

La maison

La maison de Champagne Jean Dumangin cultive avec passion toutes les qualités des terroirs champenois. L'exploitation familiale est située à Chigny-les-Roses, commune historique classée Premier Cru nichée à flanc de coteaux de la Montagne de Reims.

Le champagne Jean Dumangin possède des racines très anciennes. La famille actuelle représente la 11^{ème} génération. Il est possible de remonter avec certitude à Firmin Dumangin, viticulteur à Ludes, né en 1645, pour trouver les premières traces des origines viticoles de la famille.

La maison ne cesse d'investir dans l'amélioration et la modernisation de l'outil de travail. Un dynamisme dont témoignent de nombreuses initiatives comme l'aménagement des caves sur trois niveaux en 1974.



En 2000, une nouvelle étape est franchie avec la construction d'un vendangeoir équipé d'un pressoir Coquard à maie tournante, l'un des plus qualitatifs de Champagne, et l'installation d'une cuverie inox thermorégulée.

Quelques images



Le domaine

La maison exploite 9 hectares de vigne, dont 6 classés Premier Cru.

Regroupant un tiers de chaque variété champenoise, l'encépagement équilibré permet l'élaboration d'assemblages d'une gamme complète de cuvées.

En 2017, la Cuvée Brut Millésime 2009 Premier Cru a reçu le prix révélation internationale dans la catégorie « vins effervescents » au Concours Mondial de Bruxelles.



Les éléments clés

9 HA
Dont 6 classés Premier Cru

5^{ème} GENERATION D'ELABORATEURS DE CHAMPAGNE

CERTIFICATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

38% DU MARCHE A L'EXPORT

PRODUCTION ANNUELLE
65 000 bouteilles



La gamme export

Brut Carte d'Or Héritage Premier Cru



Composition

Pinot noir : 30%
Pinot meunier : 30%
Chardonnay : 40%

Aspect gustatif

Champagne expressif et généreux, sur des notes de fruits blancs (pomme, poire) avec une pointe exotique. Belle structure et longueur en bouche, expression aromatique clairement minérale.

Accord Mets et Vins

Caille farcie ou gazpacho d'ananas.

Brut Réserve Blanc de Blancs Terroir



Composition

Chardonnay : 100%

Aspect gustatif

Champagne fin et subtil, offrant une dominante d'agrumes confits (citron, pamplemousse), de mangue juteuse et de pâtisseries sophistiquées. Bouche fine et ciselée, d'une grande persistance.

Accord Mets et Vins

Poisson grillé avec thym, lotte aux agrumes, poulet grillé.

Brut Rosé Héritage Premier Cru



Composition

Pinot noir : 37%
Pinot meunier : 26%
Chardonnay : 37%

Aspect gustatif

Champagne expressif et élégant sur des notes de petits fruits rouges, une pointe de cassis frais et de griottes à l'eau de vie. Belle fraîcheur aromatique en bouche avec une finale tonique et onctueuse.

Accord Mets et Vins

Filet de sandre, salade de fruits d'été.

Les partenaires et récompenses



CONTACT

DEALEXPORT
contact@dealexport.com
www.dealexport.com

La gamme export

Extra Brut Grande Réserve Blanc de Blancs Terroir



Composition

Chardonnay: 100%
Dont 50% de vins de réserve

Aspect gustatif

Champagne délicat et généreux sur des notes toastées, beurrées et de brioche feuilletée. Belle fraîcheur et générosité en bouche dominée par les agrumes (citron, pamplemousse).

Accord Mets et Vins

Sushis, salade de crabe, canapés au saumon.

Brut Millésime 2011 Premier Cru



Composition

Pinot noir: 45%
Chardonnay: 55%

Aspect gustatif

Champagne subtil et fin, sur des notes florales (Fleurs blanches) et minérales (silex, craie) avec une pointe grillée. En bouche, le pinot noir s'exprime par sa puissance et sa tonicité.

Accord Mets et Vins

Champagne gastronomique pour accompagner une volaille cuisinée.

Les partenaires et récompenses



CONTACT

DEALEXPORT
contact@dealexport.com
www.dealexport.com