



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
N°1
TRADITION

N°1

BRUT TRADITION

GRAND CRU



BRUT GRAND CRU

DOSAGE 4 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.



N°2

BLANC DE BLANCS

N°2

BRUT BLANC DE BLANCS

GRAND CRU



BRUT GRAND CRU

DOSAGE 3 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

BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT 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
LUCIEN ROGUET
GRAND CRU

N°4
GOURMANDISE

CHAMPAGNE

N°4

GOURMANDISE

N°4

GOURMANDISE

G R A N D C R U



DEMI-SEC GRAND CRU

ASSEMBLAGE PINOT NOIR, MEUNIER, CHARDONNAY

VIEILLISSEMENT

2 ANS MIN
AVANT DÉGORGEMENT

TERROIR

100% MAILLY-CHAMPAGNE / SELECTION PARCELLAIRE



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

G R A N D C R U



BRUT ROSÉ GRAND CRU

DOSAGE 3 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.



EDITION LIMITÉE

N°6

EDITION LIMITÉE

N°6

EDITION LIMITÉE

GRAND CRU



BRUT ROSÉ 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

2019

MILLÉSIME

2019

BLANC DE NOIRS

EXTRA BRUT

GRAND CRU



MILLÉSIME 2019 | **BLANC DE NOIRS**

ASSEMBLAGE 50% PINOT NOIR, 50% MEUNIER

VIEILLISSEMENT 4 ANS SUR LIES | **DOSAGE** 5 g/L

BRUT GRAND CRU

TERROIR
100% MAILLY-CHAMPAGNE
SELECTION PARCELLAIRE



Robe profonde aux reflets ocre, dévoilant une belle densité visuelle. L'effervescence est fine et persistante, soutenant la richesse du vin tout en apportant tension et vitalité à la dégustation.

Deep color with ochre highlights, revealing impressive visual density. The effervescence is fine and persistent, enhancing the wine's richness while bringing tension and vitality to the tasting experience.



Nez dense et généreux, marqué par des arômes de baies sauvages mûres, de fraise des bois et de fines épices rappelant la cannelle. À l'aération, la complexité s'affirme, mêlant fruité charnu et touches subtiles de pain d'épices.

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 séduit par sa densité et son ampleur aromatique. Les saveurs de fruits rouges mûrs se fondent dans une texture enveloppante, relevée par de délicates notes de praline et d'amande évoquant l'amaretto. La finale, longue et salivante, laisse une impression de pureté et d'équilibre.

The palate captivates with its density and aromatic breadth. Flavors of ripe red fruits melt into an enveloping texture, lifted by delicate notes of praline and almond reminiscent of amaretto. The finish is long and mouthwatering, leaving an impression of purity and balance.



ALCALOÏDE

MILLÉSIME GRAND CRU 2020

ALCALOÏDE

MILLÉSIME ROSÉ 2020

GRAND CRU



MILLÉSIME 2020

ASSEMBLAGE 60% CHARDONNAY,
20% PINOT NOIR, 20% MEUNIER

VIEILLISSEMENT 4 ANS | **DOSAGE** 5 g/L

BRUT ROSÉ GRAND CRU

TIRAGE 2021

TERROIR
100% MAILLY-CHAMPAGNE
SELECTION PARCELLAIRE

« Alcaloïde », éphémère et éternelle, se dévoile au premier regard par sa teinte rosée aux reflets violets étincelants. La bulle délicate et élégante, ouvre le nez sur des agrumes, mêlant pomelo et mandarine. L'aération vous emmène dans un jardin botanique. Où Fleurs d'oranger, pivoines, iris et roses séchées s'entremêlent. Quelques notes épicées de tabac blond et badiane étoilée vous invitent à la dégustation. L'onctuosité et la vivacité séduisent la première bouche. L'orange sanguine exalte avec une effervescence persistante laissant une finale délicatement amère et harmonieuse.

"Alcaloïde," ephemeral yet eternal, reveals itself at first glance with its rosy hue and shimmering violet reflections. The delicate and elegant bubbles open the nose to citrus aromas, blending pomelo and mandarin.

As it aerates, it transports you to a botanical garden, where orange blossoms, peonies, iris, and dried roses intertwine. Subtle spicy notes of blond tobacco and star anise invite you to the tasting. The creaminess and liveliness captivate the palate from the first sip. Blood orange exalts with a persistent effervescence, leaving a delicately bitter and harmonious finish.





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

