



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 in oak large casks and in stainless steel vats



CHAMPAGNE
LUCIEN ROGUET
GRAND CRU
N°1
TRADITION

N°1

BRUT TRADITION

GRAND CRU



BRUT GRAND CRU

DOSAGE 8 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.



STAGE DE STAGE
N°2

BLANC DE BLANCS

N°2

BRUT BLANC DE BLANCS

GRAND CRU



BRUT GRAND CRU

DOSAGE 8 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.



N°3

EXTRA-BRUT

N°3

EXTRA BRUT

GRAND CRU



EXTRA BRUT GRAND CRU

DOSAGE <2 g/L

VIEILLISSEMENT

ASSEMBLAGE

PINOT NOIR, CHARDONNAY

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
LUCIEN ROGUET
GRAND CRU

N°4
GOURMANDISE

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.



N°5

ROSE

N°5

ROSE

GRAND CRU



BRUT ROSÉ GRAND CRU

DOSAGE 8 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.



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

