
Champagne ROUSSEAUX-FRESNET

Historique et descriptif de notre DOMAINE

Héritage, Terroir & Excellence

Implanté au cœur de la Montagne de Reims, notre domaine familial perpétue depuis cinq générations la tradition des récoltants-manipulants. Alix et Maxime ROUSSEAUX, à la tête du domaine, incarnent un savoir-faire transmis avec passion et rigueur au fil du temps.

Nous cultivons avec exigence 6,50 hectares de vignes et élaborons nos champagnes à partir de raisins issus des terroirs de Verzenay, Verzy et Mailly Champagne, villages emblématiques de la noblesse des Grands Crus de Pinots Noirs champenois.

En tant que vigneron indépendants, nous maîtrisons chaque étape de la production : nos vins sont pressés, vinifiés et élevés dans nos propres installations, puis affinés dans nos caves creusées dans la craie champenoise.

Engagés dans une viticulture responsable, nous sommes certifiés Viticulture Durable en Champagne et Haute Valeur Environnementale, témoignant de notre respect profond pour la terre de nos ancêtres et notre volonté de préserver l'équilibre naturel du vignoble.

Nos cuvées – Signature d'un savoir-faire

Chaque année, nous élaborons nos champagnes, réparties en cinq cuvées distinctes, reflet de notre exigence et de la typicité de nos terroirs :

- **Brut Tradition** – Un assemblage harmonieux de 80 % Pinot Noir et 20 % Chardonnay. Une cuvée emblématique, alliant structure et fraîcheur.
- **Rosé** – Cuvée composée de 90 % Chardonnay et 10 % vin rouge de Champagne. Un rosé d'élégance, aux notes délicates et fruitées.
- **Prestige** – Blanc de Noirs Grand Cru, élaboré avec 100 % Pinot Noir. Une expression pure du cépage, alliant puissance et finesse.
- **Antique** – Un champagne 100 % Pinot Noir Grand Cru vinifié en fûts. Une cuvée de caractère, aux arômes boisés et à la structure affirmée.
- **Solera** – Blanc de Blanc, 100 % Chardonnay élevé selon la méthode de la réserve perpétuelle, initiée en 2015. Pour cette cuvée, chaque année, une fraction de la cuve est mise en bouteille, puis complétée par le vin de la nouvelle vendange. Ce type de vieillissement confère à ce champagne une texture soyeuse, des notes évolutives et une signature aromatique singulière, alliant fraîcheur et maturité.



CHAMPAGNE
ROUSSEAU-FRESNET
À VERZENAY

