CHAMPAGNE
MICHEL TIXIER
à Chigny les Roses

Coteaux champenois

Le 30 septembre, les coteaux champenois 2025 ont été mis en bouteille.
Avant de pouvoir vous les proposer, nous devons attendre la dégustation obligatoire par un organisme indépendant qui nous délivrera les agréments de vente.

Le saviez-vous ?

Un cru en Champagne est un village autorisé à planter de la vigne. Il y en a 319 au total. La Champagne a une classification cru par cru : 17 sont des grands crus, 44 sont des premiers crus, et 258 sont des crus. Le champagne Tixier élabore ses champagnes grâce aux raisins de 9 crus, avec différentes classifications :

- 1 village cru,
- 5 villages premier cru
- 3 villages grand cru.

Notre cuvée récompensée par le Guide Hachette cette année est un assemblage de ces 9 crus.

Guide Hachette 2027 : notre cuvée tradition Les 9 crus récompensée!





Ce brut sans année assemble les neuf crus du domaine, qui réunit meunier à 60%, pinot noir et chardonnay à parité, et les années 2023 et vins de réserve. Au nez, il se partage entre les fleurs blanches et les fruits jaunes (mirabelle), arômes qui se confirment dans une bouche d'une belle finesse, plutôt longue, conjuguant richesse et tension.



Les vendanges 2026

L'année la plus hâtive : du 18 au 26 août !
Du jamais vu en Champagne. Une saison sèche et chaude qui a accéléré le développement de la vigne. Mais le résultat est au rendez-vous : bel équilibre entre acidité et sucre, un millésime à découvrir dans quelques années.

RENDEZ-VOUS

Retrouvez-nous au salon des vignerons indépendants de Paris Porte de Versailles :

- Du 10 au 13 décembre
- Paris Porte de Versailles, Pavillon 7/2
- Stand G2

Journée Dégustation Vente Hôtel particulier Les Érables Meudon

Samedi 28 novembre de 10h à 17h.

Possibilité de réserver vos champagnes.
Entrée libre.

ACHETEZ VOTRE CHAMPAGNE POUR LES FÊTES !



Notre boutique Les Pépites de la cave :

Vous pouvez acheter directement nos champagnes sur le site des Pépites de la cave www.lespepitesdelacave.com !
Par la même occasion, découvrez les vins des copains.
Les prix sont identiques à ceux joints à cette lettre.
Vous avez aussi la possibilité de réserver des prestations oeno-touristiques.



8, RUE DES VIGNES - 51500 CHIGNY-LES-ROSES
TÉL : 03 26 03 42 61 / 06 43 98 65 86 - INFO@CHAMPAGNE-TIXIER.COM
WWW.CHAMPAGNE-TIXIER.COM



Brut Nature - 1er Cru

40% Pinot Noir - 40% Chardonnay - 20% Meunier - Dosage <à 2g/l

Véritable reflet du terroir dont il est issu, le Brut Nature révèle, sans ajout de sucre, tout son caractère.



Rose de Noirs Millésimée 2020 - 1er Cru

100% Pinot Noir - Dosage : 4g/l

Ce Millésime Rosé arrivé à son apogée, se dégustera spontanément par gourmandise et il trouvera sa place avec une viande blanche, voire une belle viande rouge.



Cuvée Suprême Millésimée 2019 puis 2020 - Grand Cru

50% Pinot Noir - 50% Chardonnay - Dosage : 4g/l

Après un vieillissement en cave de plus de cinq ans en bouchon liège, ce Millésime de grande classe est prêt à être savouré ! Complexe et puissant, c'est un champagne de caractère.



Blanc de Blancs - 1er Cru

100% Chardonnay - Dosage : 6g/l

Frais, ce Champagne Blanc de Blancs fera le bonheur d'un apéritif improvisé. Parfait avec du poisson et des fruits de mer.



Rosé de Saignée - 1er Cru

100% Meunier - Dosage : 6g/l

C'est un rosé de saignée flatteur qui conviendra parfaitement à l'apéritif et fera le bonheur d'un dessert aux fruits rouges ou au chocolat.



Meunier de la Vallée

100% Meunier - Dosage : 7g/l

Cette cuvée 100% Meunier, issue de la Vallée de la Marne, révèle une jolie touche minérale en bouche.
La réponse parfaite quand vous vient une envie de Champagne !



Cœur de Montagne - 1er Cru

40% Pinot Noir - 40% Chardonnay - 20% Meunier - Dosage : 7g/l

Un Premier Cru à la forte personnalité que l'on réservera plutôt sur un repas avec par exemple un poisson de rivière ou un petit gibier.



Les 9 Crus

60% Meunier - 20% Pinot Noir - 20% Chardonnay- Dosage : 8g/l

Avec des arômes de fleurs blanches et de fruits jaunes comme la mirabelle, ce champagne sera parfait à l'apéritif. Sa bouche est d'une belle finesse, plutôt longue, conjuguant richesse et tension



Coteaux Champenois Chardonnay 2023

Ce vin tranquille 100% Chardonnay, issu d'une parcelle baptisée les Moutions est un pur blanc. Complexe et charnu, c'est une expérience surprenante qui accompagne une viande blanche grillée, une sole meunière ou encore des fruits de mer.



Coteaux Champenois Pinot Gris 2023

Ce vin tranquille 100% Pinot gris, issu d'une parcelle baptisée les Noues, est un pur blanc. Ce cépage oublié de la Champagne apporte beaucoup d'arômes de fruits tels que la poire, les fruits exotiques, avec une touche de miel.