BENOÎT
COCTEAUX
champagne

La presse

Décembre 2023

Gault&Millau
LE LIVRE
DES CHAMPAGNES
288 DOMAINES
1394 CUVÉES

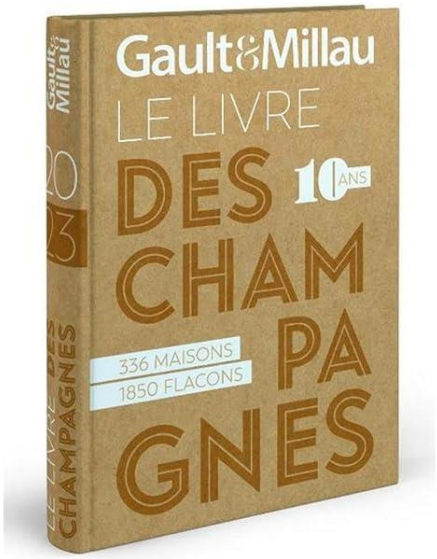
2024

92/100
BENOÎT COCTEAUX
ÉTERNELLE CRÉATION
88/100
LA GRANDE COLETTE
87/100
90/100
OPUS VARIUS

Terre de Vins
WWW.TERREDEVINS.COM
TRÉSORS DE CHAMPAGNE
150 cuvées incontournables
VEUVE CLICQUOT
Les flacons engloutis
MOËT & CHANDON
280 ans d'avance
PÉPITES
Bulles rosées pour l'hiver
2015, millésime solaire
ESCAPADE
Sur la Montagne de Reims

Novembre 2023

Juillet 2023



16/20

16/20

16/20

15/20

15.5/20

15.5/20

Le Monde

Benoît Cocteaux, « Eternelle création », blanc de blancs, extra-brut

Coup de cœur pour ce blanc de blancs (pur chardonnay) de vigneron indépendant, éclatant sur la langue, magnifique d'élégance, de droiture, de finesse et de fraîcheur. Né sur le terroir de Montgenost (sur la côte de Sézanne, où le chardonnay est souvent plus solaire), il est élaboré selon la technique de la réserve perpétuelle, c'est-à-dire d'un assemblage de vins de réserve allant

Le Monde DES VINS

Je suis là

BENOÎT COCTEAUX

Éternelle Création

Champagne Extra Brut ***

Une solera délicate, juteuse et onctueuse, qui éveille par sa brioche fraîchement sortie du four en retour de zestes frais et confits en pointe tatin. On aime son énergie filigrane qui fait des émules autour d'un tartare de poisson blanc et des coquillages.

Magazine Hautes Exigences 10.2023

Benoît Cocteaux

★★★

BENOÎT COCTEAUX champagne
À MONTGENOST

Côte des Blancs
RM
11 Rue du Château
51260 Montgenost
Tel. 03.26.81.80.30
www.
champagnebenoitcocteaux.com
contact@
champagnebenoitcocteaux.com

Besuchszeiten
nach Vereinbarung

Benoît Cocteaux
10 Hektar
50.000 Flaschen

Eugène Cocteaux, der Großvater von Benoît Cocteaux, zog von Avenay Val d'Or nach Montgenost, sein Sohn Michel Cocteaux wurde *récoltant manipulant* und gründete die Marke Champagne Michel Cocteaux. Benoît Cocteaux arbeitete zunächst auf dem Weingut seines Vaters und begann 1996 mit der Herstellung seiner eigenen Champagner. Seine Frau Hélène stammt ebenfalls aus einer Winzerfamilie (Champagne Luc Bourmault); ihre Eltern besitzen Weinberge in Saudoy, Barbonne-Fayel, Cramant und Cuis. Benoît und Hélène Cocteaux brachten ihre ersten Champagner im Jahr 2003 auf den Markt. Ihre Weinberge befinden sich in Montgenost (Derrière l'Eglise, Le Four, Le Village, Le Chemin Neuf, La Quinquenne), Villenauxe-la-Grande (La Fayte, Le Pommerat) und Barbonne-Fayel (La Côte aux Loups, Les Biards) an der Coteaux Sézannais, aber auch an der Côte des Blancs in Chouilly (Les Caurès, La Cave, Les Terres du Mont Aigu) und Cramant (Moyens du Couchant, Les Ricys, Les Gouttes d'Or, Les Porgeons) sowie in Verpillières-sur-Ource an der Côte des Bar und in Cerseuil im Marnetal. Champagne Benoît Cocteaux ist HVE- und VDC-zertifiziert und Mitglied bei Terra Vitis; die Bio-Zertifizierung begann 2022. Ursprünglich wurden alle Weine im Edelstahl vinifiziert, alle durchlaufen die malolaktische Gärung. Die Champagner der Opus Varius-Linie werden im Holz ausgebaut. Alle Champagner lagern mindestens zwei bis drei Jahre auf der Hefe.

Die Stilistik

Wie so viele andere Winzer auch hat Benoît Cocteaux sein Programm in den letzten Jahren diversifiziert und stark erweitert, auch in stilistischer Hinsicht, der Solera-Champagner und die im barriqueausgebauten Lagenchampagner setzen neue Akzente. Die Basiscuvées sind nach wie vor kraftvoll und reintönig, geradlinig und zupackend, so wie der Or Blanc, der ganz auf Frische und Frucht setzt, Apfel und Limone im Bouquet zeigt, weiße Früchte. Der Éternelle Création genannte Champagner von der 1998 begonnenen *réserve perpétuelle* ist enorm intensiv im Bouquet, zeigt gute Konzentration, rauchige Noten, ist füllig und kraftvoll, intensiv und komplex, dabei lebhaft, strukturiert und nachhaltig. La Grande Colette aus Chouilly ist reintönig, intensiv, konzentriert, zeigt weiße Früchte, ein wenig Grapefruit, ist füllig und kraftvoll im Mund, besitzt viel Substanz, ist aber sehr kompakt und noch sehr jugendlich. In der Opus Varius-Linie hat vor allem der Terre Profonde seit der ersten Verkostung stark gewonnen, ist nun deutlich offener, fruchtbetonter, zeigt gelbe Früchte, feine Frische, ist füllig, stoffig, druckvoll, besitzt viel Frische und Grip, aber die jugendliche Bitternote im Finish zeigt,

CLUB ENOLOGIQUE
THE COLLECTION

Food Travel Reviews ⌄ CLUB ENOLOGIQUE

Champagne Benoit Cocteaux	Noir Expression	NV	Champagne	N/A

CHAMPAGNE BENOIT COCTEAUX, NOIR EXPRESSION NV

There's a slight peachy tinge to the pale colour here. Sweetly fruity nose, with candy tones and plentiful red fruit: strawberry, raspberry and lingonberry. The same fruity generosity continues on the rounded palate. Nice grip from the brisk acidity. This finishes a little sweet despite the low dosage. Disgorged 07/22; dosage 6g/l

DRINKING WINDOW

2023 - 2027

SCORE	TASTED ON	TASTED BY	TASTED IN
88	04/04/2023	Essi Avellan MW	Reims

Avril 2023

Food Travel Reviews ⌄ CLUB ENOLOGIQUE

Champagne Benoit Cocteaux	L'Alliance	NV	Champagne	N/A

CHAMPAGNE BENOIT COCTEAUX, L'ALLIANCE NV

Pale lemon colour. The fresh and youthful nose comes with both red and white fruit: yellow apple, strawberry and dried flowers. There is also some yeast-derived complexity. Brisk, energetic palate with a lively mousse. Clean and fruity on the suitably dosed finish. Disgorged 09/22; dosage 2g/l

DRINKING WINDOW

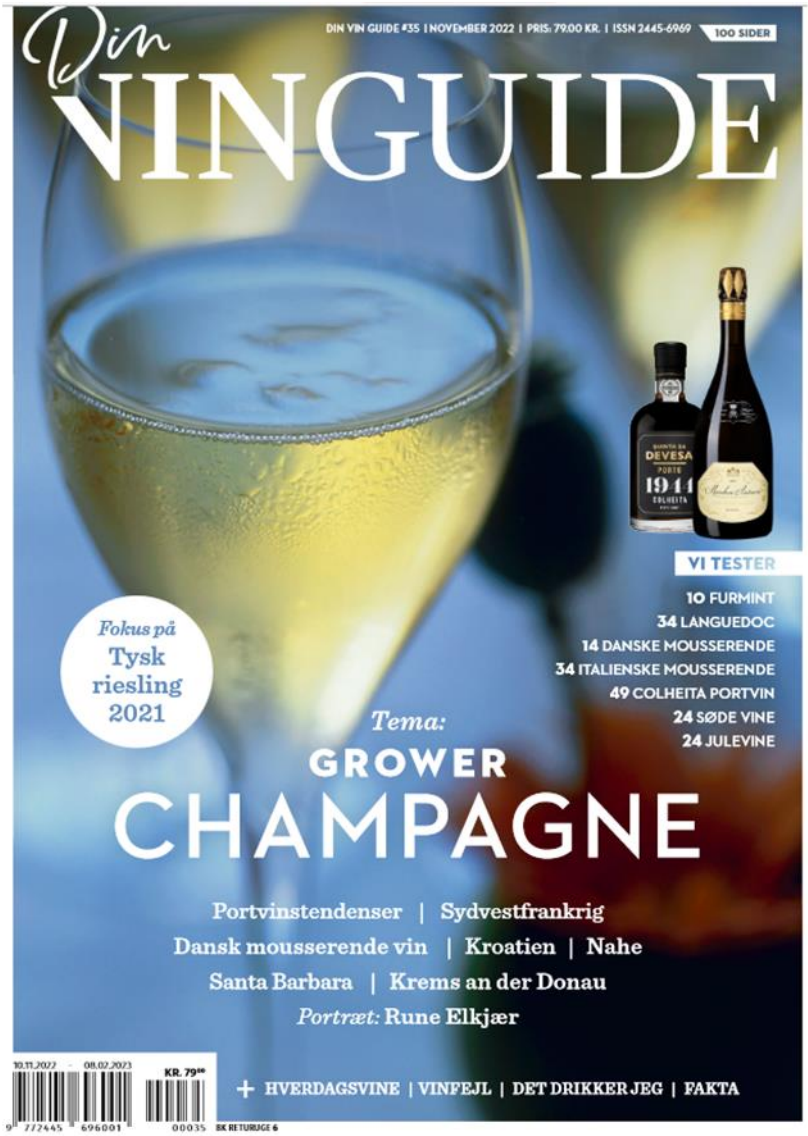
2023 - 2026

SCORE	TASTED ON	TASTED BY	TASTED IN
88	04/04/2023	Essi Avellan MW	Reims

SAKURA
Japan Women's Wine Awards

Double Gold 2023 Japan Women's Wine Awards

Gold 2023 Japan Women's Wine Awards



http://www.sgv-champagne.com/mail/CDV/35%20-%20DVG_champagne_13463634.pdf

QUE CHOISIR

Décembre 2022

L'union

VINIFICATION

Des jarres fabriquées avec du grès du Sézannais

Hélène et Benoît Cocteaux, viticulteurs à Montgenost, ont fait appel à la société Biophytos pour confectionner des jarres à partir de grès issu de leurs propres parcelles. Des contenants tout à fait atypiques faits pour révéler tout le potentiel du terroir du Sézannais.

L'ESSENTIEL

- **Le champagne Benoît Cocteaux** est implanté à Montgenost, géré par Benoît et Hélène Cocteaux.
- **Le couple travaille dix hectares de vignes**, réparti dans le Sézannais mais aussi dans la Cote des Blancs, la Vallée de la Marne, la Côte des Bars.
- **L'entreprise Biophytos**, spécialisée dans la confection de jarres, a produit les quatre contenants du champagne Benoît Cocteaux.

THOMAS CROUZET

Des cuvées issues à 100 % du terroir de Montegnost, des raisins aux contenants dans lesquels les jus ont fermenté puis vieilli. C'est ce que proposent Benoît et Hélène Cocteaux, viticulteurs, qui ont confectionné quatre jarres de 5 hectolitres à partir de grès de leurs propres parcelles.

« Il y a 500 millions d'années, la mer a déposé du sable sur les coteaux de Montgenost, conservé sous forme de grès dans nos sols, relate Hélène Cocteaux. Nous avons fait des coupes dans le sol avec Geoffrey Orban, et nous nous sommes rendu compte de la richesse de nos sols. Nous avons extrait d'importants blocs de grès sur une parcelle que nous allions replanter et nous les avons fait analyser. Nous nous sommes rapprochés de l'entreprise Biophytos pour produire des jarres. »

Quatre jarres de 5 hectolitres ont été produites pour vinifier les chardonnays du champagne élaboré par Hélène et Benoît Cocteaux, à Montgenost. Jérôme Lefèvre

Il faut dire que l'entreprise de Limoges n'en est pas à son coup d'essai, puisque celle-ci avait déjà réalisé, il y a quelques années, des œufs de fermentation à partir d'argile de Villenauxe-la-Grande, pour le champagne Marie Copinet.

Une fois encore, Biophytos a réalisé la prouesse de produire quatre jarres pour Hélène et Benoît Cocteaux, à partir du grès de Montegnost. Après divers essais de cuisson et trois ans de recherches, la température de chauffe de 1 260 °C a été arrêté comme celle donnant la meilleure porosité, permettant une très faible microoxygénation.

« C'est idéal pour nos chardonnays de Montgenost, sur lesquels nous souhaitons conserver de la fraîcheur et de la droiture, tout en allant chercher de la texture et de l'amplitude », remarque Hélène Cocteaux.

> *"Nous avons extrait d'importants blocs de grès sur une parcelle que nous allions replanter et nous les avons fait analyser"*
> Hélène Cocteaux

Avec ces quatre jarres, le couple de viticulteurs enrichit encore un peu plus sa cuverie de contenants atypiques. En effet, le champagne Benoît Cocteaux s'était déjà doté de deux foudres en chêne de 11 et 10 hectolitres confectionnés à partir de sa parcelle forestière « La Forêt Royale de la Traconne » et façonnés dans les ateliers de la Tonnellerie de Champagne.

« C'est une démarche finalement très stimulante, remarque Hélène Cocteaux. C'est assez incroyable de pouvoir vinifier des raisins au sein de leur propre terroir. »

Les premiers vins ont ainsi pu vieillir dès la vendange 2021 dans ces contenants hors du commun, et des coteaux champenois seront bientôt proposés par le couple de Montgenost. Des bouteilles en cours de champagnisation ont également été mises en cave après vinification dans les jarres, et seront commercialisées dans les prochaines années. ■

Article dans l'Union du 18 octobre 2022

Décembre 2022

décembre 2022

1er décembre 2022

Decanter
WORLD WINE AWARDS

94/100

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
MÉDAILLE D'ARGENT
PARIS 2022
MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Champagne l'OR BLANC Brut
100% Chardonnay

VIGNERONS INDEPENDANTS
ARGENT
CONCOURS 2022

Champagne L'Origine Brut Nature
100 % Chardonnay

Gault&Millau 2022

Les champagnes

L'Alliance — 15.5 / 20

Type	Brut
Millésime	BSA

L'AVIS DE GAULT&MILLAU

La robe est couleur paille citron clair avec des reflets argentés et dorés. Biscuits salés, brioche, tarte au citron et quelques notes herbacées se conjuguent au nez à la fois tonique et dense. Les bulles sont fouettées et soufflées avec une mousse délicate et fraîche. Des agrumes (pamplemousse) doux et amers génèrent une acidité fraîche et douce en bouche, laquelle est sèche et farineuse, mais intensément citronnée, avec une longue finale sapide.

Eternelle Création — 16 / 20

Type	Extra brut
Millésime	BSA
Appellation	Champagne
Classification	blanc de blancs
Région	Champagne
Couleur	Effervescent blanc

L'AVIS DE GAULT&MILLAU

Un blanc de blancs élaboré selon la technique de la solera ; le nez rappelle les tropiques : il exhale la mangue mûre à l'ouverture puis l'ananas frais après aération. La bouche se caractérise par une belle acidité sur des notes de citron doublées d'une once d'amandes toastées. À servir avec des crevettes en curry vert.

Noir Expression — 15.5 / 20

Type	Extra brut
Millésime	BSA
Appellation	Champagne
Classification	blanc de noirs
Région	Champagne
Couleur	Effervescent blanc

L'AVIS DE GAULT&MILLAU

L'intensité de la robe or ne manquera pas de séduire l'œil. Les framboises et les fèves tonka sautent au nez, et ce sans aucune lourdeur grâce aux notes fraîches du melon d'eau. Une touche toastée se retrouve en bouche et accompagnent une belle mâche vers une remarquable longueur. À déguster avec une côte de bœuf grillée.

Opus Varius "Les Meuniers de Mon Grand-Père" — 16 / 20

Millésime	BSA

L'AVIS DE GAULT&MILLAU

Un pur pinot meunier du secteur de Mareuil-le-Port, au sol argilo-calcaire. Le vin se montre gras et ample, dévoilant minéralité et tension plus que l'aspect gourmand propre au cépage. Un bel exercice de style pour réhabiliter ce cépage considéré comme mineur. À essayer avec un fromage crayeux comme un fougerus.

Opus Varius "Terre Profonde" — 17 / 20

Type	Extra brut
Millésime	BSA
Appellation	Champagne
Classification	blanc de blancs
Région	Champagne
Couleur	Effervescent blanc

L'AVIS DE GAULT&MILLAU

Riche, puissant et complexe, ce blanc de blancs parcellaire millésimé est une réussite. Au nez, la gourmandise de l'ananas rôti fusionne avec la vivacité du raisin frais. La fine bulle ouvre le bal des arômes en bouche qui évoluent entre beurre noisette et mirabelles. Un champagne de très belle facture à déguster pour son propre plaisir.

Or Blanc — 15 / 20

Type	Extra brut
Millésime	BSA
Appellation	Champagne
Classification	blanc de blancs
Région	Champagne
Couleur	Effervescent blanc

L'AVIS DE GAULT&MILLAU

Pour ce blanc de blancs en version extra brut, la tendresse de la crème se marie à la douceur des amandes toastées. Puis les fruits secs pressentis au nez s'installent en bouche et s'offrent une belle finale. Un champagne d'une grande finesse qui sait gagner en puissance sur la longueur.

L'Origine — 16 / 20

Type	Brut nature
Millésime	BSA
Appellation	Champagne
Classification	blanc de blancs
Région	Champagne
Couleur	Effervescent blanc

L'AVIS DE GAULT&MILLAU

Un nez d'un charme et d'une délicatesse extraordinaires. Du raisin frais à la graine de fenouil en passant par le tagette, c'est tout en fraîcheur végétale que s'installe ce zéro dosage. La cardamome prend ensuite place en bouche. S'accorderait à merveille avec des patates douces en croûte de sel.

Rosé d'Hélène — 16 / 20

Type	Brut
Millésime	BSA
Appellation	Champagne
Région	Champagne
Couleur	Effervescent rosé

L'AVIS DE GAULT&MILLAU

Un rosé d'assemblage qui sort de l'ordinaire. Le nez mêlant la fraise et la réglisse est rafraîchit par de splendides notes anisées. Les agrumes, la groseille et la rhubarbe se font la part belle en bouche et compensent exactement le dosage pour un équilibre parfait. À découvrir avec un foie gras au poivre noir.

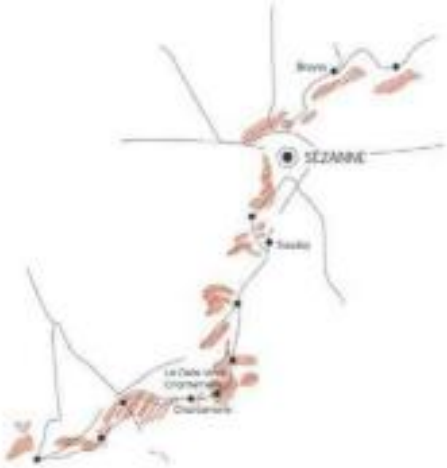
Le Monde

Notre sélection de champagnes

Laure Gasparotto et Ophélie Neiman ont dégusté à l'aveugle près de 200 bouteilles et en ont retenu 70. Des plaisirs à tous les prix à découvrir pour les fêtes de fin d'année.

Benoît Cocteaux, « **l'Origine** », brut nature.
Pur chardonnay de la côte de Sézanne, cette cuvée non dosée a passé quarante-huit mois sur lies.
Dans le verre, le vin très pâle aux reflets gris, laisse échapper des arômes discrets de pomme verte et de nashi (poire japonaise).
Ces arômes de fruits blancs trouvent un écho sur la langue, avec une acidité très tonique.
Un champagne qui réveille.

Décembre 2021



La Côte de "Sézanne"

Longtemps rattaché à la Côte des Blancs dans notre imaginaire, le vignoble du Sézannais est en réalité un terroir de Champagne à part entière. Son sous-sol défini et son climat qui lui est propre, se retrouve au cœur de SECRAIE qui regroupe 11 vignerons passionnés par leur terroir: les coteaux du Sézannais.

La Côte de Sézanne est composée de 12 communes, allant d'Allemant au Nord-Est à Villenauxe-la-Grande au Sud-Ouest. Les Coteaux du Sézannais s'étendent sur 1477Ha pour un encépagement majoritairement en Chardonnay puis en Pinot Noir.

Communes du Coteaux du Sézannais: ***Allemant, Broyes, Sézanne, Vindey, Saudoy, Barbonne-Fayel, Fontaine Denis, La Celle-sous-Chantemerle, Chantemerle, Bethon, Montgenost et Villenauxe-La-Grande.***

CHAMPAGNE BENOIT COCTEAUX

Or Blanc

Blanc de Blancs Extra-Brut

Hélène et Benoît Cocteaux sont de très bons ambassadeurs de leur terroir. Des vins "couture" comme cet Or Blanc qui est un assemblage de plusieurs millésimes. On y retrouve un nez gourmand de mirabelles éclatantes parmi les fruits jaunes miellés. Le suave du kumkuat frais dans la tendresse des fleurs qui se parent de fruits blancs onctueux et briochés. La bouche est généreusement aérienne avec un style net et précis, dans un salivant entre soupirs de craie et zestes floraux. Parfait avec des fruits de mer, un poulet à la citronnelle et les fromages affinés.

Décembre 2021

QUE CHOISIR

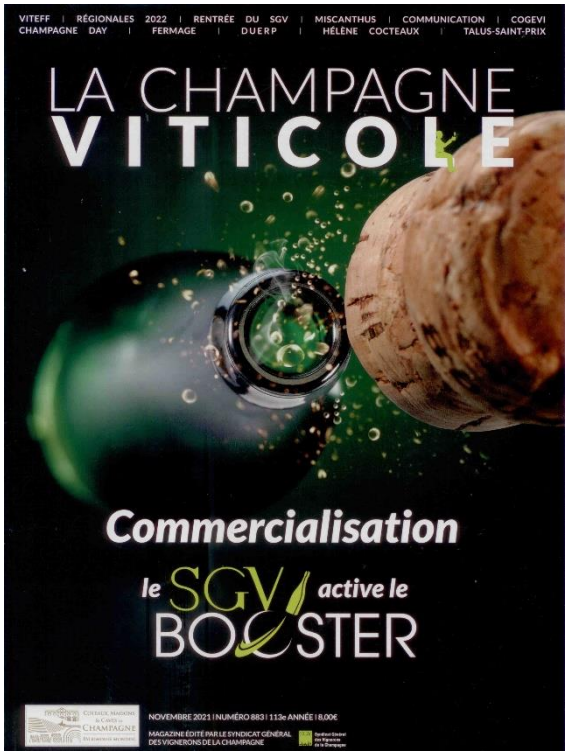
Benoît Cocteaux
CUVEE OR BLANC (BRUT)

« Une bouche crémeuse et une bonne concentration en finale pour cette cuvée des coteaux du Sézannais. »

Cuisine et Vins DE FRANCE

BENOÎT COCTEAUX,
Opus Varius, Les Meuniers de mon grand-père.
« Avec des meuniers de plus de 50 ans, le vigneron élabore un vin aérien, aux notes miellées, de fruits blancs avec un zeste de pamplemousse.
La bouche est délicate avec des arômes de fruits mûrs, de fleurs de tilleul. Il charmera avec une poularde aux morilles, un carpaccio de Saint-Jacques aux truffes. »

Décembre 2021



HÉLÈNE COCTEAUX

Profession : vigneronne heureuse

Vigneronne à Montgenost, Hélène Cocteaux forme avec son époux Benoît un duo dynamique, et tous deux affichent une complémentarité remarquable. Son attachement au terroir se reflète dans les innombrables initiatives qu'elle porte au quotidien, contribuant ainsi à valoriser sa région, son village, et surtout le vignoble du Sézannais.

Un brin fonceuse, Hélène Cocteaux est une femme spontanée et pétillante, animée par un credo particulier : « ne pas perdre l'envie de travailler en dépit des embûches. J'ai toujours voulu aller de l'avant, et ce dans tous les domaines : il faut avancer, on n'a pas le droit de reculer. Le champagne est un produit de luxe ! ».
Hélène exerce son art à Montgenost, charmant bourg de 160 habitants au Sud des Coteaux du Sézannais, où elle a fait la connaissance de Benoît, qui partage au-

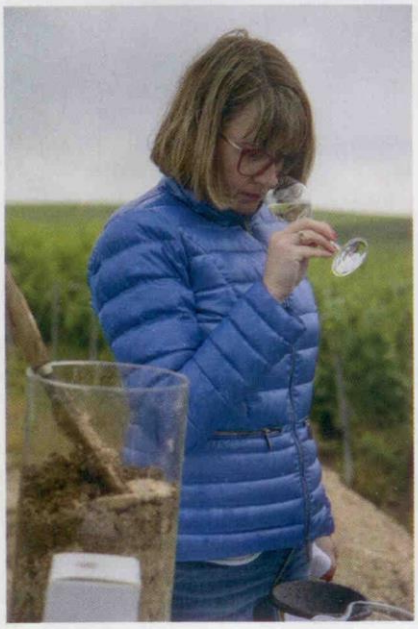
jourd'hui son quotidien à la ville comme à la vigne. Tous deux « nés dans le vin », les époux ont créé leur marque en 2005, s'inscrivant dans le sillage d'une histoire vigneronne vieille de près de quatre siècles. « C'était pour nous quelque chose d'inné », se souviennent-ils.

Les parents de la vigneronne sont originaires de Cramant et de Cuis, mais son grand-père maternel avait acheté des vignes dans le Sézannais, s'installant à Saudoy. Il en a été de même pour Benoît, dont la famille a quitté Mailly-Champagne pour fonder le domaine familial… à Montgenost.

Les deux amoureux de leur terre exploitent à ce jour quelque 10 ha de vigne répartis entre les Coteaux du Sézannais, la Côte des Blancs, la Vallée de la Marne et la Côte des Bar. Leur atout majeur : des chardonnays solaires et fruités, qui se sont distingués pendant cette campagne compliquée. C'est d'ailleurs l'une de leurs lignes de conduite fétiches : « Gérer les aléas que la nature nous impose. »

Travail d'équipe

Benoît cultive la vigne, et Hélène l'image du Champagne Benoît Cocteaux. L'un soigne ses vinifications, l'autre soigne ses contacts commerciaux. Et quand Monsieur veille sur l'évolution de ses cuvées, Madame fait de même avec sa clientèle… Une complémentarité admirable, qui se reflète jusque dans les vins qu'ils produisent. « Mon mari est sur le terrain, sur tous les fronts, en particulier dans les vignes et en vinification : nous formons



une équipe, et nous essayons tous les deux de mener notre barque pour parvenir à élaborer des produits qui vont plaire, sans oublier de travailler l'aspect haut de gamme qui donnera envie d'acheter la bouteille ! », explique Hélène.

Si elle salue le travail des pionniers qui l'ont précédée – la craie de Cramant, creusée par son grand-père, accueille les visiteurs à Montgenost – la vigneronne admet que la profession est devenue plus complexe au fil des années. « Par comparaison avec la génération précédente, les attentes vis-à-vis du champagne ont changé. On vendait plus facilement à l'époque, et maintenant il est nécessaire de savoir séduire le consommateur. Et alors que le commerce devient moins facile, on a besoin de plus de professionnalisme, car la clientèle affiche des besoins de plus en plus spécifiques auxquels nous devons nous adapter. »
Une évolution de mœurs portée par la nouvelle génération, qui rompt avec la tradition des commandes de champagne renouvelées presque automatiquement : « Les jeunes n'ont pas forcément la même envie de dépenser que leurs parents et vont papillonner… C'est à nous d'appréhender le futur en trouvant de nouvelles cuvées qui vont sortir des standards. »

2022, le rebond

Après avoir « bien vécu » la dernière campagne, Hélène Cocteaux aborde l'année à venir comme « un rebond » et une suite logique de « plusieurs années d'efforts ». En pleine crise sanitaire, la vigneronne est allée « naturellement » au-devant de sa clientèle, en particulier pour essayer de compenser l'absence de salons.
Ce caractère de battante lui vient peut-être de sa grand-mère Colette, qui a poursuivi l'œuvre vitivinicole de son mari après son décès en 1986. En sa mémoire, un blanc de blancs Grand Cru a été vinifié, issu de vignes de Chouilly.
Sourire aux lèvres, Hélène Cocteaux symbolise le renouveau de la Champagne, bien qu'elle ne le revendique pas. « Le métier de vigneronne est passionnant car il n'est pas figé : j'en apprends tous les jours, et cela me rend heureuse ! » ■

Guillaume Perrin

Variations de terroir

L'an dernier, Hélène et Benoît Cocteaux ont inauguré une nouvelle gamme de champagnes intitulée « Opus Varius ». C'est leur volonté « d'obtenir une approche différente de chaque cru et chaque terre, et ce dès la prise d'échantillons dans les vignes, puis lors de la dégustation des vins » qui a donné naissance à cette démarche.
Ainsi, ces cuvées parcellaires, « représentent l'identité de nos terroirs », précisent les vignerons de Montgenost.
« Les Meuniers de mon Grand-Père » et « Terre Profonde » en sont les deux premiers représentants, produits respectivement à partir de la vendange 2016 et 2017 : l'un est issu des chardonnays de Villenauxe-la-Grande – et plus précisément du lieu-dit La Fayte, riche de ses sols limoneux, argileux et calcaires –, l'autre met en valeur les meuniers de Mareuil-le-Port (Le Bondy, terres majoritairement sablo-argileuses).
Trois autres parcelles de l'exploitation ont fait l'objet d'une analyse signée Geoffrey Orban : Les Caurés Nord et Les Terres de Mont Aigu, à Chouilly ; Derrière l'église, à Montgenost. Ce qui promet d'offrir de nouvelles variations de terroir précises et identitaires.

1 étoile au Guide Hachette 2022

BENOÎT COCTEAUX
Brut nature Blanc de blancs L'Origine ★

5000 | 20 à 30 €

Héritiers l'un comme l'autre de lignées vigneronnes remontant à 1650, Hélène et Benoît Cocteaux sont établis à Montgenost, sur les coteaux sud du Sézannais, où Benoît a pris la suite de son père en 1992. Leur vignoble de 10 ha comprend de nombreuses parcelles, non seulement dans ce secteur, mais aussi dans la Côte des Blancs (Cramant, Chouilly), la vallée de la Marne et l'Aube. Propriété certifiée HVE. (RM)

Cette cuvée met en œuvre des chardonnays du berceau familial, qui plongent leurs racines dans la craie du Sézannais. Quatre années de récoltes, et l'expression du cépage sans artifice, puisque aucun sucre n'est ajouté après le dégorgement. Discret et délicat, le nez associe la mirabelle, le raisin sec, le fruit confit et la pomme mûre. Le fruit jaune confit se confirme dans une bouche fine et fraîche. ⧗ 2021-2024

CHAMPAGNE BENOÎT COCTEAUX, 11, rue du Château, 51260 Montgenost, tél. 03 26 81 80 30, contact@champagnebenoitcocteaux.com V r.-v.

BENOÎT
COCTEAUX
champagne

★

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
★

Brousse du Rove – Champagne Benoit Cocteaux (Cuvée Eternelle Création)

La Brousse du Rove, fromage frais au lait cru de chèvre issu de la race «Chèvre du Rove, est produite principalement dans le département des Bouches du Rhône notamment dans la garrigue de l'arrière-pays marseillais. Son odeur lactique et ses arômes d'amandes se marieront à l'envi avec cette cuvée 100% cépage chardonnay qui dégage des notes de fruits confis et d'amandes grillées ; on ne pouvait rêver mieux ... !

Bonne dégustation et large soif ...

LES TOQUES FRANÇAISES

BENOÎT COCTEAUX champagne

Créateur de champagnes solaires

ÉTERNELLE CRÉATION

Depuis cinq générations, notre maison familiale ne cesse de perpétuer un style dont la précision, l'élégance et l'équilibre sont les maîtres-mots.

Hélène et Benoit, issus de familles de vignerons depuis plusieurs générations, sont les protecteurs d'un savoir-faire artisanal. Leur exploitation située à Montgenost, au sud de la côte de Sézanne, bénéficie d'une situation géographique et géologique privilégiées. Le domaine s'étend dans les coteaux du Sézannais, la Côte des Blancs (Cramant et Chouilly), la Vallée de la Marne et la Côte des Bars.
Les terroirs du domaine Benoît Cocteaux constitués majoritairement de craie, confèrent un profil solaire, fruité et raffiné à leurs champagnes.
La richesse aromatique est le fil conducteur de leurs créations.
Les interventions dans les vignes se limitent aussi au strict minimum, laissant la Nature s'auto-réguler au maximum. Des années d'observation ayant permis à Benoît d'apporter des soins de plus en plus adaptés à la vigne.

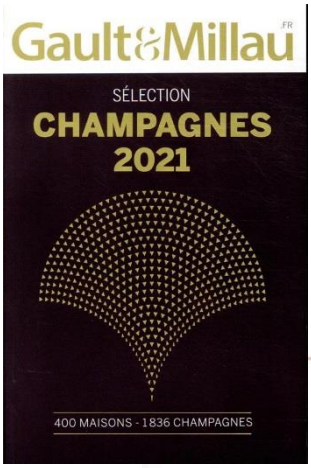
Préservez la nature, préserver les sols, préserver un héritage. C'est la clé de notre viticulture familiale.

Benoit et Hélène

Eternelle Création est l'aboutissement d'un travail initié il y a près de vingt par Benoît, élaboré selon la technique de la Solera. Ce champagne vinifié en foudre à partir de chardonnay, provient des plus vieilles vignes du terroir de Montgenost.

Une cuvée brut-nature, sans ajout de sucre, en édition limitée à 600 flacons par an est le fruit d'un assemblage unique de 18 années de récoltes (1998 à 2016) excepté 2003.

Ce champagne rarissime et gastronomique est parfait pour des grands moments de la vie.



Gault&Millau
l'expert gourmand

BENOÎT COCTEAUX

RAISONNÉE • VENTE SUR PLACE
45000 BOUTEILLES PRODUITES
11 RUE DU CHÂTEAU - 51260 - MONTGENOST - T: 03 26 81 80 30

Le domaine Cocteaux est situé dans le village de Montgenost dans le sud de la Côte de Sézanne. Issus de famille de vignerons, Hélène et Benoît Cocteaux cultivent principalement le chardonnay qui a toujours sur ce terroir, un coté solaire, rond et des saveurs finement exotiques et miellées. Quelques vignes de pinot noir et meunier complètent les assemblages. Les vinifications se font parcelle par parcelle en cuves.

ETERNELLE CRÉATION EXTRA BRUT (BLANC DE BLANCS) 16,5/20 BSA

Cette cuvée a été élaborée selon le principe de la solera qui remonte au millésime 1998. La vinification en foudre procure tout son caractère au vin, sa profondeur, sa texture soyeuse et veloutée. Belle longueur en bouche. Un style austère et puissant à réserver aux amateurs du genre.

L'ORIGINE BRUT NATURE (BLANC DE BLANCS) 15,5/20 BSA

Pur chardonnay provenant de 4 terroirs et de 4 récoltes (2011 à 2014) et non dosé à la mise en bouteilles. La texture crémeuse s'exprime pleinement en bouche, adossée à la trame crayeuse et minérale qui se dévoile sans fard. Les notes acidulées et d'agrumes accompagnent une finale tout en tension. À savourer avec un tartare de Charolais à la thaï.

OPUS VARIUS "LES MEUNIERS DE MON GRAND-PÈRE" 16/20 BSA

Un pur pinot meunier du secteur de Mareuil-le-Port, au sol argilo-calcaire. Le vin se montre gras et ample, dévoilant minéralité et tension plus que l'aspect gourmand propre au cépage. Un bel exercice de style pour réhabiliter ce cépage considéré comme mineur. À essayer avec un fromage crayeux comme un fougerus.

OPUS VARIUS "TERRE PROFONDE" EXTRA BRUT 16/20 BSA

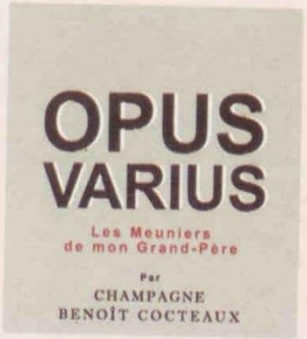
Issu de la zone la plus septentrionale du sézannais, à Villenauxe-la-Grande, au sous-sol mêlant argile et craie, le chardonnay exprime dans cette cuvée toutes les subtilités du terroir : la délicate minéralité crayeuse est équilibrée en bouche par une gourmandise juteuse aux notes d'agrumes et de fruits jaunes bien mûrs.

OR BLANC EXTRA BRUT (BLANC DE BLANCS) 15,5/20 BSA

Un 100% chardonnay provenant de 3 parcelles du secteur de Montgenost et de 3 vendanges (2016, 2015 et 2014). Le vin, à la patine crayeuse, se montre riche et mûr et se livre en bouche avec gourmandise. À essayer avec un vol au vent financière.

ROSÉ D'HÉLÈNE BRUT 15,5/20 BSA

Les 18% de rouge de pinot noir de l'assemblage apportent fruité et gourmandise. Les tanins veloutés se montrent caressants et un dosage équilibré préserve la nervosité de cette cuvée qu'on imaginerait bien accompagner une tarte fine aux tomates.



Challenges
L'économie de demain est l'affaire de tous

Benoît Cocteaux
L'Origine Brut Nature

« Blanc de blancs non dosé, issu d'un terroir crayeux du Sézannais et de quatre années d'assemblage (40% 2014+2013,2012 et 2011). Arômes d'abricot bien mûr, d'ananas rôti, de pêche au sirop. Précis et pur. A l'apéro avec un morceau de parmigiano reggiano de seize mois. »

Décembre 2020

QUE CHOISIR

BENOÎT COCTEAUX
Cuvée OR BLANC (extra-brut)

Décembre 2020

SAVEURS Thermomix

La petite bulle qui monte…

« Récoltant-manipulant au sud d'Epernay, cette maison familiale collectionne l'air de rien, médailles et autres récompenses !
Sans ajout de sucre, ce brut nature a vraiment tout bon. »

Benoît Cocteaux,
L'Origine, Blanc de Blancs.

Décembre 2020

The Good Life

4. BENOÎT COCTEAUX
OPUS VARIUS LES MEUNIERS DE MON GRAND PERE

Benoît et Hélène Cocteaux, tous deux champenois et héritiers d'une longue tradition viticole, ont créé leur propre marque en 2003.
Cette cuvée rend hommage au travail effectué par le grand-père, Eugène Cocteaux, qui a planté des meuniers il y a cinquante ans.
Vinifié sur une base de vendanges 2016, ce champagne a passé trois ans sur lattes pour atteindre son optimum. Très aérien, le nez développe des notes miellées, de fruits blancs et de zeste de pamplemousse.
La bouche est délicate, sur des fruits mûrs et la fleur de tilleul.

Novembre 2020

Gault&Millau

l'expert gourmand

BENOÎT COCTEAUX

RAISONNÉE • VENTE SUR PLACE

37500 BOUTEILLES PRODUITES

11 RUE DU CHÂTEAU - 51260 - MONTGENOST - T: 03 26 81 80 30

Le domaine Cocteaux est situé dans le village de Montgenost dans le sud de la Côte de Sézanne. Issus de famille de vignerons, Hélène et Benoît Cocteaux cultivent principalement le chardonnay qui a toujours sur ce terroir, un coté solaire, rond et des saveurs finement exotiques et miellées. Quelques vignes de pinot noir et meunier complètent les assemblages. Les vinifications se font parcelle par parcelle en cuves.

ETERNELLE CRÉATION EXTRA BRUT (BLANC DE BLANCS)

17/20 BSA 65 €

Dotée d'une robe citron pâle aux reflets argentés et dorés, cette cuvée révèle un nez autolytique et frais, sur des fruits blancs, du biscuit, de la brioche et de la baguette. Les bulles sont ciselées et croustillantes avec une mousse vigoureuse et fraîche. Vineux et riche en bouche, ce vin se montre équilibré, soyeux et minéral, avec une complexité discrète et une touche citronnée amère sur la finale. Ce beau champagne s'appréciera tout au long d'un repas, de l'apéritif jusqu'au plateau de fromages.

L'ALLIANCE BRUT

15,5/20 BSA

La robe est couleur paille citron clair avec des reflets argentés et dorés. Biscuits salés, brioche, tarte au citron et quelques notes herbacées se conjuguent au nez à la fois tonique et dense. Les bulles sont fouettées et soufflées avec une mousse délicate et fraîche. Des agrumes (pamplemousse) doux et amers génèrent une acidité fraîche et douce en bouche, laquelle est sèche et farineuse, mais intensément citronnée, avec une longue finale sapide.

L'ORIGINE BRUT NATURE (BLANC DE BLANCS)

15,5/20 BSA

La robe est citronnée avec des reflets aqueux. Le nez est floral et citronné avec des herbes fraîches et séchées (verveine et citronnelle), de la brioche salée et de légères notes de poivre. La bouche est vive et herbacée, avec du citron vert concentré qui donne une impression de douceur plutôt que de fraîcheur. Peu complexe, mais avec une bonne intensité et de la longueur, ce champagne est idéal pour l'apéritif et l'entrée.

NOIR EXPRESSION EXTRA BRUT (BLANC DE NOIRS)

16/20 BSA

Avec une robe paille claire, cet extra brut propose un nez fruité sur la poire et les fruits blancs à noyau, puis sur la crème anglaise et les épices douces. Bulles et mousse sont vives et fraîches. La bouche citronnée et tonique, fraîche puis concentrée, surprend pour un blanc de noirs. Puis, elle dévoile des baies pourpres et noires, crémeuses, naturellement sucrées, et s'achève par une finale fruitée et fraîche sur une couche de biscuits à la crème.

OR BLANC EXTRA BRUT (BLANC DE BLANCS)

16/20 BSA

Cette cuvée, à la robe citron très pâle aux reflets argentés et dorés, développe un nez pâtissier de tarte aux poires, de pommes douces, pain blanc frais, suivi de notes florales blanches. Les bulles sont croustillantes et la mousse est cristalline. La bouche se montre sapide, tendue et fruitée (citron doux cristallisé, jus de pomme et de poire concentré), et s'achève par une finale florale, longue et fraîche.

ROSÉ D'HÉLÈNE BRUT

16,5/20 BSA

La robe ressemble à des fraises broyées avec des reflets argentés. Le nez est minéral et frais de baies et de fruits purs. La mousse est crémeuse et crayeuse avec des bulles délicates, vives et persistantes. Une légère touche d'amertume et d'épices surprend la bouche, avant que n'apparaissent des baies fraîches. Ce vin, élégant et discret, équilibré et sophistiqué, s'appréciera de l'apéritif à la table. La sapidité et la craie sèche se concentrent sur la finale et donnent envie de se servir un autre verre.

BENOIT COCTEAUX Blanc de blancs Or blanc

« Héritiers l'un comme l'autre de lignées vigneronnes remontant à un siècle, Hélène et Benoît Cocteaux sont établis à Montgenost, dans les coteaux du Sézannais, où Benoît a pris la suite de son père en 1998. Leur vignoble comprend de nombreuses parcelles dans ce secteur, ainsi que dans l'Aube. (RM) »

« Or pâle aux reflets verts, parcouru d'un fin cordon, ce vin offre tout ce que l'on attend d'un blanc de blancs : un nez frais sur les agrumes, avec une pointe de menthe, un palais vif en attaque, équilibré et persistant. Apéritif ou poisson. 2018-2021

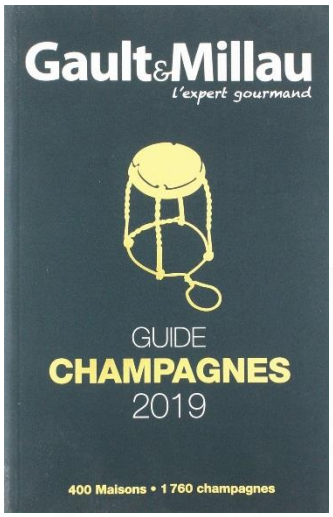
BENOIT COCTEAUX, 11, rue du Château
51260 Montgenost, tél 03.26.81.80.30
contact@champagnebenoitcocteaux.com
r.-v.

BENOIT COCTEAUX Blanc de blancs Or blanc

« Héritiers l'un comme l'autre de lignées vigneronnes remontant à un siècle, Hélène et Benoît Cocteaux sont établis à Montgenost, dans les coteaux du Sézannais, où Benoît a pris la suite de son père en 1998. Leur vignoble comprend de nombreuses parcelles dans ce secteur, ainsi que dans l'Aube. (RM) »

« Il présente tous les caractères d'un champagne issu de chardonnay : une robe or pâle, un nez expressif, entre fleurs blanches et agrumes, une bouche fine et fraîche, où l'on retrouver les agrumes mêlés à des notes briochées. » 2019-2022

BENOIT COCTEAUX, 11, rue du Château
51260 Montgenost, tél 03.26.81.80.30
contact@champagnebenoitcocteaux.com
r.-v.



Gault&Millau
l'expert gourmand

Benoît Cocteaux

RAISONNÉE | VENTE SUR PLACE

11 rue du Château - 51260 - Montgenost - T: 03 26 81 80 30

Le domaine Cocteaux est situé dans le village de Montgenost dans le sud de la Côte de Sézanne. Issus de famille de vignerons, Hélène et Benoît Cocteaux cultivent principalement le chardonnay qui a toujours sur ce terroir, un coté solaire, rond et des saveurs finement exotiques et miellées. Quelques vignes de pinot noir et meunier complètent les assemblages. Les vinifications se font parcelle par parcelle en cuves.

Eternelle Création brut nature (blanc de blancs)

BSA | 17/20 |

Cet extra brut blanc de blancs, élaboré avec la technique soléra, se distingue par sa précision et sa fraîcheur. Au nez, le vin est dominé par des arômes de bergamote, d'amandes torréfiées et de fruits jaunes, ainsi que des notes de pain toasté. En bouche, il est ciselé sur une expression minérale et citronnée. La finale, élégante, est longue sur la fraîcheur des notes d'agrumes. Sublime accord sur du caviar ou sur un carpaccio de saint-jacques.

L'Alliance brut

BSA | 15,5/20 |

Ce brut signe bien le style de la maison, sur le fruit, la fraîcheur et l'équilibre. Au nez, le vin se distingue par un bouquet fruité sur la fraise, la poire Comice, avec des notes de panification et un caractère légèrement épicé. En bouche, le vin, ample et frais, présente une texture crémeuse. La jolie finale s'exprime sur la fraîcheur de l'agrume. Bel accord avec un tajine de poulet au citron confit.

L'Origine brut nature (blanc de blancs)

BSA | 15,5/20 |

Ce brut nature blanc de blancs s'exprime sur des accents exotiques. Le nez est dominé par les notes d'agrumes, de fleurs blanches et d'ananas confit. En bouche, le vin est tout en fraîcheur et en tension, sur une bulle fine et vive. À accorder avec un carpaccio de dorade.

Noir Expression extra brut (blanc de noirs)

BSA | 16/20 |

Ce blanc de noirs extra brut se révèle à la fois gourmand et racé. Le nez développe un bouquet fruité très riche sur des notes de petits fruits rouges, d'agrumes, de fruits jaunes bien mûrs et d'une touche épicée. En bouche, le vin est rond et frais sur une bulle vive. À accorder avec un cabillaud servi avec une sauce citron-gingembre.

Or Blanc extra brut (blanc de blancs)

BSA | 16/20 |

Cet extra brut blanc de blancs se distingue par la maturité du fruit. Au nez, les notes d'agrumes se combinent à des arômes de pêche blanche et de fleurs blanches. En bouche, le vin est frais et la bulle vive. La jolie finale se joue sur des touches citronnées et exotiques. À accorder sur des verrines apéritives de poisson cru.

Rosé d'Hélène brut

BSA | 16/20 |

Avec sa robe cuivrée, ce rosé se caractérise par sa légèreté et sa vivacité. Le nez est dominé par des arômes de petits fruits rouges, une touche anisée et des arômes de panification. En bouche, le vin est ample et frais, le dosage est très bien intégré. Cette belle cuvée s'accordera avec un bavarois à la framboise.

C comme Benoît COCTEAUX

Champagne Extra-Brut – « Or Blanc » Blanc de blancs

« Installée au sud de la Côte des Blancs du Sézannais, exactement à Montgenost qui, jadis, faisait partie du diocèse de Troyes, l'exploitation familiale Benoît Cocteaux développe une activité économico-bachique qui humanise et redonne vie à des terres longtemps traumatisées par les guerres. Récoltants-manipulants perfectionnistes et soucieux des qualités environnementales, Hélène et Benoît Cocteaux s'emploient à vivifier des terres à vigne sur lesquelles s'épanouissent pinot noir, pinot meunier et chardonnay.
Ce dernier, présent à 100% dans la cuvée **Or Blanc**, est à l'origine d'un Blanc de blancs, vieilli 3 ans en cave, et qui, à peine dosé (6g/l), instaure avec impétuosité ses largesses : vive effervescence qui va, stimulant des arômes miellés, sur une base fruitée marquée par le coing et la pêche de vigne. Un vin goûteux, nanti d'un milieu de bouche charnu qui enrobe le palais avant de terminer son parcours sur une finale marquée par la noix de cajou. Du cousu main pour des blancs de poulet à la crème. »

Champagne Benoît Cocteaux – 51260 Montgenost – tél.0326818030

Décembre 2019

Ô Magazine

Traversant encore ses nombreuses appellations, il m'arrive de m'asseoir sur un banc, les bras ballants contre mes genoux serrés et les pieds laissés à droite à gauche comme un sac à main trop lourd, et de me dire : « Champagne... j'ai tout vu, tout bu, tout su. » Mais d'autres fois, je découvre encore des perles de Champagnes qui ne méritent d'être appréciés que par des lèvres de femme, et je vous les apporte.

Combien de coupe faut-il boire pour ne plus avoir soif ?

Une première pour se faire remarquer, pour que l'entourage, perdu dans ses connexions 4G, lève la tête se demandant « qui a commandé du champagne ? ». Comme s'il fallait être snob ou signataire de la promotion du Quarter pour avoir le droit à ce vin si marqué de préjugés.

Une seconde pour se dire que la première était assez bonne, mais trop courte. Pour se détourner avec sa chaise vers l'extérieur, dos aux malhabillés en tout genre qui sont encore le pousse sur leur écran portable, pour avec tranquillité croiser les jambes en les laissant inclinées, reposant un dos droit mais non cambré sur une seule fesse. Puis les décroiser le buste en avant, le regard au loin, le haut des jambes sentant le froid de la chaise au travers le tissu la robe.

La troisième coupe accompagnera un magazine mode, un cigare, un magazine littéraire ou une pipe en écume.

Une quatrième et une cinquième coupe seront bues sans attention, comme ça en discutant, en pensant, en passant.

Une sixième achèvera de se savoir ivre.

Et la septième, elle, achèvera la bouteille, et la soif s'en ira, enfin.

Par Bénédicte.

LUXE & PASSIONS

Champagne Benoît Cocteaux : Eternelle Création

Située au sud d'Épernay, à Montgenost, la Maison de Champagne Benoît Cocteaux tire de son terroir
un Chardonnay solaire : fruité, souple et rond.
La cuvée Eternelle Création est l'aboutissement d'un travail initié depuis vingt ans.

Récoltants-Manipulants, Hélène et Benoît Cocteaux ont un fort attachement à l'élaboration en famille ainsi qu'aux valeurs de qualité et de maîtrise qui font la renommée des Vignerons Indépendants.

Le Champagne Benoît Cocteaux est une exploitation à taille humaine, ayant à cœur de satisfaire les clients en recherche d'un champagne de plaisir. Le vignoble est âgé d'une cinquantaine d'années. Il est composé de nombreuses parcelles situées sur les villages de Montgenost et de Villenauxe ainsi qu'à Verpillères-sur-Ource. Trois cépages s'y épanouissent : une dominante de Chardonnay est complétée par les cépages noirs (Pinot Noir principalement).

Elaboré selon la technique de la Solera, Eternelle Création est l'aboutissement d'un travail initié depuis vingt ans. D'origine andalouse, la technique d'élevage dite "solera", appelée aussi réserve perpétuelle, est encore peu employée en Champagne. A l'opposé d'une cuvée millésimée, elle consiste à ajouter chaque année les vins de la vendange pour compenser le vin soutiré permettant ainsi au vieux vin d'éduquer le plus jeune, comme le disent les vignerons. Elle offre aussi la possibilité de maintenir un style tel un véritable fil conducteur. Les champagnes vinifiés de cette façon sont des vins généralement charnus, gourmands et profonds qui invitent à remonter le temps, au fil des millésimes qui les composent.

Composée uniquement de Chardonnay issus des plus vieilles vignes de la Maison sur le terroir de Montgenost, cette cuvée Extra Brut, sans ajout de sucre, est le fruit d'un assemblage unique de 15 récoltes (Millésimes de 1998 à 2014 excepté 2003).

Gault&Millau
l'expert gourmand

Benoît Cocteaux

CONVENTIONNELLE

11 rue du Château - 51260 - Montgenost - T: 03 26 81 80 30

Le domaine Cocteaux est situé dans le village de Montgenost dans le sud de la Côte de Sézanne. Issus d famille de vignerons, Hélène et Benoît Cocteaux cultivent principalement le chardonnay qui a toujours su ce terroir, un coté solaire, rond et des saveurs finement exotiques et miellées. Quelques vignes de pinot noir et meunier complètent les assemblages. Les vinifications se font parcelle par parcelle en cuves.

L'Alliance brut

PSA | 15/20 |

Avec un nez plus immédiatement en fruit que dans la cuvée non dosée de la maison, l'Alliance présente des notes de pain frais complétées de miel d'acacia. Dosé pour un juste d'équilibre entre ampleur et tension, ce champagne reste dans l'esprit de la maison : frais et fringuant. Une belle finale complète l'ensemble.

L'Origine brut nature

BSA | 15,5/20 |

Petite bulle et couleur claire caractérisent l'aspect visuel. Au nez de citron et de fleurs blanches s'ajoutent de fines notes d'ananas blanc. La bouche est vivante, fringante et fine, plus en tension qu'en puissance, désaltérante et ciselée.

Noir Expression brut (blanc de noirs)

BSA | 15,5/20 |

Si le blanc de noirs ne constitue pas une spécificité de la Côte de Sézanne, cette cuvée se révèle parfaitement réalisée. Derrière la robe claire aux bulles abondantes, le nez s'ouvre sur de belles notes de fruits rouges macérés et de fruits jaunes compotés. Avec beaucoup d'ampleur et de rondeur en bouche, l'ensemble se prolonge par une finale nette, droite et crayeuse. Ce champagne fera de beaux accords à table avec des plats épicés.

Or Blanc brut (blanc de blancs)

BSA | 16/20 |

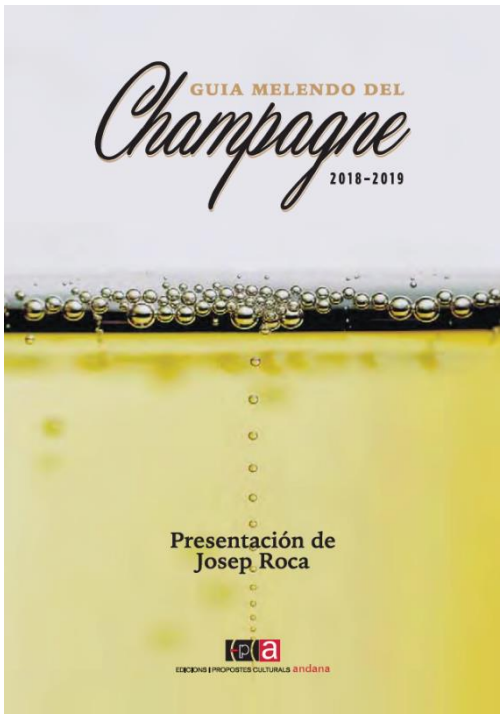
Tout commence avec une bulle d'une extrême finesse, qui remonte en cordon dans le verre. D'abord discret à l'ouverture, le vin se révèle fin et complexe sur des notes dominantes d'amande, d'agrumes, de fruits blancs et une touche exotique. On aime la vivacité apéritive de ce champagne et sa finale citronnée.

Rosé d'Hélène brut

BSA | 16/20 |

Belle couleur rose aux reflets bleutés pour ce rosé aux arômes de framboise et de cerise. On retrouve ce fruit en bouche avec un côté croquant, frais et vif, sans lourdeur : un tel fruit est rarement préservé. Une cuvée de grand plaisir, à servir de l'apéritif au dessert sur un framboisier à la menthe.

Octobre 2019



BENOÎT COCTEAUX

91/100. BENOÎT COCTEAUX – **L'ALLIANCE BRUT**

BENOÎT COCTEAUX

92/100. BENOÎT COCTEAUX – **OR BLANC**

Octobre 2018

Visite Actuelle

Marketing & promotion des produits de santé

Champagne Benoît Cocteaux

Tous deux issus de familles de vignerons depuis plus d'un siècle et demi, Hélène et Benoît ont créé leur propre marque en 2003. De leurs vignes, ils tirent des chardonnay solaires, fruités, souples et ronds. J'ai particulièrement apprécié la **cuvée emblématique Or Blanc** 3, un généreux assemblage de vins de plusieurs années pour un équilibre parfait entre fraîcheur et onctuosité. Le chardonnay s'y exprime avec maturité sur des notes de réglisse et de fleur d'acacia. À l'aération, de délicats arômes citronnés et de pêches blanches prennent place, puis le vin révèle des notes de fruits rouges.

Autre coup de cœur, le **Rosé d'Hélène** 4, un rosé de la Côte des Blancs. Benoît procède à leur propre vinification en rouge et maîtrise son vieillissement pour un rosé vif et frais. L'assemblage est pratiqué pour sublimer la finesse et la souplesse du chardonnay. Son nez s'exprime sur la framboise et le cassis, ainsi que sur des arômes anisés.

Février 2018

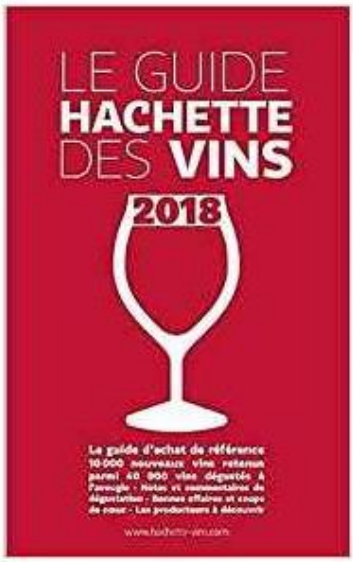
Le magazine du Monde

Champagne Benoît Cocteaux, « Or Blanc »

Hélène et Benoît proposent une très belle gamme dans son ensemble, très cohérent, où le fruit s'exprime toujours franchement, avec gourmandise mais sans lourdeur ni vulgarité. La cuvée « Or Blanc », 100 % chardonnay, y participe. Issu des vendanges 2010, 2011 et 2012, ce champagne est facile, très ouvert, avec des arômes d'acacia, de fruits jaunes et une bouche délicate.

Tél. : 03-26-81-80-30.

Novembre 2017



BENOIT COCTEAUX Or Blanc - Blanc de Blancs

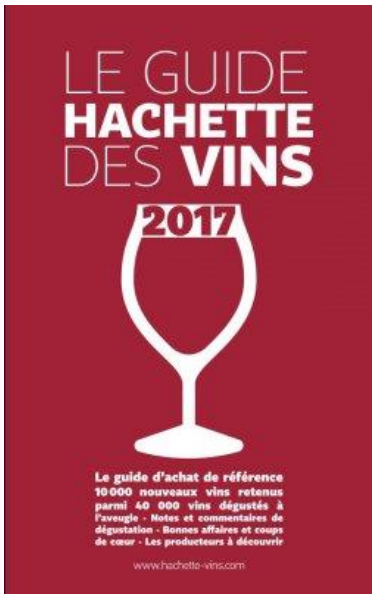
« Héritiers l'un comme l'autre de lignées vigneronnes remontant à un siècle, Hélène et Benoît Cocteaux sont établis à Montgenost, dans les coteaux du Sézannais, où Benoît a pris la suite de son père en 1998. Leur vignoble comprend de nombreuses parcelles dans ce secteur, ainsi que dans l'Aube. (RM) »

« Un chardonnay « sudiste ». Le nez, d'une belle intensité, déploie des nuances de torréfaction que l'on retrouve dans une bouche puissante, corsée et harmonieuse.

BENOIT COCTEAUX Rosé d'Hélène Brut

Le chardonnay, roi du Sézannais, représente 88% de l'assemblage, le pinot, vinifié en rouge, lui donnant une teinte rose soutenu. Au nez, du fruit à croquer, du pamplemousse, des notes florales. En bouche, fraîcheur et longueur. Langoustines sautées
2017-2020 lotte pochée aux agrumes

BENOIT COCTEAUX, 11, rue du Château
51260 Montgenost, tél 03.26.81.80.30
contact@champagnebenoitcocteaux.com
r.-v.

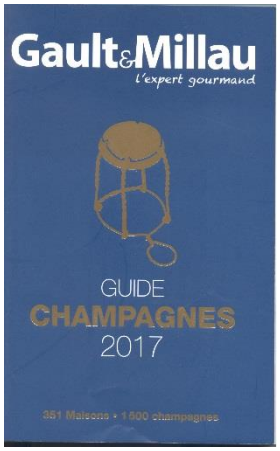


BENOIT COCTEAUX Or Blanc - Blanc de Blancs

« Héritiers l'un comme l'autre de lignées vigneronnes remontant à un siècle, Hélène et Benoît Cocteaux sont établis à Montgenost, dans les coteaux du Sézannais, où Benoît a pris la suite de son père en 1998. Leur vignoble comprend de nombreuses parcelles dans ce secteur, ainsi que dans l'Aube. (RM) »

« Le meunier domine dans ce blanc de noirs jaune paille à la bulle fine, au nez de fruits frais nuancés de touches empyreumatiques. La bouche est beurrée, grillée, minérale, de bonne longueur. Du caractère. 2016-2020 pâté chaud en croûte

BENOIT COCTEAUX, 11, rue du Château
51260 Montgenost, tél 03.26.81.80.30
contact@champagnebenoitcocteaux.com
r.-v.



Gault&Millau
l'expert gourmand

Benoît Cocteaux

RAISONNÉE | VENTE SUR PLACE

Benoît Cocteaux - 11 rue du Château - 51260 - Montgenost - T: 03 26 81 80 30 - www.champagnebenoitcocteaux.com

Le domaine Cocteaux est situé dans le village de Montgenost dans le sud de la Côte de Sézanne. Issus de famille de vignerons, Hélène et Benoît Cocteaux cultivent principalement le chardonnay qui a toujours sur ce terroir, un coté solaire, rond et des saveurs finement exotiques et miellées. Quelques vignes de pinot noir et meunier complètent les assemblages. Les vinifications se font parcelle par parcelle en cuves.

Benoit Cocteaux L'Alliance brut

BSA | 15/20 |

L'olfaction révèle des arômes de fruits blancs (abricot Bergeron, pêche, mirabelle) ponctués de rhubarbe, puis un léger vanillé avec des notes de foin frais. La bouche ample et de belle vivacité ménage un retour complexe sur les agrumes confits et les épices. Un champagne idéal pour un repas entre amis. Dégustation septembre 2016.

Benoit Cocteaux L'Origine brut nature

BSA | 16/20 |

Une mousse dense et une robe or pâle aux reflets légèrement verts nous emmène vers un nez plein de fraîcheur et d'allant. La trame est fine sur des notes florales, fruitées, agrumées et minérale. La finesse des bulles en bouche est désaltérante, sur des flaveurs citronnées et légèrement briochées. La finale est nette. Une cuvée d'apéritif. Dégustation juin 2016.

Benoit Cocteaux Noir Expression brut (blanc de noirs) ♥

BSA | 16/20 |

Ce blanc de noirs présente une robe or soutenu de belle brillance au disque épais. Au nez, franc et généreux, des notes de fruits jaunes à noyau compotées et épicées décuplent un plaisir flatteur. La bouche assure une mâche nette, vivifiante et quelque peu crayeuse en finale. Accord : nage de saint-jacques aux salicornes. Dégustation septembre 2016.

Benoit Cocteaux Or Blanc extra brut (blanc de blancs)

BSA | 16/20 |

Ce 100 % chardonnay possède un nez fin et subtil marqué par la pomme verte, l'ananas, la pêche de vigne et le kumquat, ponctué de fleurs des prés. En bouche, il offre une mâche structurée, intense et de belle vivacité, sur des notes citronnées et crayeuses. Vin de belle facture. En accord : lotte pochée aux agrumes. Dégustation septembre 2016.

Benoit Cocteaux Rosé d'Hélène brut

BSA | 16,5/20 |

La robe rose groseille affiche une belle brillance. Le nez frais se développe autour d'une corbeille de fruits rouges (groseille, fraise), soutenu par des épices douces et une pointe anisée. De grande classe, la bouche croquante, avenante, exprime un fruit rafraîchissant aux notes de fraisier et de pâte d'amande. À savourer sur un poulet aux écrevisses. Dégustation septembre 2016.

Un cadeau original pour enfin y voir clair dans le dédale des appellations !

LE SAVIEZ-VOUS ? 0

Qu'est-ce qu'un tastevin ?

Il faut le savoir, les champagnes dont les marques résonnent partout n'ont pas droit à la mention « Les Champagnes de Vignerons », garantissant un vin d'origine typiquement vigneronne. Ainsi, avec cette signature, on a la certitude d'avoir un produit provenant de vignes d'une seule propriété. Mais que recouvre au juste cette bannière créée en 2001 pour promouvoir la commercialisation de ces champagnes ?
Il s'agit avant tout d'une marque collective, par conséquent utilisable en théorie par les quelques 5.000 adhérents au Syndicat Général des Vignerons de la Champagne. Cette griffe sous-entend d'autre part que le produit considéré est issu d'une exploitation familiale où il est de surcroît élaboré. Elle s'étend également à des vignerons regroupés dans de petites ou moyennes coopératives. Au-delà de cette caution, la grande spécificité d'un vin estampillé « Champagne de Vignerons » est d'être un reflet de la mosaïque des terroirs formant la Champagne viticole. A cette diversité des origines s'ajoute celles des savoir-faire. Aussi est-on loin des champagnes des grandes maisons, produits parfois à des millions d'exemplaires, axés sur un style récurrent d'une année sur l'autre et généralement sans notion de terroir.

Des champagnes de terroirs

L'organisation du vignoble champenois suit d'abord une partition géographique délimitant quatre grandes zones distinguant autant d'unités pédologiques, appelées respectivement Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs et Côte des Bar. Chacune de ces régions se définit par un type de terroir, auquel on assigne généralement des cépages de prédilection. Cette identité se retrouve plutôt fidèlement dans le caractère des vins qui en sont issus. A un niveau local, ce sont les communes qui déterminent plus finement ces terroirs. Celles-ci sont classées suivant une échelle qualitative très sélective qui sanctionne les plus cotées du label Grand Cru, tandis que le niveau intermédiaire bénéficie de la mention Premier Cru. Ce classement privilégie respectivement 17 et 44 communes sur les 298 qui englobent tout le vignoble.

Soucieuses de communiquer sur leur propre nom, les marques sont peu enclines à faire valoir la notion de terroir. En réalité, elles ne peuvent revendiquer des origines précises du fait d'approvisionnements dans tous les secteurs de la Champagne, y compris pour des cuvées de grande notoriété. Dans les maisons champenoises, le style prime donc le terroir, exception faite des produits portant le sceau d'un cru, marginaux dans leur ensemble. Il en va tout autrement chez les vignerons, surtout chez ceux qui n'ont d'autre ressource que celle d'un vignoble situé sur une seule commune. Ainsi, au-delà de qualités de bienséance attendues de tout champagne, ceux des vignerons offrent un supplément d'âme, celui suscité par un terroir particulier ou une savante alliance de terroirs. Cette personnalité des produits émerge d'autant plus que leur conception est moins contrainte que celle des marques où le respect d'un style est la règle.

Des ambassadeurs de choix

Chaque année, les Champagnes de Vignerons présentent à la presse parmi leurs meilleurs représentants lors d'un événement placé cette année sous le signe d'accords mets-vins aussi raffinés que recherchés. C'est dans cette ambiance, assimilable à un univers festif, que j'ai sélectionné les cuvées qui m'ont particulièrement séduit, choisies dans chacune des régions quadrillant le vignoble et proposées à des prix sages.

Côte des Blancs

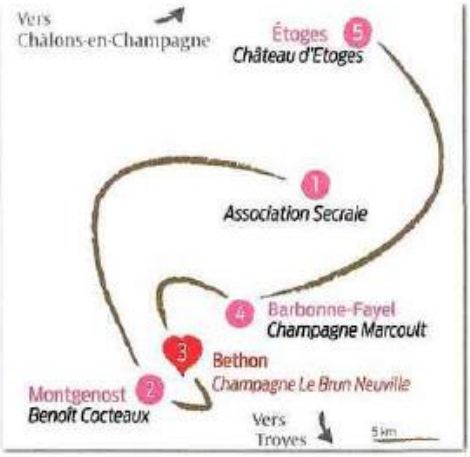
Le chardonnay y est pratiquement le cépage unique. Je l'ai bien identifié dans des expressions pleines de distinction et finement ciselées par de la minéralité.

J'ai aimé :

- Champagne Benoît Cocteaux – Origine Brut Nature
  Elégance des arômes, bulle tendre, nature minérale perçue comme une fine structure.

Terre de Vins

Fier et séducteur Sézannais



Balcon géant sur vignes

Unique, véritable balcon de plus de 400 m² sur vignes, **la terrasse Le Brun de Neuville** donne un coup au cœur, l'envie de se marier ici, d'y célébrer les temps forts de notre vie. **À Bethon, cette coopérative** créée en 1963 (avec 190 vignerons adhérents, 150 hectares exploités dont 88 % chardonnay) séduit notamment avec **sa belle gamme Authentique** (à partir de 24 €). Côté œnotourisme, les amoureux **d'un magnifique panorama** et du bon dans le verre ne s'y trompent pas. La salle, qui peut accueillir 200 convives, affiche complet cet été 2017, et les réservations pour 2018 débutent déjà. Mais on peut aussi s'amuser, célébrer et savourer **les plaisirs** de la vie hors saison, non ? Autre atout chez Le Brun de Neuville, **les offres** œnotouristiques avec **visites guidées et dégustations bien sûr,** mais aussi, au cœur les vignes, **la rencontre avec des vignerons.** En levant les yeux, vous verrez, la terrasse n'est jamais loin.
Location de la salle panoramique à partir de 350 € la journée (basse saison).
Route de Chantemerle, 51260 Bethon, 03 26 80 48 43
ou www.lebrunteneuville.fr

2 Rosé d'Hélène

Réputé pour ses **chardonnays du Sézannais** tout en crémeux (Or blanc en brut et l'Origine en brut nature), le champagne **Benoît Cocteaux** nous a aussi séduit sur ce **Rosé d'Hélène** (€) aux reflets de papaye et aux arômes envoûtants d'orange sanguine et de petits fruits roses. Il vaut à lui seul le détour dans le joli **village vigneron de Montgenost.** Ramené chez vous, il fera merveille sur des truffes roses faites maison (100 g de poudre d'amande, 100 g de poudre de biscuits roses, 7 c. de lait et saupoudrage de sucre glace)… pour un tea time raffiné !
51260 Montgenost, 03 26 81 80 30
ou www.champagnebenoitcocteaux.com

4 Vignerons attachants

L'histoire du **champagne Marcoult** a débuté avec l'expansion viticole du Sézannais dans les années 1960-1970. De polyculteurs, les Marcoult sont devenus viticulteurs, avec, dès le début, le choix de champagniser eux-

Date : HIVER 2016-2017
Page de l'article : p.40-55
Journaliste : Pierre Jamar

CHAMPAGNE BENOÎT COCTEAUX
« OR BLANC »

« Pâle, quasi diaphane, sa robe annonce une légèreté que de fines bulles viennent confirmer. Des touches aromatiques de citron vert se confondent avec des notes briochées au nez, tandis que la bouche acidulée offre une prolongation gustative tout en rondeur et finesse. »

Tous droits réservés à l'éditeur

Gault&Millau
l'expert gourmand

Calendrier de l'Avent champagne : Jour 11

Benoît Cocteaux – Cuvée l'Alliance

« Le domaine Cocteaux est situé dans le village de Montgenost dans le sud de la Côte de Sézanne. Issus de famille de vignerons, Hélène et Benoît Cocteaux cultivent principalement le chardonnay qui a toujours sur ce terroir, un coté solaire, rond et des saveurs finement exotiques et miellées. Quelques vignes de pinot noir et meunier complètent les assemblages.
Les vinifications se font parcelle par parcelle en cuves. »

La cuvée l'Alliance

« L'olfaction révèle des arômes de fruits blancs (abricot Bergeron, pêche, mirabelle) ponctués de rhubarbe, puis un léger vanillé avec des notes de foin frais. La bouche ample et de belle vivacité ménage un retour complexe sur les agrumes confits et les épices. Un champagne idéal pour un repas entre amis. »
Dégustation septembre 2016
15/20

Où trouver cette bouteille ?

Vente-directe-vigneron-independant.com

Cette cuvée et beaucoup d'autre dans notre guide annuel des champagnes

Décembre 2016

Le Point

Le guide 2015 des champagnes de vignerons

Choisir un champagne, c'est comme le savourer : cela semble facile, mais c'est tout un art. Découvrez notre guide 2015 de A à Z des champagnes de vignerons…

Benoît Cocteaux
11, rue du Château, 51260 Montgenost. 03.26.81.80.30

15- NOIR EXPRESSION
« Blanc de noirs, pinots noir et meunier. Nez discret, épicé, un peu poivré, bouche ample, savoureuse, note de mûre, assez gourmand, bon équilibre. »

Janvier 2016

Terre de Vins

BENOÎT COCTEAUX

ROSE D'HELENE, BRUT

Celui-ci semble avoir été élaboré en hommage à la framboise ! Ses 12% de pinot noir lui donnent une vinosité affichée dès la robe framboise écrasée, très brillante.
Nez fin de cerise confite et fraise, palais onctueux à l'attaque tonique, aux saveurs gourmandes de petits fruits rouges mais sans concession sucrée.
Finale très nette où pointe le zeste de pomelos.
Le bouquet va vers les accords fruités, mais l'absence de sensation sucrée lui permet aussi de passer à table avant le dessert.

A table : Mousse glacée de fruits rouges : fraises, groseilles, framboises sans oublier un trait de jus de pamplemousse.
Version salée, un foie gras poêlé déglacé au vinaigre de framboise et fruits assortis.

BENOÎT COCTEAUX

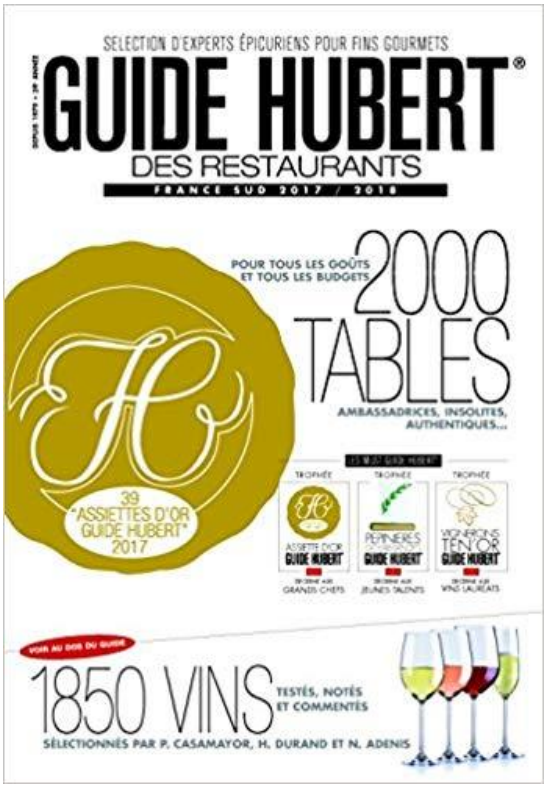
OR BLANC

BLANC DE BLANCS

Si vous aimez le blanc de blancs, mais craignez le côté acide ou très minéral, direction les chardonnays du Sézannais et cet Or Blanc d'Hélène et Benoît Cocteaux.
après une attaque fraîche, voici un champagne dense et onctueux, aux arômes de citron cuit et de verveine, nuances de pain de mie grillé, sucre vanillé, crème.
La bouche est ronde et mûre mais sans lourdeur et à l'étrange pouvoir de mettre en appétit.

A table : Avec sa matière, il appelle des mises en bouche croustillante et charnues : feuilletés de poisson, saumon en croûte, vol-au-vent, quiches.
C'est un champagne qui accompagnera volontiers un cocktail, où sa présentation élégante fera merveille.

Janvier 2016



LE GUIDE DES VINS

<u>CHAMPAGNES</u>

CÔTE DES BLANCS

BENOIT COCTEAUX
11, rue du Château
51260 MONTGENOST
03.26.81.80.30

16/20
ROSE D'HELENE
PINOT NOIR 12%
CHARDONNAY 88%
DOSAGE 8G/L

« Robe saumon cerise. Nez de petits fruits rouges, pivoine, pomelo, avec des notes épicées poivrées. Bouche fruitée, pleine, avec de la structure, une finale sur un fruité épicé, de la nervosité. Pour un filet de bœuf au poivre. »

Janvier 2016