



“Un dosage unique de sympathie”

Storytelling

Pour découvrir le **Champagne Ch. Marin et Fils** il vous faudra un peu de patience, la route est longue et vous mène aux confins de la **Champagne**, à l'orée de la **Bourgogne**. Au détour d'un bois, on découvre les coteaux **d'Avirey-Lingey** qui marient vignoble et grandes cultures avec une **élégante douceur**.

Vous êtes arrivés au champagne Ch. Marin & Fils. Pour ce **domaine familial**, c'est avant tout une histoire d'homme sur son territoire, celle **d'Éric Marin**, vigneron à Avirey-Lingey. Il se passionne autant pour ses **vins francs** et généreux que pour ses **coteaux**. L'agriculture a bercé sa plus tendre enfance : son grand-père **élevait** des vaches, son père des **moutons**, lui est fier d'élever du **vin**.

La **viticulture**, c'est en Bourgogne, qu'il l'apprend, un peu par défaut car il rêvait de devenir **cuisinier**. Mais si l'appétit vient en mangeant, l'amour du vin vient en **l'apprenant** !

En le rejoignant, Sonia a épousé le « Marin », **Agriculteur, Vigneron, Entrepreneur**, en un mot le **passionné** ! Ce mariage détonnant et lumineux on le retrouve dans leur caveau où on associe au plaisir de la **vue**, celui de la **dégustation**.

Leur gamme s'articule autour de deux tendances : l'une **consensuelle, fidèle** à l'expression du terroir et l'autre, laisse **sagesse** et **personnalité** des vins se développer pendant au minimum **5 ans** à l'abri des regards.

Leurs vins quant à eux réunissent le corps et la puissance du **Pinot Noir** incarné par Éric, mêlés aux notes florales et délicates du **Chardonnay**, incarnées par Sonia ainsi que l'impertinence et la fraîcheur du **Pinot Blanc** à l'image des deux enfants Léo et Mael.

Telle est la signature du Domaine Ch. Marin et Fils qui se résume à

“Un dosage unique de sympathie”

SOMMAIRE

1. Notre histoire
2. Port d'attache
3. Approche à la vigne et au champ
4. Approche au vin
5. La gamme
6. Fiches techniques
7. Data sheet
8. Distribution
9. Les récompenses
10. Le domaine
11. Les réseaux sociaux, le site internet
12. Ressources et contact



NOTRE HISTOIRE



Au commencement

1950



Une exploitation agricole orientée sur l'élevage des vaches.

Avant-hier

1969



Une exploitation agricole orientée sur l'élevage des moutons et les grandes cultures jusqu'en 1969, date de plantations des premières vignes au domaine.

Hier

1995



Fin de la formation d'Eric au lycée viticole de Beaune en Bourgogne. Début de la champagnisation. Premier tirage en 1993, première bouteille habillée en 1994. Quelques années plus tard, en 1997, Eric s'installe officiellement et reprend le domaine familial.

Hier encore

2012



Sonia, rejoint son mari Eric sur l'exploitation afin de l'épauler au quotidien.

Et demain



Comment l'envisager ? Comme des vigneron, des terriens, des paysans, en restant conscients que "nous empruntons la terre à nos enfants !"

Aujourd'hui

2025



Eric est passionné autant pour ses vins francs et généreux que pour ses coteaux. Notre exploitation en quelques chiffres :

- 150 hectares sur la partie agricole
- 6 ha en production sur la partie viticole répartis entre : 5ha de Pinot Noir (le roi des cépages de la côte des bar), 0,75ha de Chardonnay, 0,25ha de Pinot Blanc.

PORT
D'ATTACHE



Notre domaine est situé dans le département de l'**Aube**. Notre village, Avirey Lingey ouvre les portes de la vallée de la **Sarce** au cœur de la Côte des Bar.

Au fil des saisons, les paysages se colorent, ici le **jaune des colzas** en fleurs, là le **vert des rayons de vigne** ; et au-dessus dominent les **bois**.

Et si nous plongeons dans son terroir, nous rencontrons :

- Sur l'étage du Portlandien, des **calcaires** durs sur Marne,
- Sur l'étage du Kimmeridgien, une alternance de marnes **imperméables** et de **calcaires marneux**.

Un **sol filtrant** idéal pour la culture de la vigne.

Le cépage dominant dans notre joli port est le **Pinot Noir** 130ha que compte le vignoble d'Avirey Lingey (sur les 150 ha).

Son vignoble et ses cultures, souvent malmenés par les épisodes de grêle et de gel, **gardent le cap**, aidés de ses femmes et de ses hommes qui, jour après jour, s'attachent à faire **pousser, murir, moissonner** et **vendanger** le fruit de leur travail.



*Avirey-Lingey,
côte des Bar*



APPROCHE À
LA VIGNE ET
AU CHAMP



- Depuis 5 ans maintenant, Eric s'attache à **dynamiser** la vie des sols par l'apport de **bactéries naturelles** qui stimulent l'activité des **micro-organismes**.
- Les améliorations attendues concernent particulièrement :
 - **L'aération** des sols,
 - Le **système racinaire** qui devient plus profond, plus dense et en **meilleur état sanitaire**.
- Conscient de l'intérêt des **couverts végétaux** qu'ils pratiquent depuis plus de **10 ans** maintenant en **agriculture**, il les met en place également dans les **vignes**, dont les sols gagnent ainsi des **engrais verts** non négligeables ainsi qu'une belle **aération** grâce à une sélection précise des **graines semées** dès la fin des vendanges.
- Enfin, l'apport de **compost organique naturel** permettra de nourrir les **sols** et par voie de conséquence la **vigne**.
- Tous ces efforts nous ont permis d'obtenir la **certification Haute Valeur Environnementale** en 2021, certification validée de nouveau cette année !



APPROCHE
AU VIN



BIENVENUE DANS LA CAVE,

Le cœur battant du navire champenois des Marins ! C'est ici que la magie opère, où nos vins se transforment et vieillissent en Champagne, parfois pendant plus de dix ans. À l'abri des regards, nos cuvées se préparent pour sublimer vos précieux instants.

Dans les coulisses, nos équipes s'affairent avec **passion** et **expertise** :

- Choix minutieux du dosage
- Technique précise de remuage
- Dégorgement méticuleux
- Habillage soigné
- Mise en carton rigoureuse

Derrière chaque verre partagé, chaque toast célébré, il y a le fruit du **travail** de toute une **équipe** :

- La team des Marins
- Notre œnologue conseil, gardien de la qualité
- Nos partenaires fidèles (le passage au froid, la filtration, la mise en bouteille, le dégorgement)

NOTRE PHILOSOPHIE ?

Vous faire vivre l'expression authentique de notre terroir. Chaque étape est un voyage entre la tradition et l'innovation, magnifié par notre capitaine, notre artisan de l'effervescence préféré.





Gamme
La Précieuse

Chez les Marins, le cépage roi est le **pinot noir**. Il trône fièrement sur la parcelle des **Ferrées**. En cave il vit en **solitaire** dans nos cuvées Blanc de Noirs ou se marie avec le **Chardonnay** pour créer nos cuvées millésimés par exemple. Sur la parcelle des Grands Champs, il cohabite avec le chardonnay mais également le **pinot blanc**. Cépage ancestral, le pinot blanc est **l'exception** de la Côte des Bar (80% de **l'encépagement** du Pinot Blanc se situe dans la Côte des Bar), il est la colonne vertébrale sur lequel l'élégant Chardonnay s'amarre. Ce **couple** s'unit pour l'assemblage de nos champagnes **blanc de blancs**.

En cuverie, à la vendange, nous **séparons** chaque parcelle, chaque cépage, chaque temps de passage au pressoir (cuvée/taille) pour pouvoir mieux les **rassembler** après (assemblages).

Ainsi les **typicités** de chacun sont utilisées pour créer nos **cuvées**.

L'ensemble de nos parcelles se situe sur notre **port d'attache** qu'est notre village d'Avirey Lingey.

A marée basse comme à marée haute, le capitaine Eric aura **plaisir** à vous les faire **découvrir** !

LA
GAMME



Champagne
CH.MARIN & FILS
Recoltant-Maîtrisant

La Précieuse
BRUT

Il nous plaît à dire que La Précieuse est La carte de visite de notre maison.
Elle est composée de Pinot Noir et de Chardonnay.
Vous la décrivez en quelques mots : du fruit, de l'effervescence et de la fraîcheur, une cuvée qui ravira vos palais à l'apéritif.

PRODUIT DE FRANCE | CONTIENT DES SULFITES
ELABORÉ PAR EARL CHRISTIAN MARIN ET FILS 10340 AVIREY LINGEY
RM-37602-01 | LOT 2018 01

12%vol

75cl

CHAMPAGNE CH.MARIN & FILS

La Précieuse
BRUT



Champagne
CH.MARIN & FILS
Recoltant-Maîtrisant

La Naturelle
BRUT NATURE

Naturelle par son dosage, elle ne bénéficie d'aucun sucre ajouté et laisse le vin à son état pur.
Naturelle par nos méthodes de travail, elle est créée dans le respect de notre environnement.
Composée de Pinot Noir et de Chardonnay, La Naturelle ne cache rien.

PRODUIT DE FRANCE | CONTIENT DES SULFITES
ELABORÉ PAR EARL CHRISTIAN MARIN ET FILS 10340 AVIREY LINGEY
RM-37602-01 | LOT 2017 07

12%vol

75cl

CHAMPAGNE CH.MARIN & FILS

La Naturelle
BRUT NATURE



Champagne
CH.MARIN & FILS
Recoltant-Maîtrisant

La Délicate
BRUT
BLANC DE BLANCS

La Délicate mérite toute notre attention durant son élaboration par la rareté du Pinot Blanc et de la sensibilité du Chardonnay.
Vous y découvrez des notes de fleur blanche et de fruits blancs où le Chardonnay élégant est structuré par un Pinot Blanc puissant.

PRODUIT DE FRANCE | CONTIENT DES SULFITES
ELABORÉ PAR EARL CHRISTIAN MARIN ET FILS 10340 AVIREY LINGEY
RM-37603-01 | LOT 2018 04

12%vol

75cl

CHAMPAGNE CH.MARIN & FILS

La Délicate
BRUT



Champagne
CH.MARIN & FILS
Excellence Champagne

La Gourmande
 BRUT

Devinez pourquoi !
 Il suffit de sentir ses arômes de confiture de fraise et d'y tremper vos lèvres
 pour découvrir des fruits rouges croquants et une sucréité gourmande.
 Cuvée élaborée exclusivement à partir de Pinots Noirs.

PRODUIT DE FRANCE | CONTIENT DES SULFITES
 ELABORÉ PAR EARL CHRISTIAN MARIN ET FILS 10340 AVIREY LINGEY
 RM-27602-01 | LOT 2018 02

12%vol  75cl

CHAMPAGNE CH.MARIN & FILS

La Gourmande
 BRUT




Champagne
CH.MARIN & FILS
Excellence Champagne

La Souveraine
 BRUT
 MILLÉSIMÉ 2007

Les champagnes ne sont pas seulement des vins d'apéritif.
 Preuve en est avec nos Millésimés qui, forts de leur caractère acquis
 après de longues années de repos en cave, sauront sublimer vos plats et
 plateaux de fromages en alliant fraîcheur et maîtrise.

PRODUIT DE FRANCE | CONTIENT DES SULFITES
 ELABORÉ PAR EARL CHRISTIAN MARIN ET FILS 10340 AVIREY LINGEY
 RM-27602-01 | LOT 2008 05

12%vol  75cl

CHAMPAGNE CH.MARIN & FILS

La Souveraine
 BRUT




CHAMPAGNE CH. MARIN ET FILS
CÔTE DES BARS

La cuvée « Les Ferrées » est la dernière née de la gamme. Elle est élaborée à partir de pinots noirs sélectionnés dans une parcelle de notre exploitation : les Ferrées.

Laissez vous séduire par l'équilibre naturel des pinots noirs de notre vallée de la Sarce, sublimé par un dosage mesuré.

Une évidence...

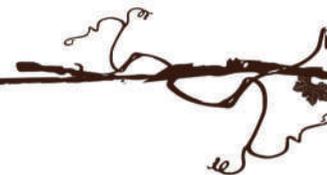


ÉLABORÉ PAR EARL CHRISTIAN MARIN ET FILS 10140 AVIREY LINGEY
19M-27622-01 - LOT 2019 08



PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT DES SULFITES
75cl 12%VOL

CHAMPAGNE CH. MARIN & FILS



Les Ferrées
BLANC DE NOIRS



Blanc d'Avirey
BLANC DE BLANCS

Il était une fois un Chardonnay au pays des Pinots Noirs. Laissez-nous vous faire découvrir «Le Blanc d'Avirey». Entre fraîcheur et puissance, nos Chardonnay ne demandaient qu'à rencontrer le plus noble des contenants : le fût de chêne.

Ce Champagne est issu de la vinification d'une seule vendange et d'un seul terroir : Avirey Lingey.

CHAMPAGNE CH. MARIN & FILS

Blanc d'Avirey
BLANC DE BLANCS



Champagne
CH. MARIN & FILS
Récoltant-Manipulant

75cl



12%VOL



FICHES TECHNIQUES



Téléchargeables directement en cliquant sur les fiches

Champagne
CH. MARIN & FILS

Créé par les Marquis de
la Roche-Beaucourt



La Précieuse



70% Pinot Noir, 30% Chardonnay d'Avirey-Lingey, secteur de la Côte des Bar.

Il nous plaît à dire que La Précieuse est la carte de visite de notre Maison. Vous la décrire en quelques mots : du fruit, de l'effervescence et de la fraîcheur, une cuvée qui ravira vos palets à l'apéritif.

SPÉCIFICITÉS

L'âge moyen des vignes pour cette cuvée : 40 ans |
Année principale : récolte 2022 | Proportion de vins
de réserve utilisés : 30% (2020 & 2021).

VINIFICATION

Fermentation malolactique | Élevage : cuve inox
| Passage au froid, filtration | Temps de repos en
cave : 18 mois minimum | Degré d'alcool : 12% |
Dosage : 5 g/L.

ACCORDS

Apéritif, bouchées apéritives, foie gras.



DÉGUSTATION

Oeil : couleur or jaune pâle aux reflets jaunes vifs,
bulles fines et collerette persistante, aspect lumineux
et assez fluide.

Nez : fruits rouges, nez floral.

Arômes : fraise des bois, cassis, cerise griotte, prune,
citron, pêche blanche, tilleul.

Bouche : attaque souple, fraîche, effervescence
crémeuse et fondue, matière fruitée pulpeuse
et enrobée, soutenue par une acidité citronnée.
Ensemble gourmand sur un équilibre moelleux qui
offre une farandole aromatique généreuse.

Type : blanc rond, empreinte fruit.

Service : température de dégustation 9 à 12 degrés.

Champagne
CH. MARIN & FILS

Recoltant-Manipulant



La Naturelle

BRUT NATURE

30% Chardonnay, 70% Pinot Noir d'Avirey-Lingey, secteur de la Côte des Bar.

Le vin à son état pur, la Naturelle ne cache rien.

Naturelle par son dosage, elle ne bénéficie d'aucun sucre ajouté. Naturelle par nos méthodes de travail, elle est créée dans le respect de notre environnement.

SPÉCIFICITÉS

L'âge moyen des vignes pour cette cuvée : 40 ans |
Année principale : récolte 2021 | Proportion de vins
de réserve utilisés : 40% (2019 & 2020).

VINIFICATION

Fermentation malolactique | Élevage : cuve inox |
Filtration, passage au froid | Temps de repos en cave
: 24 mois | Degré d'alcool : 12% | Dosage : 0 g/l.

ACCORDS

Poisson : crustacés, huîtres, cabillaud, lotte, raie,
Saint-Pierre, rascasse.

Garniture : légumes oubliés, carotte/patate douce,
pâtes, risotto, tomates.



DÉGUSTATION

Oeil : bulles fines et vives, assez fluide, couleur or
jaune.

Nez : fruits noirs, fruits jaunes, fleurs jaunes, fruits
blancs.

Arômes : acacia, tilleul, noisette, beurre, mie de
pain, fruit de la passion, framboise, cassis, épices
douces, quetsche, rose, miel.

Bouche : attaque fraîche, riche, effervescence
crémeuse, matière fruitée pulpeuse, charpentée,
fraîcheur tendue, finale vive.

Type : charpenté, minéralité marne, empreinte
cave.

Service : température de dégustation 9 à 12 degrés.



La Délicate

BRUT BLANC DE BLANCS

30% Pinot Blanc, 70% Chardonnay d'Avirey-Lingey, secteur de la Côte des Bar.

La Délicate mérite toute notre attention durant son élaboration de part la rareté du Pinot Blanc et la sensibilité du Chardonnay.

SPÉCIFICITÉS

L'âge moyen des vignes pour cette cuvée : 40 ans |
Année principale : récolte 2022.

VINIFICATION

Fermentation malolactique | Élevage : cuve inox
| Filtration, passage au froid | Temps de repos en
cave : 20 mois minimum | Degré d'alcool : 12% |
Dosage : 6 g/L.

ACCORDS

Poisson : Filet de cabillaud et risotto aux pointes
d'asperges.



DÉGUSTATION

Oeil : couleur jaune pâle aux reflets jaunes citrons,
bulles fines et collerette délicate, aspect lumineux et
assez dense.

Nez : fleur blanche, fruits blancs.

Arômes : pomme, tilleul, citron, miel d'acacia,
verveine pêche blanche, amande émondée, reine
des prés.

Bouche : attaque souple, fraîche, effervescence
crémeuse, matière fruitée pulpeuse, croquante
soulignée par une acidité de fruits charnus. Ensemble
équilibré entre une fraîcheur élancée et une richesse
fruitée précise et profonde.

Type : frais, empreinte sol.

Service : température de dégustation 9 à 12 degrés.

Champagne
CH. MARIN & FILS

Recoltant-Manipulant



La Gourmande

BRUT ROSÉ

100% Pinot Noir d'Avirey-Lingey, secteur de la Côte des Bar.

La Gourmande ! Devinez pourquoi ! Il suffira de sentir ses arômes de confiture de fraise et d'y tremper vos lèvres pour découvrir des fruits rouges croquants et une sucosité gourmande.

SPÉCIFICITÉS

L'âge moyen des vignes pour cette cuvée : 40 ans |
Année principale : récolte 2022.

VINIFICATION

Fermentation malolactique | Élevage : cuve inox |
Filtration, passage au froid | Temps de repos en cave
: 15 à 18 mois | Degré d'alcool : 12% | Dosage : 12 g/L.

ACCORDS

Dessert : Brunoise de fraise et crème fouettée à la menthe glaciale, salade de fruits rouges.



DÉGUSTATION

Oeil : couleur rose soutenue aux reflets roses pâles, bulles fines et collerette persistante, aspect lumineux.

Nez : fruits rouges.

Arômes : cerise, framboise, pomme rouge, fraise, groseille, rose fraîche, coquelicot.

Bouche : attaque souple, fraîche, effervescence crémeuse, matière fruitée pulpeuse, croquante soulignée par une acidité de fruits charnus. Ensemble équilibré entre une fraîcheur élancée et une richesse fruitée précise et profonde.

Type : frais, empreinte fruit.

Service : température de dégustation 9 à 12 degrés.

Champagne
CH. MARIN & FILS

Récoltant-Manipulant



La Souveraine

BRUT MILLÉSIMÉ 2012

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay d'Avirey-Lingey, secteur de la Côte des Bar.

Les Champagnes ne sont pas seulement des vins d'apéritifs. Preuve en est avec nos millésimés qui, fort de leur caractère acquis après de longues années de repos en cave, sauront sublimer vos mets.

SPÉCIFICITÉS

L'âge moyen des vignes pour cette cuvée : 40 ans |
Année principale : récolte 2012.

VINIFICATION

Fermentation malolactique | Élevage : cuve inox
| Filtration, passage au froid | Temps de repos
en cave : 10 ans minimum | Degré d'alcool : 12% |
Dosage : 3 g/L.

ACCORDS

Viande : filet mignon de veau sauce morilles.

Accompagnement : risotto aux cèpes.

Plateau de fromages.



DÉGUSTATION

Oeil : couleur jaune doré à reflets jaune doré profonds, bulles fines et collerette délicate, aspect satiné et dense.

Nez : fruits confits.

Arômes : abricot confit, mirabelle, pain grillé, comun, torréfaction, pâte d'amande, miel, brioche.

Bouche : attaque nette et fraîche, effervescence crémeuse et fondue, matière fruitée et pulpeuse. Ensemble harmonieux livrant une bonne maturité fruitée tout en préservant une fraîcheur exotique qui invite à l'évasion.

Type : blanc rond, empreinte cave.

Service : température de dégustation 10 à 15 degrés.

Champagne
CH. MARIN & FILS

Recoltant-Manipulant



Les Ferrées

BRUT BLANC DE NOIRS

100% Pinot Noir d'Avirey-Lingey, secteur de la Côte des Bar.

Laissez vous séduire par l'équilibre naturel des Pinots Noirs de notre Vallée de la Sarce, sélectionnés dans une parcelle de notre exploitation : « Les Ferrées » ; sublimé par un dosage mesuré.

SPÉCIFICITÉS

Cuvée issue d'une parcelle unique, Les Ferrées | L'âge moyen des vignes pour cette cuvée : 40 ans | Année principale : récolte 2015.

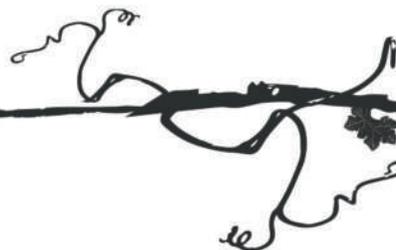
VINIFICATION

Fermentation malolactique | Élevage : cuve inox | Filtration, passage au froid | Temps de repos en cave : 48 mois | Degré d'alcool : 12% | Dosage : 5 g/L.

ACCORDS

Poisson : crustacé, huîtres, bar, flétan, plie, rouget barbet, sandre, Saint-Jacques, tartare de daurade, sushis.

Sauce : beurre, beurre noisette, jus clair, fond de veau.



DÉGUSTATION

Oeil : bulles fines et vives, assez fluide, couleur or jaune, intensité pâle.

Nez : fruits jaunes, fleurs jaunes, fruits rouges, fruits noirs.

Arômes : fraise, framboise, cerise, quetsche, pivoine, rose, marmelade, chèvrefeuille, miel.

Bouche : attaque souple, fraîche, effervescence crémeuse, matière fruitée pulpeuse, croquante, fraîcheur vibrante, finale fondue.

Type : frais, minéralité calcaire, empreinte sol.

Service : température de dégustation 9 à 12 degrés.

Champagne
CH. MARIN & FILS

Recoltant-Manipulant



Blanc d'Avirey

BRUT BLANC DE BLANCS

100% Chardonnay d'Avirey-Lingey, secteur de la Côte des Bar.

Il était une fois un Chardonnay au pays des Pinot Noirs. Laissez-nous vous faire découvrir «Le Blanc d'Avirey» entre fraîcheur et puissance, nos Chardonnays ne demandaient qu'à rencontrer le plus noble des contenants : le fût de chêne.

SPÉCIFICITÉS

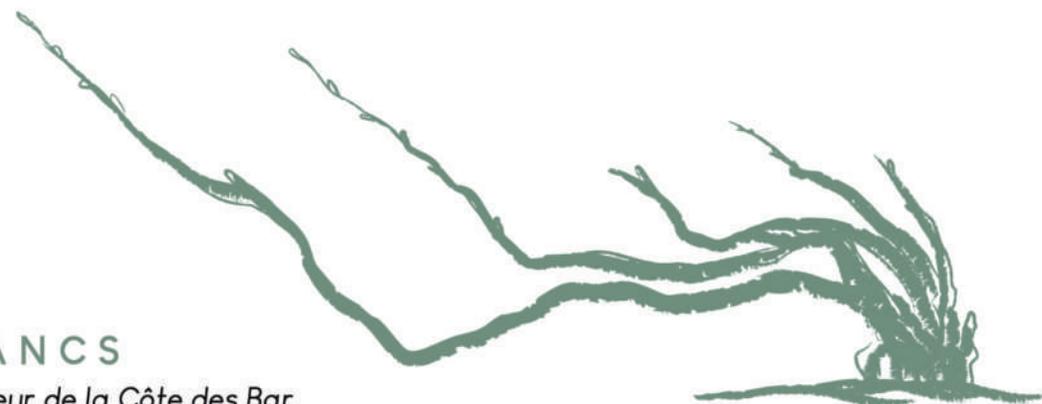
L'âge moyen des vignes pour cette cuvée : 30 ans |
Uniquement élaboré à partir de la vendange 2008
(Millésime non revendiqué).

VINIFICATION

Vinification et élevage en fût de chêne de 225L (30%) |
Vinification et élevage en cuve inox (70%) Fermentation
malolactique | Filtration, passage au froid | Temps
de repos en cave : 15 ans | Degré d'alcool : 12% |
Dosage : 6 g/L.

ACCORDS

Fromages : Comté 36 mois, Brie aux truffes, Vieux
parmesan, Chaource affiné.



DÉGUSTATION

Oeil : bulles fines et persistantes soulignées par
un jaune paille intense.

Nez : Fruits murs, épices douces, boisé subtil.

Arômes : miel d'acacia, réglisse, noix fraîche,
bergamote et notes amandines.

Bouche : attaque franche et acidulée,
effervescence onctueuse, texture charnue
révélant une maturité maîtrisée, longueurs saline,
finale briochée appétante et remarquable.

Caractère : Intense

Service : température de dégustation 10 à 15
degrés.

DATA SHEET



PAS BESOIN DE FAIRE UNE CAPTURE D'ÉCRAN

VEUILLEZ RETROUVER NOTRE DOSSIER AVEC TOUS LES FICHIERS DU BOOK [EN CLIQUANT ICI](#)

	CHAMPAGNE MARIN	CHAMPAGNE MARIN	CHAMPAGNE MARIN	CHAMPAGNE MARIN	CHAMPAGNE MARIN	CHAMPAGNE MARIN	CHAMPAGNE MARIN	CHAMPAGNE MARIN	CHAMPAGNE MARIN	CHAMPAGNE MARIN	CHA	
	CUVÉE / CUVEE	COMPOSITION / BLENDING	VIN DE BASE / BASE WINE	VINS DE RÉSERVE / RESERVE WINE	VINIFICATION	WINE MAKING	TML / MLT	DOSAGE / DOSAGE	PARCELLE / PLOT	TERROIR / TERROIR	SOLS	SOILS
	LA PRÉCIEUSE	70% Pinot Noir 30% Chardonnay	Vendange 2022 / Harvest 2022	30% de vins de réserve de 2021 et 2020 / 30% of reserve wine from 2021 and 2020	<ul style="list-style-type: none"> Fermentation alcoolique Elevage en cuve inox Fermentation malo-lactique réalisée Passage au froid et filtration Mise en bouteille en Avril 18 mois minimum d'élevage sur lies avant commercialisation Degré alcoolique : 12° degrés. 	<ul style="list-style-type: none"> Alcoholic fermentation Ageing in stainless steel tanks Malo-lactic fermentation Cold stabilization and filtering Bottling in April At least 18 months ageing on lees before commercializing. Alcoholic degree : 12° alcohol by volume. 	Avec TML / with MLT	Brut : 5g/l	Assemblage parcellaire d'Avirey Lingey / Blending of Avirey Lingey's plots	Avirey-Lingey (Vallée de la Sarce, Côte des Bar)	Argilo-Calcaire	Calcareous-Clay
	LA NATURELLE	30% Chardonnay 70% Pinot Noir	Vendange 2021 / Harvest 2021	40% de vins de réserve de 2019 et 2020 / 40% of reserve wine from 2019 and 2020	<ul style="list-style-type: none"> Fermentation alcoolique Elevage en cuve inox Fermentation malo-lactique réalisée Passage au froid et filtration Mise en bouteille en Avril 24 mois minimum d'élevage sur lies avant commercialisation Degré alcoolique : 12° degrés. 	<ul style="list-style-type: none"> Alcoholic fermentation Ageing in stainless steel tanks Malo-lactic fermentation Cold stabilization and filtering Bottling in April At least 24 months ageing on lees before commercializing. Alcoholic degree : 12° alcohol by volume. 	Avec TML / with MLT	Brut Nature : 0g/l	Assemblage parcellaire d'Avirey Lingey / Blending of Avirey Lingey's plots	Avirey-Lingey (Vallée de la Sarce, Côte des Bar)	Argilo-Calcaire	Calcareous-Clay
	LA DÉLICATE	70% Chardonnay 30% Pinot Blanc	Vendange 2022 (Millésimé non revendiqué) / Harvest 2021 (Vintage not revendicated)	NC	<ul style="list-style-type: none"> Fermentation alcoolique Elevage en cuve inox Fermentation malo-lactique réalisée Passage au froid et filtration Mise en bouteille en Avril 20 mois au minimum d'élevage sur lies avant commercialisation Degré alcoolique : 12° degrés. 	<ul style="list-style-type: none"> Alcoholic fermentation Ageing in stainless steel tanks Malo-lactic fermentation Cold stabilization and filtering Bottling in April At least 20 months ageing on lees before commercializing. Alcoholic degree : 12° alcohol by volume. 	Avec TML / with MLT	Brut : 6g/l	Sélection parcellaire : • "Les Grands Champs" (80%) • "Les Mathodes" • "Vallemancheron" / Single plot selection : • "Les Grands Champs" (80%) • "Les Mathodes" • "Vallemancheron"	Avirey-Lingey (Vallée de la Sarce, Côte des Bar)	Argilo-Calcaire	Calcareous-Clay
	LA GOURMANDE	100% Pinot Noir	Vendange 2022 (Millésimé non revendiqué) / Harvest 2022 (Vintage not revendicated)	NC	<ul style="list-style-type: none"> Fermentation alcoolique Elevage en cuve inox Fermentation malo-lactique réalisée Passage au froid et filtration Mise en bouteille en Avril 15 à 18 mois minimum d'élevage sur lies avant commercialisation Degré alcoolique : 12° degrés. Assemblage avec 10% de Vins rouges de Pinot Noir éraflés. Cuison de 5 jours afin d'extraire un maximum de fruits et un minimum de tanins. 	<ul style="list-style-type: none"> Alcoholic fermentation Ageing in stainless steel tanks Malo-lactic fermentation Cold stabilization and filtering Bottling in April At least 15 to 18 months ageing on lees before commercializing. Alcoholic degree : 12° alcohol by volume. Blended with 10% of red wines from distemmed Pinot Noir. 5 days vatting to extract a more fruity sensation and less bitterness from the tannins. 	Avec TML / with MLT	Brut : 12g/l	Assemblage parcellaire d'Avirey Lingey. • Vins rouges élaborés à partir des Pinot Noir de la parcelle "Les Grands Champs" / Blending of Avirey Lingey's plots. • Red wines made from the Pinot Noir selected into "Les Grands Champs" plots	Avirey-Lingey (Vallée de la Sarce, Côte des Bar)	Argilo-Calcaire	Calcareous-Clay
	LES FERRÉES	100% Pinot Noir	Vendange 2015 (Millésimé non revendiqué) / Harvest 2015 (Vintage not revendicated)	NC	<ul style="list-style-type: none"> Fermentation alcoolique Elevage en cuve inox Fermentation malo-lactique réalisée Passage au froid et filtration Mise en bouteille en Avril 48 mois minimum d'élevage sur lies avant commercialisation Degré alcoolique : 12° degrés. 	<ul style="list-style-type: none"> Alcoholic fermentation Ageing in stainless steel tanks Malo-lactic fermentation Cold stabilization and filtering Bottling in April At least 48 months ageing on lees before commercializing. Alcoholic degree : 12° alcohol by volume. 	Avec TML / with MLT	Brut : 5g/l	Sélection parcellaire : • "Les Ferrées" / Single plot selection : • "Les Ferrées"	Avirey-Lingey (Vallée de la Sarce, Côte des Bar)	Argilo-Calcaire	Calcareous-Clay
	LA SOUVERAINE	60% Pinot Noir 40% Chardonnay	Millésime 2012 / Vintage 2012	NC	<ul style="list-style-type: none"> Fermentation alcoolique Elevage en cuve inox Fermentation malo-lactique réalisée Passage au froid et filtration Mise en bouteille en Avril 10 ans minimum d'élevage sur lies avant commercialisation Degré alcoolique : 12° degrés. 	<ul style="list-style-type: none"> Alcoholic fermentation Ageing in stainless steel tanks Malo-lactic fermentation Cold stabilization and filtering Bottling in April At least 10 years ageing on lees before commercializing. Alcoholic degree : 12° alcohol by volume. 	Avec TML / with MLT	Brut : 3g/l	Assemblage parcellaire d'Avirey Lingey / Blending of Avirey Lingey's plots	Avirey-Lingey (Vallée de la Sarce, Côte des Bar)	Argilo-Calcaire	Calcareous-Clay
	BLANC D'AVIREY	100% Chardonnay	Vendange 2008 (Millésimé non revendiqué) / Harvest 2008 (Vintage not revendicated)	NC	<ul style="list-style-type: none"> Fermentation alcoolique Elevage en fût de chêne Fermentation malo-lactique réalisée Passage au froid et filtration Mise en bouteille en Mars 2009 Elevage sur lies et vieillissement 10 ans minimum avant commercialisation Degré alcoolique : 12° degrés. 	<ul style="list-style-type: none"> Alcoholic fermentation Ageing in oak barrels Malo-lactic fermentation Cold stabilization and filtering Bottling in March 2009 Ageing on lees and ageing at least 10 years before commercializing. Alcoholic degree : 12° alcohol by volume. 	Avec TML / with MLT	Brut : 6g/l	Assemblage parcellaire d'Avirey Lingey / Blending of Avirey Lingey's plots	Avirey-Lingey (Vallée de la Sarce, Côte des Bar)	Argilo-Calcaire	Calcareous-Clay

DISTRIBUTION



EXPORT HORS EUROPE



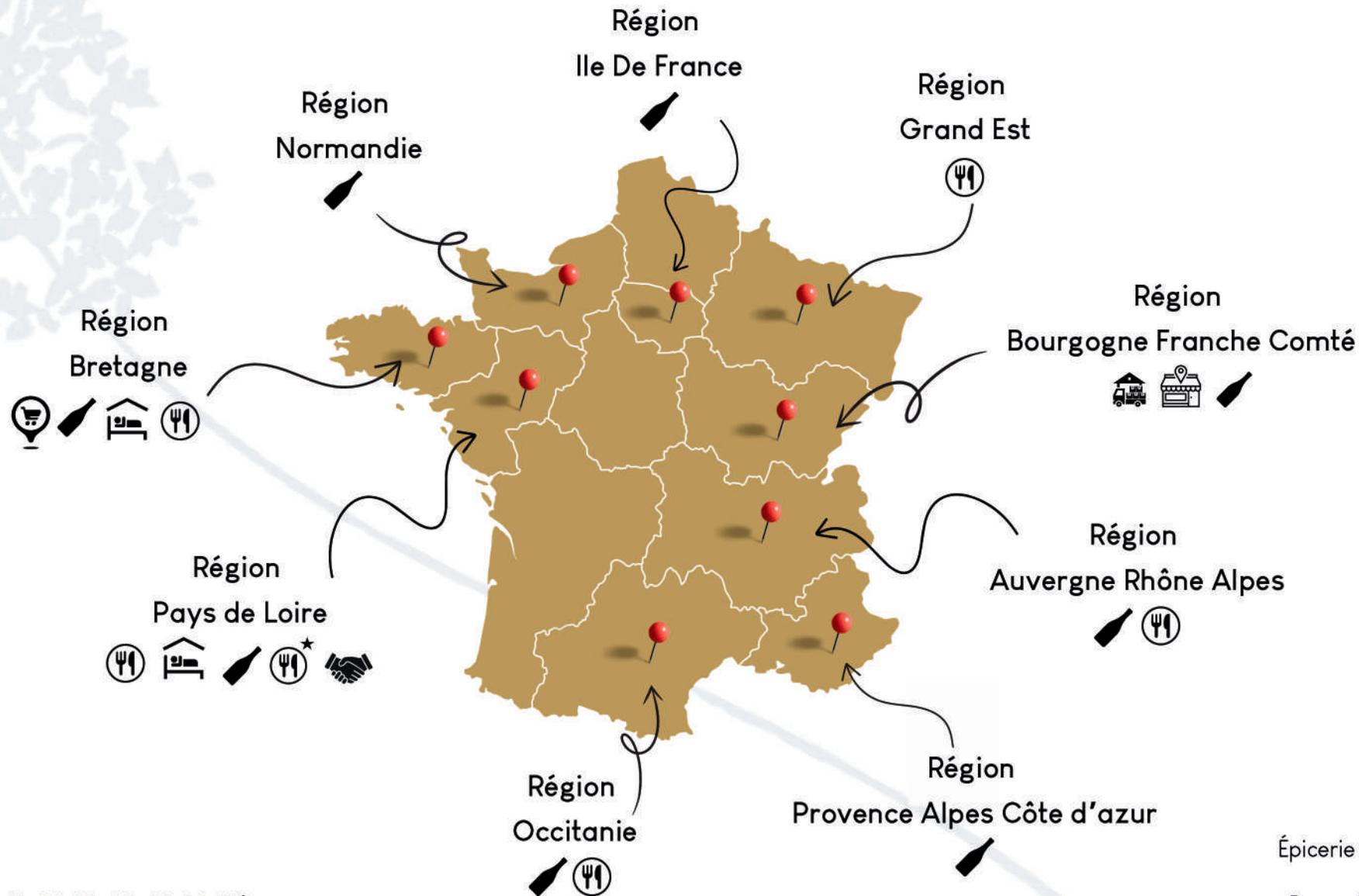
EXPORT EN EUROPE

Belgique



Italie

EN FRANCE



 Agent (72)

 Caviste (77, 14, 56, 53, 30, 83, 34, 26)

 Grossiste (25)

 Restaurant étoilé (72)

Épicerie fine (22) 

Revendeur (25) 

Restaurant (10, 56, 72, 30, 31, 07) 

Hôtel (72) 



LES
RÉCOMPENSES

2021



La Gourmande :
Médaille d'or au Mondial
du Rosé (Union des
Œnologues de France)
Trophée Vin Effervescent



La Souveraine :
Médaille d'Argent
Concours Les Vinalies
Nationales (union des
Œnologues de France)



La Délicate :
Médaille d'Argent au
concours Terre de
vins.

2022



La Délicate :
Médaille d'Or au
concours Terre de
vins



Les Ferrées :
Médaille d'or au
concours Terre
de Vins



2024



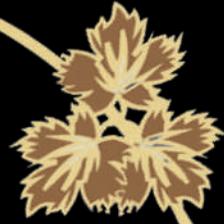
La Précieuse :
Médaille d'argent au
concours des Vignerons
Indépendants de
Champagne



La Délicate :
Médaille d'argent
au concours les
effervescents du
Monde

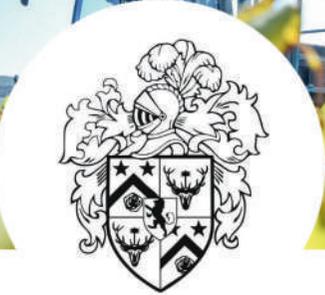


LES RÉSEAUX
SOCIAUX, LE
SITE INTERNET



F
A
C
E
B
O
O
K

< Champagne Ch. MARIN & Fils 🔍



Champagne Ch. MARIN & Fils
1,2 K followers • 51 suivi(e)s

Vigneron indépendant sur Avirey Lingey, nous marions passion et savoir-faire dans nos champagnes. 🍷

[Suivre](#)

[Envoyer un e-mail](#) ...

[Publications](#) [À propos](#) [Plus ▼](#)

Détails
📍 Page · Vignoble
champagnemarin.fr



< champagnechmarinetfils ...



Champagne Ch. Marin & Fils
143 publications 450 followers 249 suivi(e)s

Magasin spécialisé dans la vente d'alcools
🍷 Vigneron indépendant, Champagne Ch. Marin & Fils marie passion et savoir-faire sur le terroir d'Avirey-Lingey pour des champagnes uniques
champagnemarin.fr/fr

[Suivre](#) [Écrire](#) [+8](#)

[Vous 🍷](#) [Salon](#) [Cuvées](#) [Caveau](#) [Moisso](#)



I
N
S
T
A
G
R
A
M

LINKEDIN



CHAMPAGNE CH. MARIN & FILS

Un dosage unique de sympathie...

Fabrication de boissons · AVIREY LINGEY · 136 abonnés · 2-10 employés



Mickaël et 1 autre relation suivent cette page

+ Suivre

➤ Envoyer un message



Accueil

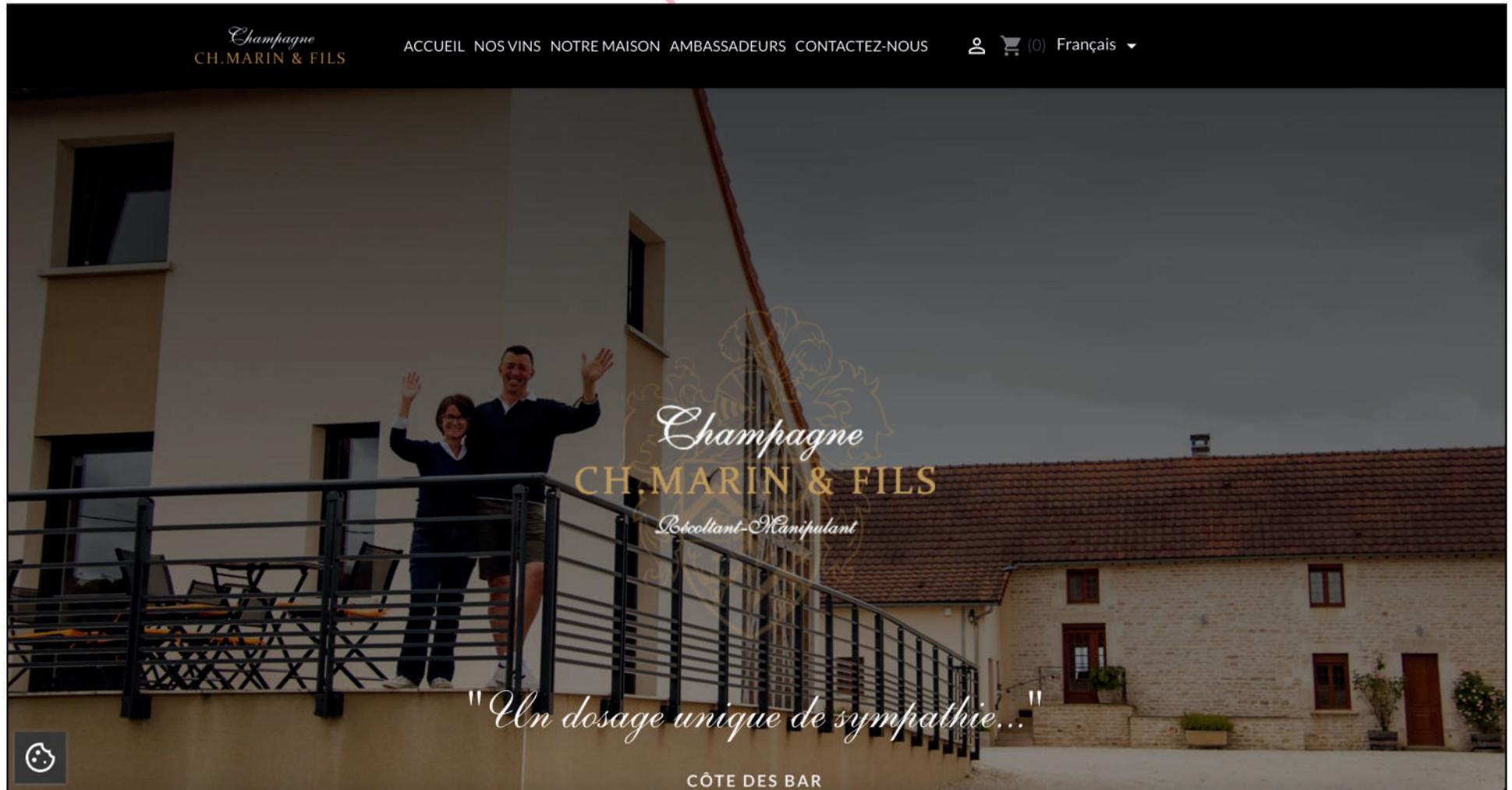
À propos

Posts

Emplois

Personnes

S I T E I N T E R N E T



RESSOURCES
ET
CONTACT



RESSOURCES :

Lien menant à la page du site web donnant accès aux fiches techniques, au book, à la plaquette simplifiée”

Lien Data Sheet

CONTACTS:

Eric & Sonia Marin

4 Rue du Pigeonnier, 10340 Avirey-Lingey France

contact@champagnemarin.fr

+33 (0)3 25 29 32 55

<https://champagnemarin.fr/fr/>





Document réalisé par Global Experts Conseil - GEC

Version française 07/02/2025