



FALLET-DART
— VIGNERONS DEPUIS 1610 —
CHAMPAGNE

GAMME ORIGINELLE

LE DOMAINE

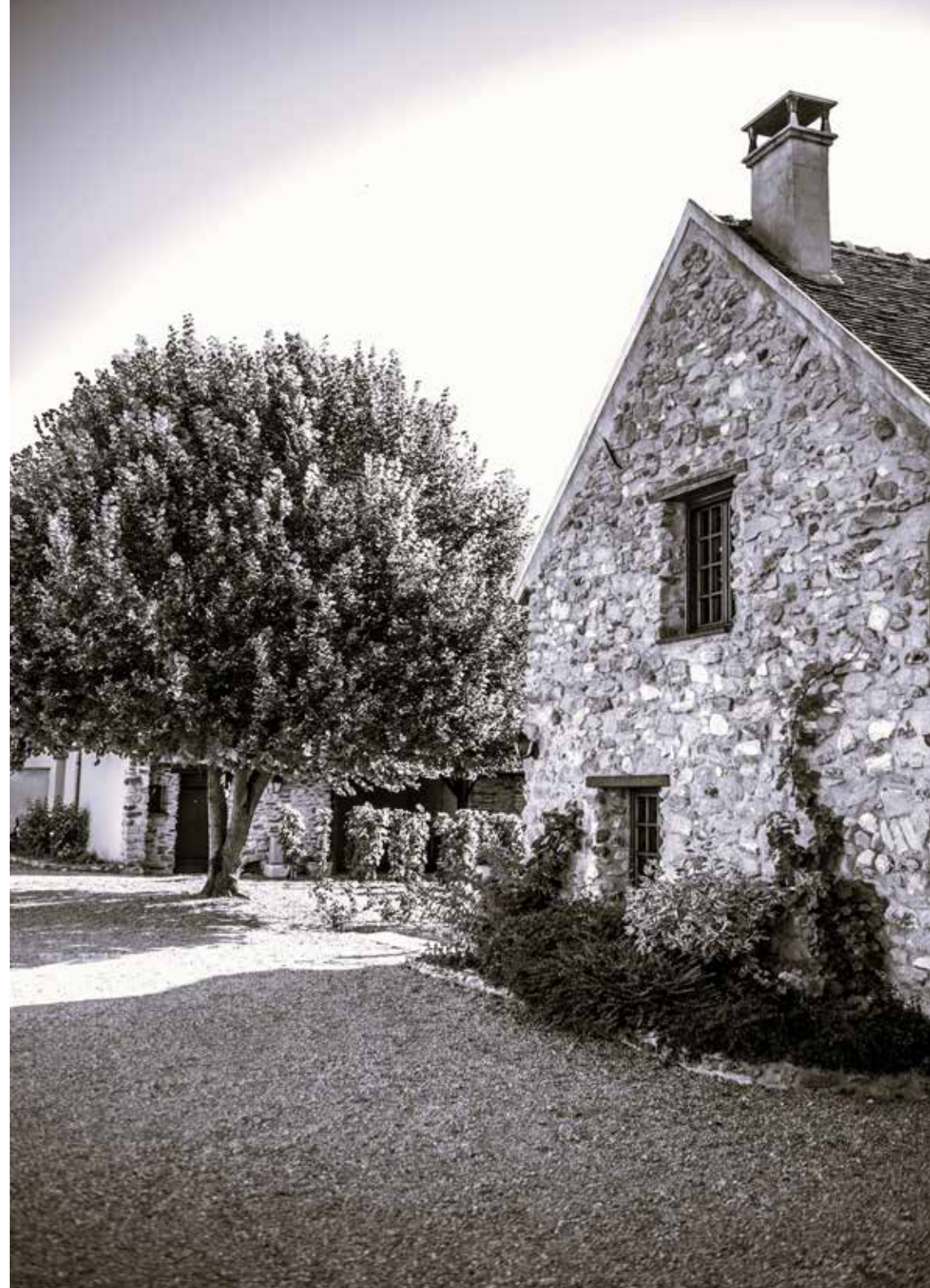
Installée à Charly-sur-Marne dans l'ouest du vignoble champenois, la famille Fallet est issue d'une lignée de vignerons depuis 1610.

Amoureux de leur terroir et animés par la même passion pour le travail de la vigne, Gaston Fallet et Geneviève Dart associent leurs noms pour créer la marque Champagne Fallet Dart, dans les années 70. Ils développent le domaine et poursuivent l'œuvre de leur aïeul Louis Fallet, qui reçut en 1905 une médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris pour l'élégance de son vin.

Aujourd'hui, Vignerons Indépendants, les descendants Paul, Adrien et Elise Fallet, enfants de Daniel et Francine et de Gérard et Dominique Fallet, perpétuent la tradition à travers une gamme d'exception.

Récoltants-manipulants, ils travaillent une vingtaine d'hectares de vignes de manière raisonnée, récoltent leur raisin avec soin et réalisent eux-mêmes la vinification, la mise en bouteille et la commercialisation de leurs champagnes.

Il en résulte des champagnes authentiques et distingués, dont l'excellence est récompensée chaque année par de nombreuses médailles.



LE TERROIR & LA VIGNE

UN VIGNOBLE D'EXCEPTION SITUÉ SUR UN TERROIR HISTORIQUE

Situé dans la vallée de la Marne, le vignoble Fallet Dart est réparti sur 5 communes, dont Charly-sur-Marne.

La diversité de ces emplacements permet de réaliser des vinifications parcellaires et des assemblages riches et équilibrés.

Une partie du vignoble se situe sur l'ancienne propriété de l'Évêché de Soissons, un terroir d'exception connu sous le nom "Les Hauts des Clos du Mont". Exposée idéalement sud-est sur un sol silico-argileux et sur tuffeau, cette parcelle donne à la cuvée de prestige Fallet Dart, également baptisée : "Les Hauts des Clos du Mont" une personnalité unique.

UNE PHILOSOPHIE DE VITICULTURE RAISONNÉE ET CERTIFIÉE HVE

Les travaux de la vigne, ainsi que la cueillette, sont effectués à la main, de manière traditionnelle. Pour obtenir des raisins de 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 certification HVE fût 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.

DES RAISINS DE QUALITÉ ISSUS DU VIGNOBLE FALLET DART

En tant que « récoltant-manipulant », la famille Fallet produit du vin à partir de ses propres raisins. Les trois cépages champenois : Chardonnay, Pinot noir et Meunier sont cultivés sur le vignoble. Le Meunier, cépage typique de cette vallée, est indispensable à la création des différents assemblages et donne aux champagnes équilibre et caractère. De la taille aux vendanges, chaque étape est contrôlée avec soin afin d'obtenir de beaux raisins.



LE SAVOIR-FAIRE

Le travail du chef de cave est toujours d'une importance capitale chez les producteurs de champagne. Au sein du Domaine Fallet Dart, ce savoir-faire se transmet de génération en génération.

VINIFICATION PARCELLAIRE

Adrien et Gérard vinifient séparément chaque cépage en cuve ou en fût de chêne français, cette méthode offre des possibilités infinies lors de l'assemblage des vins.

VINS DE RÉSERVE

Chaque assemblage « brut sans année » comporte entre 30 et 50% de vins de réserve pour assurer la constance des champagnes Fallet Dart.

VIEILLISSEMENT EN CAVE

Afin de permettre au champagne de gagner en maturité, de développer des arômes subtils et complexes, et d'obtenir de fines bulles, Adrien laisse vieillir les champagnes 2 à 10 fois plus longtemps que le minimum imposé par l'appellation : le vieillissement sera de 3 à 4 années pour la "Cuvée de Réserve", jusqu'à 16 années pour la cuvée "Les Hauts des Clos du Mont".

TEMPS DE REPOS APRÈS DÉGORGEMENT

Adrien et Gérard portent également une attention toute particulière au temps de repos après dégorgement pour que les champagnes puissent retrouver leur équilibre initial et être vendus dans des conditions optimales de dégustation.



LA RECONNAISSANCE

UN CHAMPAGNE DISTINGUÉ PAR DE NOMBREUX PRIX

Depuis 1989, le Domaine Fallet Dart a été distingué par de nombreux concours nationaux et internationaux prestigieux tels que le Concours Général Agricole de Paris, le Concours des Vignerons indépendants, les Vinalies internationales, le Concours mondial de Bruxelles ou encore le Concours International Decanter World Wine Awards.

Durant ces 30 dernières années, Champagne Fallet Dart a reçu plus de 280 médailles et deux Grands Prix d'Excellence pour la qualité de son champagne.

Gage d'un champagne de qualité, cette constance, à travers les années, inscrit Champagne Fallet Dart parmi les producteurs de champagne reconnus.

LES AMBASSADRICES

Francine, Dominique et Élise FALLET, incarnent l'énergie féminine de la Maison Fallet-Dart. Avec passion, elles veillent également à la qualité du service client et assurent la commercialisation des champagnes.

Complémentaires au travail de la vigne et du vin, elles portent une vision fine et exigeante du développement de la marque en France et à l'International.



CUVÉE DE RÉSERVE BRUT & DEMI-SEC

Ce champagne brut sans année reflète parfaitement la rondeur et le fruité du Meunier, prédominant dans cet assemblage.

Une touche de Pinot noir apporte corps, structure et puissance à ce champagne. Expressif et fruité, il évoque des notes de poire fraîche, de pêche et de pomme.

ACCORDS METS & VINS :

Rond et fruité, ce champagne s'apprécie pour toutes les occasions et spécialement à l'apéritif accompagné de feuilletés au chèvre, de gressins et leur tartinade crème, thon et ciboulette, ou encore de crèmes d'avocat et citron caviar.

ASSEMBLAGE : Meunier 70%, Pinot noir 30%

FERMENTATION : Alcoolique et malolactique en cuve inox et fût de chêne français

VIEILLISSEMENT : 3 à 4 ans (minimum)

REPOS APRÈS DÉGORGEMENT : 8-12 mois

TEMPS DE GARDE CONSEILLÉ : 3 ans



GRANDE SÉLECTION BRUT

La "Grande Sélection" est une cuvée qui reflète la puissance et la longueur en bouche du Pinot noir.

Une touche de Meunier et de Chardonnay contribue à la complexité de ce champagne.

Sa période de maturation en cave révèle des arômes de fruits secs, confits et des notes fruitées comme la pomme et la pêche.

ACCORDS METS & VINS :

La puissance et la longueur en bouche permettent à cette cuvée de s'accorder avec des apéritifs "gourmets" : gougères au Brie de Meaux et macarons chèvre-miel, mais aussi avec une viande blanche accompagnée d'une sauce crémeuse aux morilles.

ASSEMBLAGE : Pinot noir 70%, Meunier 15%, Chardonnay 15%

FERMENTATION : Alcoolique et malolactique en cuve inox et fût de chêne français

VIEILLISSEMENT : 5 ans (minimum)

REPOS APRÈS DÉGORGEMENT : 8-12 mois

TEMPS DE GARDE CONSEILLÉ : 4 ans



ROSÉ BRUT

Produit à partir de Meunier et de Pinot noir, cet assemblage de rosés de “macération” présente une jolie robe légèrement cuivrée aux arômes de fraise, de cerise et de pamplemousse rose.

Cette cuvée joue dans la catégorie des champagnes rosés fins et souples, à déguster sur sa jeunesse fruitée.

ACCORDS METS & VINS :

Son léger arôme boisé et ses notes de fruits rouges font de ce champagne l'accord idéal pour les apéritifs et desserts acidulés.

Ce Rosé brut, aux tanins plus marqués accompagnera avec élégance les charcuteries fines.

Il s'associe également à des mets fruités : cheesecake citron vert et framboise, tiramisu aux fruits rouges, salade de fruits exotiques.

ASSEMBLAGE : Meunier 60%, Pinot noir 40%

FERMENTATION: Alcoolique et malolactique en cuve inox et fût de chêne français

VIEILLISSEMENT : 4 ans (minimum)

REPOS APRÈS DÉGORGEMENT : 8-12 mois

TEMPS DE GARDE CONSEILLÉ : 2 à 3 ans



MILLÉSIME BRUT

Ce champagne reflète la typicité d'une seule et très bonne année de récolte. Les chardonnays de la parcelle “Les Malivas” apportent au Millésime Brut une fraîcheur et une finesse aromatique exceptionnelle. Les plus beaux Pinots noirs font également partie de cet assemblage. Vinifié en partie en fût de chêne, ce champagne confirme une bouche complexe et une élégance sur des notes fraîches et briochées.

ACCORDS METS & VINS :

Ce champagne millésimé, aux légères notes de fruits secs et à la fraîcheur minérale, peut se suffire à lui-même ou être accompagné de viandes blanches, poissons fins et crustacés cuisinés : filet de sole aux zestes d'orange, saumon mariné à l'aneth, noix de Saint-Jacques poêlées.

ASSEMBLAGE : Chardonnay 70%, Pinot noir 30%

FERMENTATION : Alcoolique et malolactique en cuve inox et fût de chêne français

REPOS APRÈS DÉGORGEMENT : 8-12 mois

TEMPS DE GARDE CONSEILLÉ : 5 ans



MILLÉSIME EXTRA-BRUT

À dominante de Chardonnay, cette cuvée aux notes d'agrumes présente une finesse aromatique remarquable. Plusieurs années de maturation et un faible dosage laissent apparaître la typicité d'une année exceptionnelle.

ACCORDS METS & VINS :

Cette cuvée millésimée et peu dosée accompagnera parfaitement un repas. Elle s'accordera facilement avec une cuisine japonaise (sushis / makis), mais aussi avec des huîtres et des fromages frais (bûches de chèvre cendrée ou crottins de Chavignol).

ASSEMBLAGE : Chardonnay 70%, Pinot noir 30%

FERMENTATION : Alcoolique et malolactique en cuve inox et fût de chêne français

REPOS APRÈS DÉGORGEMENT : 8-12 mois

TEMPS DE GARDE CONSEILLÉ : 5 ans



LES HAUTS DES CLOS DU MONT

Exposée sud-est sur les bords de Marne, la parcelle "Les Hauts des Clos du Mont" est un terroir d'exception. La récolte de cette parcelle historique (ancienne propriété de l'Évêché de Soissons), est vinifiée en fûts de chêne français.

Cette vinification permet une évolution lente des arômes et apporte un boisé crémeux avec une agréable longueur en bouche. Une longue maturation sur lies donne à cette cuvée des notes de fruits secs, de beurre frais.

ACCORDS METS & VINS :

Cette cuvée complexe et mature peut être servie avec des viandes (sauté de bœuf, tournedos Rossini) et des plats en sauce à base de girolles ou de truffes. Elle s'accordera de manière harmonieuse avec des comtés affinés ou du brie noir.

ASSEMBLAGE : Chardonnay 90%, Pinot noir 10%

FERMENTATION : Alcoolique et malolactique en fût de chêne français

REPOS APRÈS DÉGORGEMENT : 8-12 mois

TEMPS DE GARDE CONSEILLÉ : 5 ans



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

