



CHAMPAGNE
R.RENAUDIN

L'effervescence du temps...

MÉDAILLES ET RÉCOMPENSES

FRANCE

GUIDE HACHETTE

« Ancienne terre noble exploitée par des seigneurs émigrés à la Révolution et acquise par la famille Renaudin. Dominique Tellier dirige depuis 1975 cette propriété créée par son grand-père et forte aujourd'hui d'un vignoble de près de 12 ha sur les coteaux d'Épernay et la Côte des Blancs. »



BRUT RÉSERVE

2020



« Le Chardonnay, majoritaire (70%), s'allie au Pinot Noir dans cette cuvée. Construite sur la récolte 2009, cette version a gardé de cette année solaire une robe paille aux reflets orangés et des arômes de fruits confits intenses, suaves et flatteurs, que l'on retrouve avec plaisir dans une bouche fraîche et longue, justement dosée. Un champagne très harmonieux qui s'est placé sur les rangs au moment d'élire les coups de cœur. »



ESPIÈGLE BLANC DE BLANCS PREMIER CRU

2018



« Un Blanc de Blancs vinifié en fût de chêne. Épanoui au nez, il mêle les fruits blancs à des notes évoluées de fruits compotés ou macérés, de réglisse et de café. Le caramel s'ajoute à cette palette dans une bouche harmonieuse, ronde et généreuse. »

MÉDAILLES ET RÉCOMPENSES

FRANCE

GUIDE VERON DES CHAMPAGNES



MILLÉSIME 2005

2022

« Avec ce Millésime 2005 Brut Nature - Blanc de Blancs, Dominique Tellier-Renaudin, chef de cave du champagne R. Renaudin, signe une interprétation inoubliable du Premier Cru de Pierry. »



ESPIÈGLE BLANC DE BLANCS 2008

2021

« Avec cette cuvée L'Espiegle Brut 2008, Dominique Tellier-Renaudin, chef de cave du champagne R. Renaudin, nous offre un champagne raffiné. »

MÉDAILLES ET RÉCOMPENSES

FRANCE

DUSSERT-GERBERT | MAGAZINE MILLÉSIMES 2019

« La famille Tellier succède à la lignée prestigieuse “des Seigneurs de Conardins”, Pierre, Comte de Faily, depuis 1724 et garantit aujourd’hui la tradition de la Maison R. Renaudin. Le Domaine R.R, c’est aussi la plus grande vinothèque de vieux millésimes et de grands contenants sans transvasement. Nombreuses récompenses obtenues (et méritées). »

ÉLU CHAMPAGNE DE TALENT



BRUT RÉSERVE

2ÈME GRAND VIN CLASSÉ

« Voilà un très beau Champagne Brut Réserve R. Renaudin 2008, classique de ce grand millésime champenois, de mousse persistante et légère, floral, aux nuances de pain grillé et d’abricot, de bouche riche, fruitée et fraîche, crémeuse et vive. »



ESPIÈGLE BLANC DE BLANCS PREMIER CRU

« Avec des senteurs délicates de pêche et de lis, d’une nervosité en bouche certaine, mêlant structure et finesse, est un très joli Champagne, à prévoir aussi bien sur un turbot sauce hollandaise qu’avec des fraises à l’orange, mousseline de curaçao. »

MÉDAILLES ET RÉCOMPENSES FRANCE

DUSSERT-GERBERT | MAGAZINE MILLÉSIMÉS 2019



L'ESPIÈGLE ROSÉ - BRUT

« Pinot Noir et Pinot Meunier, plus addition de Moussy rouge, signé d'une très belle étiquette, est très séduisant, au nez de fruits mûrs (groseille, framboise...), avec cette touche épicée en finale, de mousse abondante et harmonieuse. »



ESPIÈGLE BLANC DE BLANCS PREMIER CRU

« Excellent, aux notes de noisette et de coing, avec cette pointe de fraîcheur et de fruité, une cuvée où domine la vivacité, avec, en finale, des nuances florales. »

MÉDAILLES ET RÉCOMPENSES

FRANCE

GAULT & MILLAU | 2020



ESPIÈGLE BLANC DE BLANCS PREMIER CRU (2008)

15,5/20

« Ce 100% premier cru de Pierry, vinifié 8 mois en fûts, porte un millésime solaire. Le nez fringant jouit d'une fragrance délicate et subtile aux notes de pithiviers. La bouche avenante enjoue d'une mâche ciselée de citron jaune, kumquat. La finale saline et minérale assure une belle longueur. Ce champagne, encore jeune, s'accordera volontiers à des huîtres de Tarbouriech du bassin de Thau. »

GAULT & MILLAU | 2020



BRUT RÉSERVE

14,5/20

« Cette cuvée est issue exclusivement de la vendange 2009. Le nez apparaît séducteur. On retrouve des fruits à noyau macérés à l'eau de vie suivis de notes pâtisseries. La robe d'un or bronze brillant désinhibe un fourmillement de bulles. La bouche s'affirme avec un côté séveux, minéral. Champagne de repas à ouvrir sur une piccata de veau au citron confit. »

MÉDAILLES ET RÉCOMPENSES FRANCE

BETTANE DESSEAUVÉ | PRIX PLAISIR 2020



BRUT RÉSERVE

MÉDAILLE D'OR

« L'effervescence digeste de ce champagne lui permet de donner un côté aérien aux arômes de fruits intenses et complexes. Un peu de truffe au nez. »

MÉDAILLES ET RÉCOMPENSES INTERNATIONAL

DECANTER | 2020



ESPIÈGLE BLANC DE BLANCS PREMIER CRU (2008)

92/100

« Refined scents of pastry, lemon verbena and cut white flowers. The palate has plenty of red apple, crystallised ginger and spicy characters. Long, elegant finish »

DECANTER | 2020



BRUT RÉSERVE

91/100

« Superb hazelnut, white chocolate, milk coffee and forest floor nose and palate. The finish is clean and reassuringly. »

MÉDAILLES ET RÉCOMPENSES INTERNATIONAL

DECANTER | 2019



ESPIÈGLE BLANC DE BLANCS PREMIER CRU

91/100

« Charming and enticing, with notes of spiced cinnamon and nutmeg, savoury, honeyed nuts and dried lemon peel on the palate. »

BLIND TASTED | ANDREAS LARSON | 2019



BRUT RÉSERVE

88/100

« Bright light golden colour with a youthful mousseux. Rather creamy nose offering autolytic notes, vanilla and butterscotch with white fleshed fruit and citrus. A medium weight structure with fine freshness, rather pinot driven flavours of plum, pear and gingerbread spices, classic dosage level and a fresh backbone with a medium towards long finish. »

MÉDAILLES ET RÉCOMPENSES INTERNATIONAL

BLIND TASTED | ANDREAS LARSON | 2019



ESPIÈGLE BLANC DE BLANCS PREMIER CRU

91/100

« Bright light golden colour with vivid fine bubbles. Fine nose, pure and floral with some development and complexity, patisserie with fresh yellow fruit, ripe citrus and some nuttiness. The palate has nice bite and freshness paired with generous fruit, crushed peach and citrus flavours with an approaching maturity and complexity as well as a long finish. Attractive drinkability today. »

CONTACTS

DOMINIQUE TELLIER
PROPRIÉTAIRE DU DOMAINE
03 26 54 03 41

ADRIEN ASSELIN-BOUVET
RESPONSABLE DU DOMAINE
06 14 04 21 36 | aab@r-renaudin.com

BÉRYL PIC-PARIS
RELATIONS PUBLIQUES
06 74 25 61 02 | bpp@r-renaudin.com

CAMILLE SAUNIER
RESPONSABLE OPÉRATIONNEL
06 79 74 21 59 | cs@r-renaudin.com



**CHAMPAGNE
R.RENAUDIN**

35 RUE DE LA LIBERTÉ 51530 MOUSSY

03 26 54 03 41 | CHAMPAGNE@R-RENAUDIN.COM

WWW.CHAMPAGNE-R-RENAUDIN.COM