

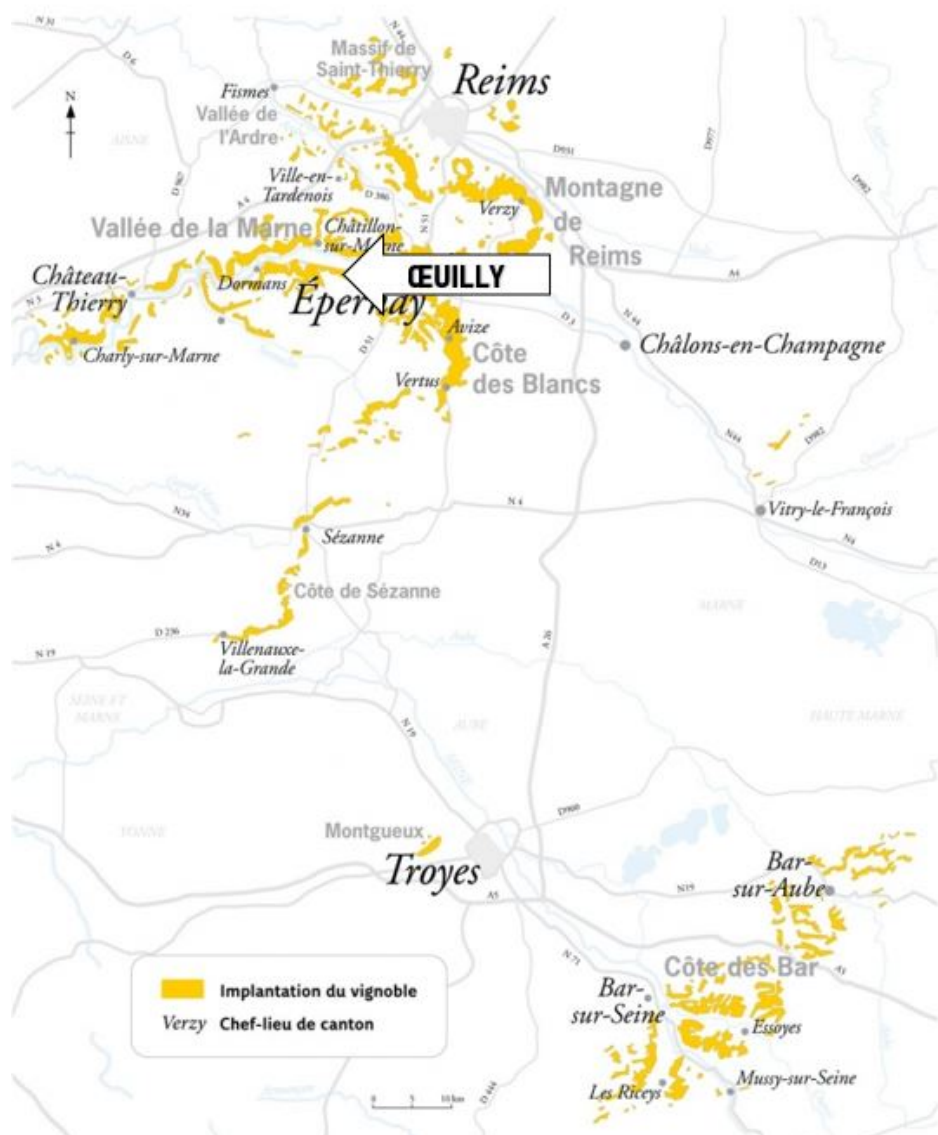
EXPEDITION

"CHAMPAGNES AUTHENTIQUES, EXPRESSION DES
TERROIRS DE LA VALLEE DE MARNE ET DE LEUR
TEMPS"

× Mélanie and Benoît x



LA CHAMPAGNE VITICOLE

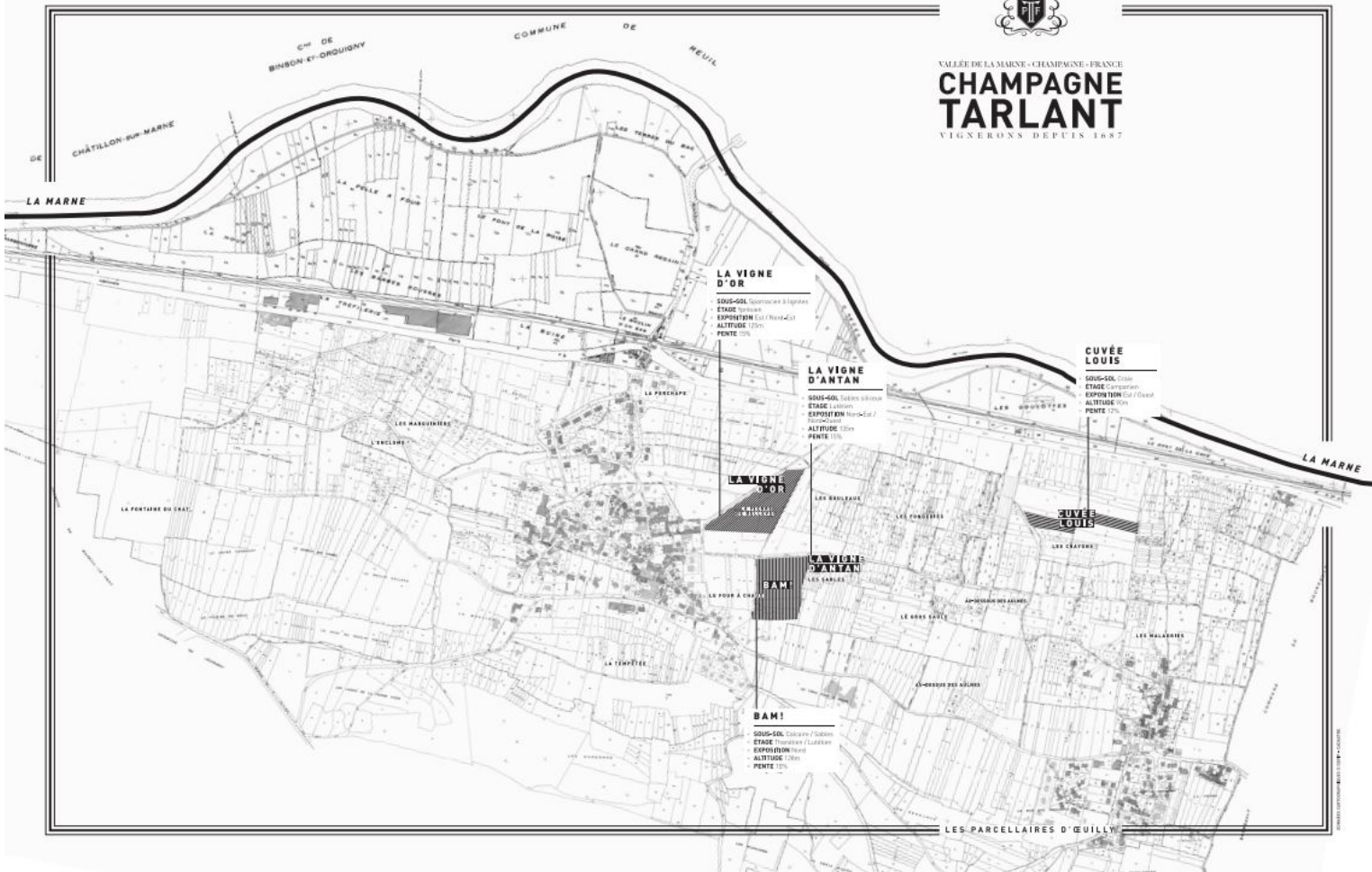


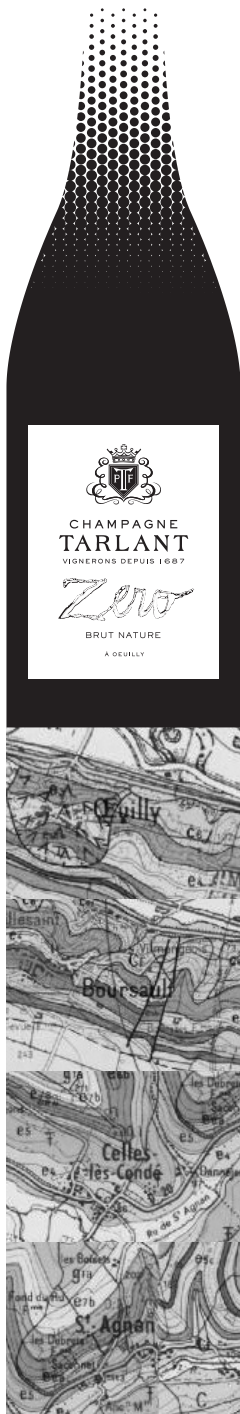


VALÉE DE LA MARNE - CHAMPAGNE - FRANCE

CHAMPAGNE TARLANT

VIGNERONS DEPUIS 1687





ZERO

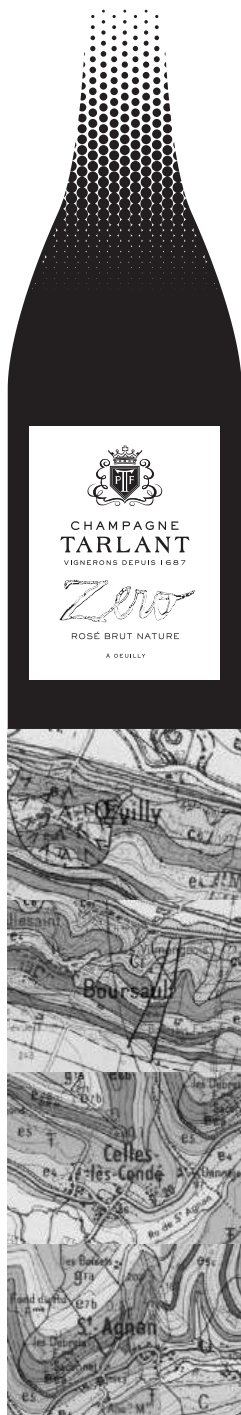
× Brut Nature ×

TERROIR

- × **RELIEF** Coteaux de Rivières, Vallée de la Marne
- × **SOUS-SOLS** Craie Campanienne, Sparnacien, Galets silex, Sables siliceux Lutétien, Calcaires Lutétien et Thanétien
- × **VILLAGES** Oeuilly, Boursault, Celles-lès-Condé, Saint-Agnan
- × **ÂGE DES VIGNES** moyenne de 40 années
- × **CULTURE DE LA VIGNE** Minimale perturbation des sols avec enherbement naturel inter-rangs, léger labour sous le rang. Études de plantes, applications d'herbothérapie. Taille douce méthode Poussard. Engrais vert et fertilisation naturelle
- × **CÉPAGES** 32% Pinot Noir, 32% Meunier, 32% Chardonnay, 4% Anciens Cépages : Petit Meslier, Arbanne, Pinot Blanc

VIN

- × **VENDANGES** 20 Septembre au 10 Octobre 2016 et 40% de vins de réserve
 - × **VINIFICATION TRADITIONNELLE** Pressurage doux par gravité. Vinification parcellaire. Première fermentation spontanée en fûts de chêne. 6 mois sur lies de vendanges. Sans malolactique provoquée. Vins de réserve vieillissent en fûts. Pas de filtration ni de clarification
 - × **MISE EN BOUTEILLE** Mai 2017
 - × **DÉGORGEMENT** Février 2023, 6 ans d'élevage sur lies en bouteille
 - × **DOSAGE** 0 g/L Brut Nature
-



ROSÉ ZERO

× Brut Nature ×

TERROIR

- × **RELIEF** Coteaux de Rivières, Vallée de la Marne
- × **SOUS-SOLS** Craie Campanienne, Sparnacien, Galets silex, Sables siliceux Lutétien, Calcaires Lutétien et Thanétien
- × **VILLAGES** Oeuilly, Boursault, Celles-lès-Condé, Saint-Agnan
- × **ÂGE DES VIGNES** moyenne de 40 années
- × **CULTURE DE LA VIGNE** Minimale perturbation des sols avec enherbement naturel inter-rangs, léger labour sous le rang. Études de plantes, applications d'herbothérapie. Taille douce méthode Poussard. Engrais vert et fertilisation naturelle.
- × **CÉPAGES 44% Pinot Noir 6% Meunier 50 % Chardonnay**

VIN

- × **VENDANGES** du 1er au 11 septembre 2017 et 25% de vins de réserve
- × **VINIFICATION PARCELLAIRE** Pinot Noir par macération et pressurage doux par gravité. Assemblé ensuite au Chardonnay par pressurage lent par gravité, et Meunier par macération. Première fermentation spontanée et élevage en fûts de chêne pour 6 mois. Sans malolactique provoquée. Vins de réserve vieillissent en fûts. Pas de filtration ni de clarification.
- × **MISE EN BOUTEILLE** Avril 2018
- × **DÉGORGEMENT** 4 ans et 10 mois élevage sur lies en bouteille, dégorgé Janvier 2023
- × **DOSAGE** 0 g/L Brut Nature



LA LUTÉTIENNE ROSÉ

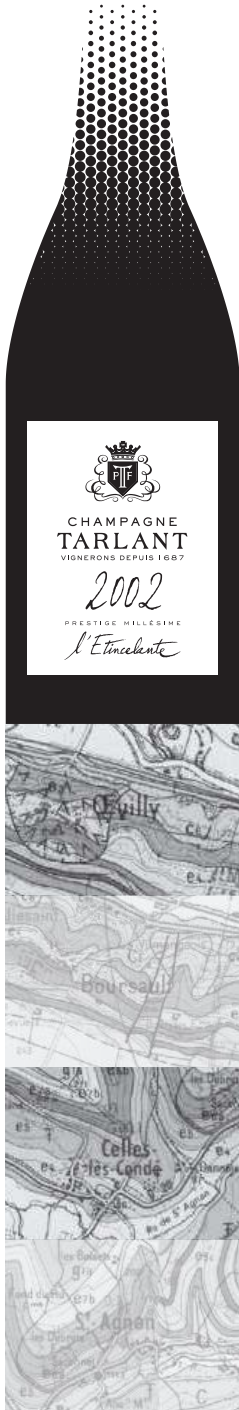
× Millésime 2005 ×

TERROIR

- × **LIEUX-DITS** “Mocque Tonneau”, “Four à Chaux”, “Le Métier” à Celles-lès-Condé et “Les Forgeottes”, “L’Enclume” à Oeuilly
- × **SOUS-SOLS** Calcaires durs principalement à lignite du lutétien aux “Mocque-Tonneau”, “Four à Chaux” et “Le Métier” et Calcaires friables à tendres du lutétien aux “Les Forgeottes” et “L’Enclume”
- × **VILLAGES** Celles-lès-Condé et Oeuilly, Vallée de la Marne
- × **CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME** Contrastés, avec une saison chaude et une météo fraîche à la vendange fin Septembre
- × **CÉPAGES** 75% Chardonnay 25% Pinot Noir

VIN

- × **VENDANGE** du 19 au 29 Septembre 2005
- × **VINIFICATION TRADITIONNELLE** Pressurage doux par gravité. Vinification parcellaire. Première fermentation spontanée en fûts de chêne. 6 mois sur lies de vendanges. Sans malolactique provoquée. Rosé d’assemblage. Pas de filtration ni de clarification
- × **MISE EN BOUTEILLE** 4 Mai 2006
- × **DÉGORGEMENT** Janvier 2023, 16 ans et 5 mois d’élevage sur lies en bouteille
- × **DOSAGE** 0g/L Brut Nature
- × **PRODUCTION** 3300 bouteilles



L'ÉTINCELANTE

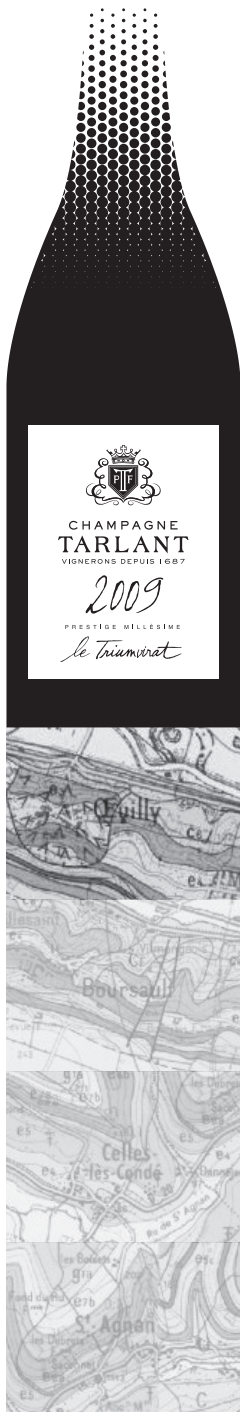
× Millésime 2002 ×

TERROIR

- × **LIEUX-DITS** "L'Enclume", "Les Bouleaux", "La Perchape" à Œuilly, "Mocque Tonneau", "Monts Martin" et "Haut du Four à Chaux" à Celles-lès-Condé
- × **SOUS-SOLS** Galets silex à "L'Enclume", Craie campanienne aux "Les Bouleaux" et "La Perchape", Calcaire lutétien aux "Mocque Tonneau", "Monts Martin" et "Haut du Four à Chaux".
- × **VILLAGES** Œuilly et Celles-lès-Condé, Vallée de la Marne
- × **CULTURE DE LA VIGNE** Minimale perturbation des sols avec enherbement naturel inter-rangs, léger labour sous le rang. Études de plantes, applications d'herbothérapie. Taille douce méthode Poussard. Engrais vert et fertilisation naturelle.
- × **CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME** Printemps doux aux pluies éparses, suivi d'un très bel été ensoleillé. Superbe concentration et fraîcheur aromatique grâce à une vendange lumineuse et nuits idéalement fraîches. C'est le premier millésime mythique de notre génération.
- × **CÉPAGES** 57% Chardonnay 29% Pinot Noir 14% Meunier

VIN

- × **VENDANGE** du 19 au 29 Septembre 2002
- × **VINIFICATION TRADITIONNELLE** Pressurage doux par gravité. Vinification parcellaire. Première fermentation spontanée en fûts de chêne. 6 mois sur lies de vendanges. Sans malolactique provoquée. Pas de filtration ni de clarification.
- × **MISE EN BOUTEILLE** 22 Juillet 2003
- × **DÉGORGEMENT** 19 ans sur lies en bouteille, dégorgé le 27 juin 2022
- × **DOSAGE** 0 g/L Brut Nature
- × **PRODUCTION** 5000 bouteilles



LE TRIUMVIRAT

× Millésime 2009 ×

TERROIR

- × **3 LIEUX-DITS à Oeuilly**
“Les Crayons”, “Les Sables” et “L’Enclume”
- × **SOUS-SOLS** Craie Campanienne aux Crayons, Sable siliceux aux Sables et Galets de Silex à l’Enclume.
- × **VILLAGE** Oeuilly, Vallée de la Marne
- × **CULTURE DE LA VIGNE** Minimale perturbation des sols avec enherbement naturel inter-rangs, léger labour sous le rang. Études de plantes, applications d’herbothérapie. Taille douce méthode Poussard. Engrais vert et fertilisation naturelle
- × **CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME** Année solaire
- × **CÉPAGES** 58% Chardonnay 42% Pinot Noir

VIN

- × **VENDANGE** du 16 au 24 Septembre 2009
- × **VINIFICATION TRADITIONNELLE** Pressurage doux par gravité. Vinification parcellaire. Première fermentation spontanée en fûts de chêne. 6 mois sur lies de vendanges. Sans malolactique provoquée. Pas de filtration ni de clarification
- × **MISE EN BOUTEILLE** 3 Mai 2010
- × **DÉGORGEMENT** 9 Janvier 2023, 12 ans et 9 mois d’élevage sur lies en bouteille
- × **DOSAGE** 0g/L Brut Nature
- × **PRODUCTION** 2800 bouteilles



BAM!

× Cépages Oubliés ×

TERROIR

- × LIEU-DIT “**Four à Chaux - Sables**”
- × **SOUS-SOL** Calcaire et Sables siliceux du Lutétien
- × **VILLAGE** Œuilly, Vallée de la Marne
- × **PENTE** 15% avec une exposition Nord, sculptée par la rivière Marne
- × **ALTITUDE** 128 mètres
- × **ÂGE DE LA VIGNE** Sélections massales préservées en 2003 par cépage côte à côte
- × **CULTURE DE LA VIGNE** Minimale perturbation des sols avec enherbement naturel inter-rangs, léger labour sous le rang. Études de plantes, applications d’herbothérapie. Taille douce Chablis méthode Poussard. Engrais vert et fertilisation naturelle
- × **CÉPAGES** 27% Pinot Blanc 27% Arbanne 46% Petit Meslier

VIN

- × **VENDANGES** 26 Septembre 2012 et réserve perpétuelle depuis 2007
 - × **VINIFICATION TRADITIONNELLE** Pressurage doux par gravité. Première fermentation spontanée en fûts de chêne bourguignons. 6 mois sur lies de vendanges. Sans malolactique provoquée. Mise en place d’une réserve perpétuelle de la parcelle depuis 2007. Pas de filtration ni de clarification
 - × **MISE EN BOUTEILLE** 27 Avril 2013
 - × **DÉGORGEMENT** Juin 2023, 10 ans et 2 mois d’élevage sur lies en bouteille
 - × **DOSAGE** 0 g/L Brut Nature
 - × **PRODUCTION** 900 bouteilles
-



LA VIGNE D'OR

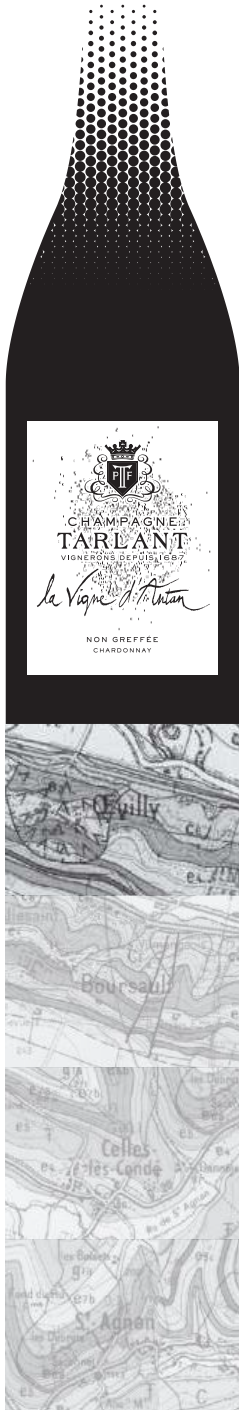
× Blanc de Meuniers ×

TERROIR

- × LIEU-DIT “**Pierre de Bellevue**”
- × SOUS-SOL Sparnacien (argilo-calcaire) de l'Yprésien
- × VILLAGE Œuilly, Vallée de la Marne
- × PENTE 15% avec une exposition Est / Nord-Est, sculptée par la rivière Marne.
- × ALTITUDE 125 mètres
- × ÂGE DE LA VIGNE Sélection massale plantée en 1947 par Germaine et Georges Tarlant.
- × CULTURE DE LA VIGNE Minimale perturbation des sols avec enherbement naturel inter-rangs, léger labour sous le rang. Études de plantes, applications d'herbothérapie. Taille douce méthode Poussard. Engrais vert et fertilisation naturelle.
- × CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME Belle fleur de la vigne avec un printemps ensoleillé, un été frais et très chaud en Septembre.
- × CÉPAGE 100 % Meunier

VIN

- × VENDANGE **21 Septembre 2006**
- × VINIFICATION TRADITIONNELLE Pressurage doux par gravité. Première fermentation spontanée en fûts de chêne bourguignons. 7 mois sur lies de vendanges. Sans malolactique provoquée. Pas de filtration ni de clarification.
- × MISE EN BOUTEILLE 4 Mai 2007
- × DÉGORGEMENT 15 ans d'élevage sur lies en bouteille, dégorgé le 6 juin 2022
- × DOSAGE 0 g/L Brut Nature
- × PRODUCTION 1300 bouteilles



LA VIGNE D'ANTAN

× Non-greffée ×

TERROIR

- × **LIEU-DIT "Les Sables"**
- × **SOUS-SOL** Sables siliceux du Lutétien
- × **VILLAGE** Oeuilly, Vallée de la Marne
- × **PENTE** 15% avec une exposition Nord-Est / Nord- Ouest, sculptée par la rivière Marne
- × **ALTITUDE** 135 mètres
- × **ÂGE DE LA VIGNE** À partir de trois pieds originaires de vigne en hautain cultivées comme dans l'Antiquité, puis propagation par marcottage et sélection massale réalisée par Denise et Geo Tarlant en 1962.
- × **CULTURE DE LA VIGNE** Minimale perturbation des sols avec enherbement naturel inter-rangs, léger labour sous le rang. Études de plantes, applications d'herbothérapie. Taille douce Chablis méthode Poussard. Engrais vert et fertilisation naturelle.
- × **CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME** Belle fleur de la vigne avec un printemps ensoleillé, un été frais et très chaud en Septembre.
- × **CÉPAGE** 100 % Chardonnay non-greffé

VIN

- × **VENDANGE** 28 Septembre 2006
- × **VINIFICATION TRADITIONNELLE** Pressurage doux par gravité. Première fermentation spontanée en fûts de chêne bourguignons. 6 mois sur lies de vendanges. Sans malolactique provoquée. Pas de filtration ni de clarification.
- × **MISE EN BOUTEILLE** 2 Mai 2007
- × **DÉGORGEMENT** 15 ans et 8 mois élevage sur lies en bouteille, dégorgé le 9 Janvier 2023
- × **DOSAGE** 0 g/L Brut Nature
- × **PRODUCTION** 1300 bouteilles



LA VIGNE ROYALE

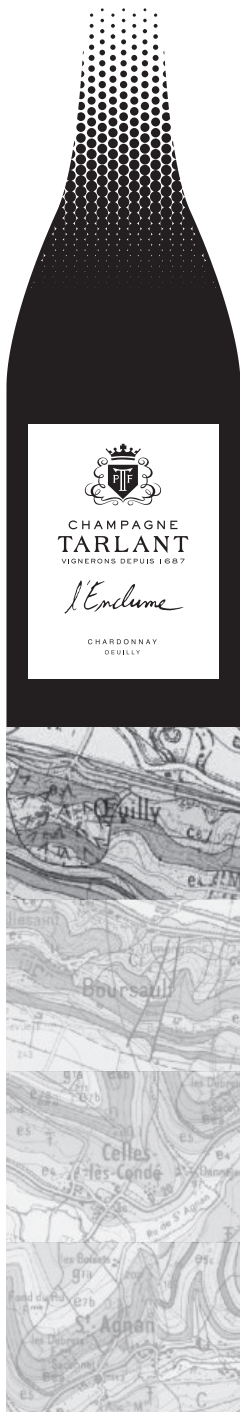
× Principauté de Condé ×

TERROIR

- × LIEU-DIT "Mocque Tonneau"
- × SOUS-SOL Calcaire dur du Lutétien
- × VILLAGE Celles-lès-Condé, Vallée de la Marne
- × PENTE 33% avec une exposition Sud, sculptée par la confluence des rivières Surléon et Dhuy
- × ALTITUDE 170 mètres
- × ÂGE DE LA VIGNE Sélection massale plantée en 1991 par Maurice Boiselle et Jean-Mary Tarlant
- × CULTURE DE LA VIGNE Minimale perturbation des sols avec enherbement total de la vigne. Études de plantes, applications d'herbothérapie. Taille Cordon de Royat méthode Poussard. Engrais vert et fertilisation naturelle
- × CÉPAGE 100 % Pinot Noir

VIN

- × VENDANGE Tôt le matin du 12 Septembre 2007
 - × VINIFICATION TRADITIONNELLE Pressurage doux par gravité. Première fermentation spontanée en fûts de chêne bourguignons. 7 mois sur lies de vendanges. Sans malolactique provoquée. Pas de filtration ni de clarification
 - × MISE EN BOUTEILLE 17 Avril 2008
 - × DÉGORGEMENT Juin 2022, 14 ans et 2 mois d'élevage sur lies en bouteille
 - × DOSAGE 0 g/L Brut Nature
 - × PRODUCTION 1500 bouteilles
-



L'ENCLUME

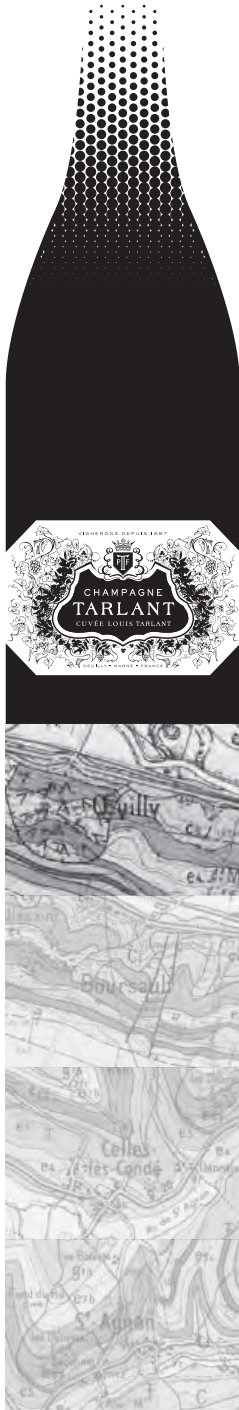
× Chardonnay sur Silex ×

TERROIR

- × LIEU-DIT "L'Enclume"
- × SOUS-SOL Galets silex sur calcaire
- × VILLAGE Œuilly, Vallée de la Marne
- × PENTE 15% avec une exposition Est, sculptée par la rivière Marne
- × ALTITUDE 135 mètres
- × ÂGE DE LA VIGNE Sélection massale plantée à partir de 1977 par Denise et Geo Tarlant ; et Micheline et Jean-Mary Tarlant, 10^{ème} et 11^{ème} générations.
- × CULTURE DE LA VIGNE Minimale perturbation des sols avec enherbement naturel inter-rangs, léger labour sous le rang. Études de plantes, applications d'herbothérapie. Taille douce Chablis méthode Poussard. Engrais vert et fertilisation naturelle.
- × CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME
- × CÉPAGE 100 % Chardonnay

VIN

- × VENDANGE 5 Septembre 2011
 - × VINIFICATION TRADITIONNELLE Pressurage doux par gravité. Première fermentation spontanée en fûts de chêne bourguignons. 6 mois sur lies de vendanges. Sans malolactique provoquée. Pas de filtration ni de clarification.
 - × MISE EN BOUTEILLE 2 Mai 2012
 - × DÉGORGEMENT 6 Juin 2022, 10 ans d'élevage sur lies en bouteille
 - × DOSAGE 0 g/L Brut Nature
 - × PRODUCTION 1900 bouteilles
-



LOUIS TARLANT

× Champagne de Rivière ×

TERROIR

- × LIEU-DIT "Les Crayons"
- × SOUS-SOL Craie pure du Campanien
- × VILLAGE Œuilley, Vallée de la Marne
- × PENTE 12% avec une exposition d'Est à Ouest, sculptée par la rivière Marne.
- × ALTITUDE 90 mètres
- × ÂGE DE LA VIGNE Sélection massale plantée de 1946 à 1948 par Louis, Georges et Germaine et Geo Tarlant
- × CULTURE DE LA VIGNE Minimale perturbation des sols avec enherbement naturel inter-rangs, léger labour sous le rang. Études de plantes, applications d'herbothérapie. Taille douce Chablis et Cordon de Royat méthode Poussard. Engrais vert et fertilisation naturelle.
- × CÉPAGES 50% Pinot Noir & 50% Chardonnay

VIN

- × VENDANGES 2005 et 2004
 - × VINIFICATION TRADITIONNELLE Pressurage doux par gravité. Première fermentation spontanée et 7 mois sur lies de vendanges en fûts de chêne bourguignons. Sans malolactique provoquée. Pas de filtration ni de clarification.
 - × MISE EN BOUTEILLE 4 Mai 2006
 - × DÉGORGEMENT 16 ans d'élevage sur lies en bouteille, dégorgé le 6 Juin 2022
 - × DOSAGE 0 g/L Brut Nature
 - × PRODUCTION 300 bouteilles
-



ARGILITÉ

× Champagne en Amphore ×

TERROIR

- × LIEU-DIT “**Notre Dame**”
- × **SOUS-SOL** Calcaire dur à lignites du Lutétien
- × **VILLAGE** Celles-lès-Condé, Vallée de la Marne
- × **PENTE** 20 % exposée Sud, sculptée par la confluence des rivières Surmelin et Dhuis
- × **ALTITUDE** 120 mètres
- × **ÂGE DES VIGNES** Sélection massale plantée en 1987 par Maurice Boiselle et Micheline et Jean-Mary Tarlant.
- × **CULTURE DE LA VIGNE** Minimale perturbation des sols avec enherbement naturel inter-rangs, léger labour sous le rang. Études de plantes, applications d’herbothérapie. Taille douce Chablis méthode Poussard. Engrais vert et fertilisation naturelle.
- × **CÉPAGE** 50% Chardonnay 50% Meunier

VIN

- × **VENDANGE** 16 **Septembre 2015**
 - × **VINIFICATION EN AMPHORES** Pressurage doux par gravité. Première fermentation spontanée sous argile de terre cuite et 10 mois sur lies de vendanges. Sans malolactique provoquée. Pas de filtration ni de clarification.
 - × **MISE EN BOUTEILLE** 24 Juillet 2016
 - × **DÉGORGEMENT** 5 ans d’élevage sur lies en bouteille, dégorgé en Juillet 2021
 - × **DOSAGE** 0g/L Brut Nature
 - × **PRODUCTION** 900 bouteilles
-

SAINT-AGNAN ROUGE

× Coteaux Champenois Rouge 2018

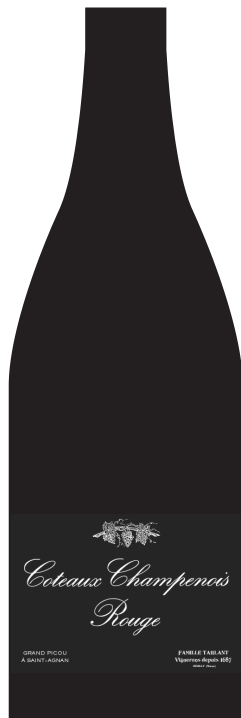
TERROIR

- × **LIEU-DIT** "Grand Picou"
- × **SOUS-SOL** Lutétien et Bartonien
- × **VILLAGE** Saint-Agnan, Vallée de la Marne
- × **PENTE** 12% avec une exposition Sud, sculptée par la rivière Surmelin
- × **ALTITUDE** 180 mètres
- × **ÂGE DE LA VIGNE** Sélection massale plantée en 1982 par S. et M. Boiselle et J.M. Tarlant
- × **CULTURE DE LA VIGNE** Minimale perturbation des sols avec enherbement naturel inter-rangs, léger labour sous le rang. Études de plantes, applications d'herbothérapie. Taille douce Cordon de Royat méthode Poussard. Vendange en vert en Juillet
- × **CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME** Bel hiver avec une pluviométrie dense et récupératrice. Un printemps chaud ponctué de quelques orages en Mai suivi d'un ensoleillement d'été remarquable qui prépare un grand millésime. 2018 était l'année la plus chaude depuis le début du XX^{ème} siècle

- × **CÉPAGE** 100 % Pinot Noir

VIN

- × **VENDANGE** 11 Septembre 2018
- × **VINIFICATION** Grappes éraflées et foulées, fermentation avec levures indigènes, macération de 15 jours, travail d'infusion obtenu par pigeages et remontages légers
- × **ÉLEVAGE** 20 mois en tonneaux bourguignons
- × **MISE EN BOUTEILLE** Manuelle, sans collage ni filtration, le 16 Juillet 2020
- × **PRODUCTION** 883 bouteilles



AMBRE DES ÉTRUSQUES

× Liqueur × Fûts × Famille Tarlant



- × **ORIGINE** raisins de nos ancêtres récoltés à la main
- × **CÉPAGE** Pinot Noir de terroirs de la rivière Marne
- × **ÉLABORATION** sans sulfites ajoutés, cette liqueur est élaborée à partir de nos moûts extraits en pressoir en bois et eau-de-vie de vin
- × **ÉLEVAGE** en fût de chêne
- × **MISE EN BOUTEILLE** année 1998
- × **DEGRÉ D'ALCOOL** 17,7 % vol.
- × **FORMAT** 700 ml
- × **PRODUCTION** 260 bouteilles

- × **ORIGIN** grapes of our ancestors harvested by hand
- × **GRAPE** Pinot Noir from terroir of the Marne river
- × **ELABORATION** without added sulphites, this liqueur is elaborated from our musts pressed in traditional wood pressoir and wine eau-de-vie
- × **AGING** in oak barrels
- × **BOTTLING** year 1998
- × **DEGREE OF ALCOHOL** 17.7% vol.
- × **FORMAT** 700 ml
- × **PRODUCTION** 260 bottles



TOMBE DES VINGTEURS À MONTEROZZI AVANT JC

m.v.h.i.l

« VIN » EN ALPHABET ÉTRUSQUE. SE LIT DE DROITE À GAUCHE.
"WINE" IN ETRUSCAN ALPHABET. READS FROM RIGHT TO LEFT.

FAMILLE TARLANT VIGNERONS DEPUIS 1687
51480 ŒUILLY, FRANCE / CHAMPAGNE@TARLANT.COM