



FALLET D'ART

VIGNERONS DEPUIS 1610

CHAMPAGNE

COLLECTION PRIVÉE



COLLECTION PRIVÉE

Installée à Charly-sur-Marne, dans l'ouest du vignoble champenois, la famille Fallet est issue d'une lignée de vignerons cultivant le raisin depuis 1610. Amoureux de leur terroir et animés par la même passion pour le travail de la vigne, Gaston Fallet et Geneviève Dart ont associé leurs noms pour créer la marque " Champagne Fallet Dart ", dans les années 1970.

Récompensée par de nombreux concours depuis ces trente dernières années (plus de 180 médailles et deux Grands Prix d'Excellence), la famille Fallet poursuit sa volonté de se distinguer par la qualité et l'originalité de ses champagnes.

Dans les années 1990, Fallet Dart exporte ses premières bouteilles en Europe et s'étend rapidement sur d'autres continents : les Etats-Unis ou encore l'Asie.

En 2020, Adrien et Paul Fallet lancent une gamme à leur image, destinée aux professionnels du vin et de la gastronomie. Pour le Domaine, c'est aussi l'occasion de mettre en avant ses partenaires : importateurs, cavistes et sommeliers.



**" UNE GAMME DESTINÉE
AUX AMATEURS ÉCLAIRÉS "**

UNE CULTURE ENGAGÉE ET LABELLISÉE

Vignerons Indépendants, la famille Fallet produit son champagne à partir de ses propres raisins. Pour obtenir des baies de grande qualité, Paul pratique avec passion des méthodes de viticulture raisonnée, respectant la biodiversité de l'environnement et l'équilibre des sols.

Grâce à ces démarches, le domaine Fallet Dart est aujourd'hui certifié "Haute Valeur Environnementale"*.

**Issue du Grenelle de l'environnement, la HVE fut créée en 2012. C'est le plus haut niveau de certification environnementale pour les exploitations agricoles, en France. La procédure et les contrôles sont assurés par des organismes indépendants agréés par le Ministère de l'Agriculture.*



LES QUATRE POINTS CLÉS DE LA GAMME :

DES DOSAGES FINS

Un faible dosage permet de préserver l'authenticité et la typicité des cépages et du terroir.

EN LIÈGE NATUREL

Pour cette nouvelle gamme, Adrien a choisi un bouchon en liège naturel, de haute qualité, pour garantir une préservation optimale du champagne.

UNE MATURATION LONGUE

Pour permettre aux vins d'acquiescer un large bouquet d'arômes complexes, la Collection Privée est vieillie en cave de quatre à quatorze années.

UNE PERSONNALITÉ AUTHENTIQUE

Chacune de ces cuvées est soumise à une vinification spécifique liée à son histoire et à son terroir. Leur profil gustatif est unique et authentique.

ÉOCÈNE

La cuvée Éocène illustre, avec grâce, la complexité de notre terroir. Cette époque de l'ère tertiaire a perduré pendant près de 21 millions d'années.

Caractérisée par une grande diversité de mammifères, la période de l'Éocène est aussi marquée par une présence bien implantée de gastéropodes. Ceux-ci ont lentement participé à la création de ses couches sédimentaires, actuel terroir de notre région.

Ces strates d'origine marine et continentale sont composées par une alternance de roches, de sables, d'argiles de marne et de calcaire où est enchevêtrée une multitude de fossiles. Ce terroir authentique de la Vallée de la Marne confère une typicité à nos vins.

CUVÉE ÉOCÈNE

La cuvée Éocène est issue de la parcelle "La Niclotte". Essentiellement plantée en chardonnays, cette vigne puise ses nutriments dans un sol argilo-calcaire.

Ce terroir, datant de plusieurs millénaires, permet au vin d'exprimer des notes salines.

Son très faible dosage exalte aussi la pureté du chardonnay, légèrement acidulé sur sa jeunesse, il gagne en maturité après dix années de vieillissement dans nos caves.

NOTES DE DÉGUSTATION

VISUEL

Ce champagne arbore une robe à la teinte jaune-clair aux reflets dorés. L'effervescence est délicate, alimentée par de multiples chapelets de fines bulles.

OLFACTIF

Le nez est complexe avec une multitude d'arômes qui évoluent dans le verre. Il évoque des notes de fruits blancs, puis des touches d'agrumes soulignées par un délicat fumé.

GUSTATIF

Au palais, le vin révèle un parfait équilibre entre une fraîcheur et une maturité aromatique.

On y retrouve quelques notes subtiles d'épices et de fruits blancs, soulignées par une finale citronnée.

"Éocène est notre champagne gastronomique par excellence.

Prenez votre temps car l'aération vous dévoilera toutes les richesses d'un large spectre d'arômes."

Paul FALLET

FICHE TECHNIQUE

Origine du raisin :
Vallée de la Marne,
(Charly-sur-Marne)

Assemblage :
Chardonnay 80%
Pinot noir 20%

Vinification :
Fûts de chêne français

Dosage :
2 g/L

Temps de garde conseillé :
Prêt à la dégustation,
peut se conserver jusqu'à 3 ans.

NOTES

92 pts - Decanter World Wine Awards
93 pts - Wine Enthusiast



PUR MEUNIER

Cette cuvée est un hommage au cépage Meunier, grappe emblématique de la Vallée de la Marne dont Charly-sur-Marne est la capitale.

La culture de ce raisin, très présente à l'Ouest de la Champagne viticole, s'adapte parfaitement au climat plus frais des bords de Marne grâce à son débourrement tardif.

Ses faibles rendements - dûs à la petite taille de ses baies et de ses grappes - procurent à ce cépage des arômes particulièrement fruités et en font une variété prisée.

Très atypique, on lui confère souvent des saveurs très fruitées, rondes et onctueuses.

CUVÉE PUR MEUNIER

Issue de nos vignes les plus anciennes, la cuvée Pur Meunier puise ses arômes dans le terroir de Charly-sur-Marne, sur nos parcelles "Les Chaillots" et "Morlot" situées à quelques mètres de notre chai.*

Plantées respectivement en 1970 et en 1981, par nos aïeux, en sélection massale, elles sont exposées au Sud-Ouest.

**Chaillots signifie : cailloux. La parcelle des chaillots, reconnue pour son sol très pierreux.*

NOTES DE DÉGUSTATION

VISUEL

Ce champagne arbore une robe à la teinte or pâle.

L'effervescence est délicate et abondante avec un cordon de fines bulles.

OLFACTIF

Le nez est délicat et floral avec des notes aériennes de fruits blancs et jaunes.

GUSTATIF

En bouche, l'attaque est franche, vive et équilibrée. On y retrouve des notes de pêche, de poire, de citron vert et d'amandes fraîches.

La finale révèle une fraîcheur et une délicate onctuosité.

"Ce champagne au profil - bistro/ gastro - sublimera un apéritif dînatoire à l'ambiance casual chic."

Adrien FALLET

FICHE TECHNIQUE

Origine du raisin :
Parcelles :
"Les Chaillots" et "Morlot"
Vallée de la Marne,
(Charly-sur-Marne)

Cépage :
Meunier

Vinification :
Cuves en acier inoxydable

Dosage :
5 g/L

Millésime :
2019

Temps de garde conseillé :
Prêt à la dégustation,
peut se conserver jusqu'à 3 ans.

NOTES

91 pts - Decanter World Wine Awards



ANTHOCYANE

Les anthocyanes sont les pigments responsables de la coloration rouge rosée et même bleutée de certains fruits.

Appartenant à la classe des polyphénols, ils sont appréciés pour leurs divers effets thérapeutiques.

La pellicule des raisins noirs, dont le Meunier et le Pinot noir font partie, est particulièrement concentrée en anthocyanes.

Grâce à une macération de plusieurs jours les peaux bleutées des raisins libèrent délicatement leur matière colorante dans le jus.

Ce procédé permet d'obtenir toutes sortes de teintes rouges ou rosées ainsi que des saveurs fruitées et épicées.

CUVÉE ANTHOCYANE

L'élaboration de la cuvée Rosé Anthocyane a permis à Adrien et Paul Fallet d'utiliser leur esprit créatif pour composer un champagne rosé raffiné et emblématique de leur nouvelle gamme.

Les raisins récoltés pour cette cuvée doivent être de grande qualité et très mûrs. À l'instar des millésimes, seules les meilleures années sont utilisées pour la vinification de ce rosé.

Le climat pouvant varier selon les années impose de macérer les deux cépages séparément afin de les récolter à leur apogée de maturité.

Ce procédé, particulièrement minutieux, permet d'obtenir un vin riche, aux saveurs complexes.

NOTES DE DÉGUSTATION

VISUEL

Ce champagne arbore une robe franche, chatoyante et nette, avec une teinte rose corail.

L'effervescence est délicate et alimentée par un cordon de fines bulles.

OLFACTIF

Le nez est particulièrement frais et floral avec un bouquet fruité rappelant les agrumes et les fruits rouges.

Il évolue vers des notes épicées.

GUSTATIF

Au palais, les saveurs sont harmonieuses entre les sensations olfactives et gustatives. Les fruits rouges, aux notes de fraises des bois, sont soulignés par des touches d'oranges sanguines et d'épices telles que le safran. La finale en bouche est voluptueuse avec une belle longueur.

"Chez Fallet Dart nous prôtons des champagnes rosés expressifs issus de raisins gorgés de soleil et de polyphénols."

Paul FALLET

FICHE TECHNIQUE

Origine du raisin :
Vallée de la Marne,
(Charly-sur-Marne)

Assemblage :
Meunier 60%
Pinot noir 40%

Vinification :
Cuves en acier inoxydable
et fûts de chêne français

Dosage :
7 g/L

Temps de garde conseillé :
Prêt à la dégustation,
peut se conserver jusqu'à 2 à 3 ans.

NOTES

94 pts - IWC
International Wine Challenge



HERES

La famille Fallet est issue d'une longue lignée de viticulteurs dont les premières traces remontent à 1610.

Dès 1903, Louis Fallet obtient plusieurs prix pour l'élégance de ses vins et la maîtrise de son vignoble.

Très tôt, la volonté de l'excellence devient un véritable leitmotiv.

Dans les années 80, Gérard et Daniel Fallet créent l'un de leurs premiers assemblages dans lequel fusionnent trois cépages emblématiques de la Champagne viticole.

Cette recette familiale deviendra la signature du Domaine Fallet-Dart.

Pour rendre hommage aux savoir-faire de leurs parents et aïeux, Adrien et Paul Fallet se sont inspirés de la recette traditionnelle, élaborée une quarantaine d'années plus tôt, pour créer une nouvelle cuvée nommée "HERES".

CUVÉE HERES

Heres : "Héritier", en latin.

La cuvée Heres, symbolise le savoir-faire familial à travers une vinification lente et méticuleuse.

Issu de la parcelle "La Grande Vigne", le Pinot noir révèle une puissance aromatique et un panel de saveurs complexes grâce à cinq années de repos sur lies.

Un subtil dosage, permet d'associer, avec justesse, la rondeur du vin au fruité naturel du Pinot noir. Ajouté avec parcimonie, le Meunier et le Chardonnay apportent complexité et finesse à ce champagne.

NOTES DE DÉGUSTATION

VISUEL

Ce champagne arbore une robe limpide à la teinte or pâle.

L'effervescence est abondante puis laisse place à un large cordon de fines bulles.

OLFACTIF

Le nez révèle une belle fraîcheur aromatique sur des notes de fruits jaunes, de pomelo et de poire mûre, suivie par des saveurs plus avancées de figes et fruits confits.

GUSTATIF

Le palais est délicat, généreux et frais, sur des notes citronnées, de mirabelles et de kumquat.

"De grande fraîcheur, son profil floral et fruité joue aussi la carte de la gourmandise."

Adrien FALLET

FICHE TECHNIQUE

Origine du raisin :
Vallée de la Marne,
(Charly-sur-Marne)

Assemblage :
Pinot noir 70%
Meunier 15%
Chardonnay 15%

Vinification :
Cuves en acier inoxydable
et fûts de chêne français

Dosage :
6 g/L

Temps de garde conseillé :
Prêt à la dégustation,
peut se conserver jusqu'à 3 ans.

NOTES

92 pts - IWC
International Wine Challenge



FINE CHAMPENOISE

Notre Fine Champenoise est le résultat de la distillation du vin de Champagne. En 2019, la Maison Fallet-Dart décide d'acheter un alambic pour produire ses spiritueux de manière indépendante.

Daniel FALLET élabore cette eau de vie en pratiquant une double distillation dans les chais du domaine. Il sélectionne les premières vapeurs pour obtenir la meilleure qualité.

Le vieillissement en fûts de chêne pendant plusieurs années lui apporte un bouquet aromatique unique.

Au cours de son vieillissement, elle acquiert des arômes boisés et vanillés.

L'ESSENCE DU VIN, LA VÉRITÉ D'UN TERROIR

Aujourd'hui, la Fine Champenoise est devenue plus qu'un simple spiritueux : elle incarne le savoir-faire et la tradition de la Maison Fallet-Dart.

Chaque étape de son élaboration, de la distillation à l'assemblage final, reflète la passion et l'exigence de qualité du Domaine. Son profil aromatique subtil, à la fois puissant et élégant, séduit les amateurs comme les connaisseurs.

Servie légèrement tempérée, elle révèle toute la richesse de ses arômes. Elle se déguste aussi bien en digestif que dans la réalisation de cocktails raffinés.

NOTES DE DÉGUSTATION

VISUEL

Sa robe présente une teinte ambrée aux subtils reflets cuivrés.

OLFACTIF

Le nez est complexe et dévoile des notes de fruits secs. Après aération, le bouquet s'ouvre sur des arômes mêlant la vanille et la noix de muscade.

GUSTATIF

La bouche est chaleureuse, aromatique réunissant des notes d'épices, de fèves de cacao et de caramel. Des arômes de vanille apparaissent avec un final boisé.

"Créer une Fine, c'est capter l'essence du vin et lui donner le temps de révéler une autre vérité du terroir."

Daniel FALLET

FICHE TECHNIQUE

Origine du raisin :
Vallée de la Marne
(Charly-sur-Marne)

Assemblage :
Distillation de vins issus
de différents cépages champenois
(Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)
de nos parcelles

Vinification :
Fûts de chêne français

Degré alcoolique :
42° alc

Production limitée :
2 000 carafes

Temps de garde conseillé :
Dans les 10 à 15 ans
suivant la mise en bouteille



ADRIEN FALLET



Chef de Caves

Descendants d'une lignée de vignerons, Adrien et Paul ont bénéficié d'une éducation au cœur du monde de la vigne et du vin.

La complicité des deux cousins s'installe dès leur enfance.

Adrien, fils de Dominique et Gérard Fallet, obtiendra son baccalauréat Sciences et Techniques de l'Agronomie et de l'Environnement en 2004.

Au travers de différents stages, ce diplôme lui permettra d'acquérir les méthodes viti-vinicoles et le savoir-faire champenois.

Il poursuivra ses études dans les vignobles des Côtes du Rhône où il obtiendra son Brevet de Technicien Supérieur en Viticulture Œnologie, orientant ses connaissances dans la chimie du vin ainsi que l'agronomie des sols.

Intéressé par la méthode "rouge", Adrien passera deux années dans le Vaucluse. Ensuite, son parcours professionnel l'amènera en Alsace afin de perfectionner la maîtrise des fermentations et de l'élevage en cuves et sous bois.

Aujourd'hui, Adrien poursuit le travail du vin dans l'authenticité et le respect des traditions familiales.

PAUL FALLET



Responsable Vignoble

Fils de Francine et Daniel Fallet, Paul a grandi sur l'exploitation depuis son plus jeune âge.

Paul s'oriente vers le Lycée Viticole pour réaliser un Bac professionnel. Cette période lui permettra de faire ses premiers stages chez des vignerons champenois et d'apprendre les bases du métier.

Curieux de découvrir d'autres horizons, il part ensuite aux États-Unis, dans l'état de Washington, en tant qu'assistant de vinification.

Après un bref retour au Domaine, il repart six mois en Australie pour une nouvelle expérience dans la même activité.

Depuis 2009, Paul travaille sur le Domaine Fallet Dart qu'il reprend officiellement avec son cousin Adrien, en 2017.

Aujourd'hui, responsable de culture, son rôle est de gérer les opérations du vignoble tout au long de l'année. Paul intègre des méthodes de viticulture durable et gère un enherbement permanent sur le vignoble familial.

Il obtient, en 2020, le label "Haute valeur Environnementale" approuvant les mises en œuvre de protection de la biodiversité, en assurant une traçabilité rigoureuse des interventions sur le vignoble.

ÉLISE TRAN FALLET



Responsable Commerciale

Fille de Dominique et Gérard Fallet, Élise a rejoint le Domaine familial en 2023 afin de renforcer l'équipe commerciale et impulser une nouvelle dynamique à l'export.

Après des études en commerce international, son parcours l'a menée à l'étranger, notamment en Allemagne puis en Thaïlande, où elle acquiert une solide expérience dans des environnements multiculturels. Elle poursuit ensuite sa carrière à Paris, où elle s'installe pendant plus de dix ans.

Passionnée de littérature et d'art, Élise change de voie et enseigne les Lettres, avant de ressentir l'envie profonde de revenir à ses racines champenoises.

C'est ainsi qu'elle choisit de mettre ses compétences et son énergie au service de l'entreprise familiale, portée par une ambition partagée : faire rayonner les champagnes Fallet-Dart au-delà des frontières, tout en respectant l'âme et l'authenticité de la Maison.

Aux côtés de son frère Adrien et de son cousin Paul, Élise s'investit pleinement dans le développement de la marque.

Grâce à son expertise en marketing et en communication, elle contribue à insuffler une image moderne et élégante, fidèle à l'héritage de plusieurs générations de vignerons et de vigneronnes.

Prolongez l'expérience FALLET-DART
en flashant ce QR Code



Champagne FALLET - DART
2 rue des Clos du Mont - DRACHY
02310 Charly sur Marne
www.champagne-fallet-dart.fr

