



CHAMPAGNE  
**MANDOIS**

1735

PIERRY • FRANCE



CHAMPAGNE  
**MANDOIS**

1735

PIERRY • FRANCE

CHAMPAGNE MANDOIS BP 9 - 51530 PIERRY

Tél. : +33 3 26 54 03 18 • Fax : + 33 3 26 51 53 66

info@champagne-mandois.fr

[www.champagne-mandois.fr](http://www.champagne-mandois.fr)

Création AZIMUT Reims - Photos Studio Franck KAUFF

*After Dinner*

**CLOS MANDOIS 2008**

## CLOS MANDOIS 2008

### *After Dinner*

***Nous sommes dans les années 2000, le Champagne et sa notoriété brillent alors de mille feux et le nectar Champenois est apprécié à travers le monde. Néanmoins, les exigences de qualité des amateurs de Vin s'affirment de plus en plus et de ce fait les vignerons se mettent à la recherche de produits de plus en plus qualitatifs mais aussi innovants.***

Comme tous les dimanche matins, Claude Mandois déguste les vins clairs de sa cuverie qui deviendront après l'assemblage, les nouveaux moteurs de la qualité « MANDOIS » pour le millésime 2000.

9<sup>ème</sup> Génération de vignerons de la famille, Claude Mandois a ce trait de caractère, qu'il tient sans doute de ses prédécesseurs, d'aimer se différencier des autres par des techniques et des idées tant intéressantes qu'originales. Ainsi lui vient l'idée de créer un concept « After Dinner » où le Champagne pourrait se déguster et s'apprécier à la fin d'un repas comme un digestif, un Cognac.

Une parcelle, lors de la dégustation, sort véritablement du lot et plaît bien à Claude dans l'idée d'une cuvée haute-gamme et de ce concept novateur « After Dinner » : Le Clos Mandois.

Le Clos est une parcelle historique dont une partie a été plantée en 1955. Ce clos d'1,5 hectare se dresse au cœur du domaine dans les bas de Pierry et est planté entièrement en Pinot Meunier, cépage traditionnel et authentique des Coteaux Sud d'Épernay. Les raisins cultivés sur cette parcelle exposée plein sud ont la particularité d'être riches en sucre et en acidité, une très bonne chose pour la vinification d'un produit haut gamme.

Ainsi, après de nombreux essais, pour les millésimes 2001

et 2002 par exemple, qui ne répondent pas à l'exigence vigneronne de Claude Mandois, l'année 2004 se démarque et sera retenue pour vinifier « Le Clos » et faire prendre vie au concept de l'After Dinner.

Après une vinification parcellaire, un passage en fût de chêne et un vieillissement de 10 ans sur lie, en 2015 Le Clos prend vie. Seulement 4000 bouteilles du nouveau bijou de la maison : « Le Clos MANDOIS 2004 ». Fruit d'un travail de patience et de savoir-faire, le Clos reflète bien la recherche de qualité tant aromatique qu'olfactive avec des arômes de vieillissement comme « cerise à l'eau-de-vie » sans oublier le visuel, sa couleur Or Paille.

Fort du succès du Millésime 2004, d'autres essais sont mis en place lors des vendanges suivantes mais seule la vendange 2008 est retenue pour poursuivre la lignée du Clos. 6000 kilos de raisins très murs qui permettront le développement d'arômes des plus fins.

Fidèle à l'esprit du Clos : un petit tirage de 4912 bouteilles, un dosage moindre (5 g/l) et un passage en fût de chêne, le Clos 2008 est vinifié et après plus de 10 ans de vieillissement sur lies, naît un vin à l'effervescence très légère liée au tirage bouché liège, avec un 1er nez évolutif de fruit confit et de miel qui tend à évoluer vers la brioche et à se toaster légèrement. Sa bouche onctueuse et crémeuse, sa finale minérale et tendue développe des arômes tertiaires de pruneaux rappelant le style des très vieux Cognacs.

Ainsi, servi à une température un peu plus élevée que la normale pour faire ressortir les arômes du vieillissement, 12 °C, vous vous laisserez séduire par le style du Clos 2008 et le concept « After Dinner » qui confirment dans ce nouveau volet de l'aventure.

Alors... Bonne dégustation !

**Luc Mandois**



## CLOS MANDOIS 2008

### *After Dinner*

***We are back in the 2000s, when Champagne and its reputation are shining brightly and the nectar from the Champagne region is appreciated throughout the world. However, wine lovers are demanding better and better quality and, as a result, wine producers are seeking to craft increasingly higher-quality products that are also innovative.***

As he does every Sunday morning, Claude Mandois is tasting his "vins clairs" (still wines) from his winery which, after blending, will become the new "drivers" of "Mandois quality" for the 2000 vintage.

From the 9th generation of a family of winegrowers, Claude Mandois has a character trait that he has undoubtedly inherited from his forefathers, that of liking to stand out from others through coming up with ideas and using techniques that are both interesting and original. This no doubt the reason why it occurred to him that he could create an «After Dinner» concept in which Champagne would be enjoyed and savoured at the end of a meal like a fine after-dinner drink such as Cognac.

During his tasting, one plot really stands out. Claude thinks it will be perfect for the crafting of a high-end champagne and his innovative «After Dinner» concept: Le Clos Mandois.

Le Clos is a historical plot, part of which was planted in 1955. This 1.5 hectare walled vineyard sits in the heart of the domaine in the lower part of Pierry and is planted entirely with Pinot Meunier, a traditional and authentic grape variety from Epernay's southern slopes. The grapes grown on this south-facing plot have the distinction of being high in sugar and acidity, qualities much sought after for the crafting of high-end wines.

Thus, after many tests, including the 2001 and 2002

vintages, which do not live up to Claude Mandois' demanding standards, the 2004 stands out and will be selected for the creation of «Le Clos» and to bring the "After Dinner" concept to life.

After vinifying the plot separately and ageing the wine for 10 years on its lees in oak barrel, Le Clos is born in 2015. Only 4,000 bottles are produced of the Champagne House's latest gem: «Le Clos MANDOIS 2004». The fruit of patient work and extensive know-how, Le Clos reflects the quest for aromatic and olfactory quality with aromas typically derived from ageing such as «cherries in eau-de-vie" and with close attention paid to the wine's appearance, its lovely Straw Gold hue.

Building on the success of the 2004 vintage, further tests are carried out over the following harvests, but only the 2008 vintage is selected to continue the Le Clos line, 6,000 kilos of very ripe grapes that will allow the finest of aromas to develop.

True to the spirit of Le Clos with a small production of only 4,912 bottles, a lower dosage (5 g/l) and ageing in oak, Le Clos 2008 is vinified and, after more than 10 years' ageing on its lees, a wine is born with a very light effervescence due to its bottling on cork stoppers. The wine reveals an evolving first nose of candied fruit and honey, moving towards brioche aromas and taking on some toasted notes. Its unctuous and creamy palate with its taut, mineral finish develops tertiary aromas of prunes reminiscent of the style of very old Cognacs.

When served at a temperature of 12°C, a little higher than usual, in order to bring out the aromas derived from ageing, you will be enchanted by the style of Le Clos 2008 and the «After Dinner» concept, another chapter in the exciting story of the Mandois Champagne House.

Enjoy!

**Luc Mandois**



## CLOS MANDOIS 2008

*After Dinner*



CHAMPAGNE  
**MANDOIS**

1735

PIERRY • FRANCE



**Œil** : effervescence très légère liée à un vieillissement sur lie 10 ans et bouché-liège lors de la prise de mousse.

### **Nez**

**1<sup>er</sup> nez** : fruit confit, miel

**2<sup>ème</sup> nez** : légèrement toasté, brioche, café

**Milieu de bouche** : onctueux, riche, crémeux

**Finale** : développe un caractère minéral avec une certaine tension. On retrouve des arômes tertiaires d'évolution rappelant les notes de pruneaux des très vieux cognacs.

**Dosage** : 5g/l

**Température de dégustation** : 12°

**Moment de dégustation** : After dinner

