouquet riche de mangue, de banane plantain et de figue rehaussés harmonieusement par des fragrances d'épices. Après ouverture, les notes subtiles de bois exotique dévoilent le caractère racé de ce Champagne.

*The nose instantly delivers a rich bouquet of mango, plantain and fig harmoniously enhanced by spice fragrances. After opening, the subtle notes of exotic wood reveal the racy character of this Champagne.*

 La bouche offre une attaque franche sur les fruits frais tels que la mirabelle et la poire. Elle révèle un bel équilibre entre richesse et tension avec une structure complexe. La fraîcheur des agrumes s'entremêle parfaitement aux arômes de gelée de coings pour livrer une finale savoureuse.

*On the palate, the attack is lively with aromatic of fresh fruits such as mirabelle plums and pears. It reveals a beautiful balance between richness and tension with a complex structure. The freshness of citrus fruits blends perfectly with the aromas of quince jelly to deliver a tasty finish.*



LR

6, RUE THIERS | 51500 MAILLY-CHAMPAGNE  
+33 3 26 49 41 36 | +33 6 50 44 09 63 | earl-roguet@orange.fr    
WWW.CHAMPAGNE-LUCIEN-ROGUET-GRANDCRU.COM

