



CHAMPAGNE  
**LUCIEN ROGUET**  
GRAND CRU

*Un Terroir, Une Famille, Une Signature*  
MAILLY-CHAMPAGNE | 23.09.2022

Chers clients, amis et partenaires,

Je suis très heureux de vous retrouver après cette campagne inédite que nous venons de vivre. Hormis quelques chaleurs excessives durant l'été qui ont provoqué des échaudages localisés, les conditions climatiques sont restées optimales dans notre beau vignoble.

Avec un hiver pluvieux, le sol crayeux de Champagne, comme une éponge, s'est gorgé d'eau, pour constituer des réserves essentielles à l'alimentation des vignes. La floraison a été favorisée par un printemps doux et ensoleillé, suivi d'un été sec et venteux prévenant tout risque de maladie. Fin juillet, nous nous dirigeons déjà vers un très beau millésime, certe précoce car les premiers coups de sécateurs furent donnés le 1er septembre à Mailly-Champagne.

15 jours plus tard, nous faisons le bilan d'une incroyable vendange au rendement abondant et à la qualité remarquable. Après deux années éprouvantes, nous avons rempli la cuverie.

Nous avons acquis de très jolies barriques neuves en provenance de Meursault et Saint Romain, en Bourgogne, dans lesquelles, j'espère composer des vins séduisants ainsi que quelques surprises :

- Un pur Pinot Noir en vin Rouge pour l'élaboration de notre Rosé
- 4 barriques de nos meilleurs Chardonnay de l'année avec l'ambition d'un futur millésime
- 2 parcelles en Meunier et Pinot Noir
- Un parcelle en Rosé de macération 100% fût de chêne

et bien d'autres... Un vrai plaisir pour un vigneron de pouvoir autant se projeter.

En attendant, l'automne s'installe en Champagne avec ce magnifique patchwork de couleurs dans les vignes. C'est ma saison préférée et si vous avez la possibilité de venir à la propriété pour en profiter, nous aurons le plaisir de vous recevoir dans notre nouvel espace d'accueil, enfin retrouvé. Nous nous tenons également à disposition pour les envois à distance et vous remercions à l'avance pour la confiance que vous accordez à notre Maison.

Concernant les disponibilités, nos champagnes N°1-2-3-4 et 5 ne subiront normalement pas de rupture avant Noël. Suite aux appellations en baisses en 2020 et 21, les stocks commenceront à s'essouffler en début d'année 2023, n'hésitez pas, si besoin, à me consulter à l'avance, surtout pour vos événements l'année prochaine.

Malheureusement, pas de millésime pour cette année. Le prochain sur la liste sera probablement 2018, mais laissons-le s'épanouir en cave cela nous permettra de gagner les arômes recherchés pour ces cuvées.



En attendant, nous vous proposons une très belle bouteille qui vient compléter la collection en portant le nom de « N°6 édition limitée » tirée à 2000 flacons.

Cette cuvée réunit les meilleurs vins de l'année 2016 et une réserve fût de chêne de 2015, 45% Chardonnay 45% Meunier et 10% Pinot Noir. Si vous souhaitez plus d'informations sur cette cuvée, n'hésitez pas à me contacter, je vous transmettrai les commentaires de dégustation et la fiche technique avec plaisir.

Je vous rappelle, à discrétion, que vous comptez parmi notre clientèle historique et que vous profitez donc d'un tarif avantageux qui récompense, de manière légitime votre fidélité.

Je suis impatient de vous entendre, vous lire ou encore vous accueillir. La période qui arrive est le prolongement des repas d'été au soleil, où nous nous retrouvons entre amis ou en famille dans un environnement chaleureux, à la maison ou ailleurs. Les bonnes tables et les bonnes personnes méritent toujours un bon vin.

Je vous souhaite à l'avance de très belles fêtes de fin d'année et le plein d'instant gourmands.

Bien à vous,

Samuel Roguet



WWW.CHAMPAGNE-LUCIEN-ROGUET-GRANDCRU.COM



6, RUE THIERS | MAILLY-CHAMPAGNE | FRANCE  
+33 3 26 49 41 36 | +33 6 50 44 09 63 | earl-roguet@orange.fr

