CHAMPAGNE

ODYSSÉE

Jour 5/319

Chamery

En 2022, Olivier et Ferdinand font escale à Chamery, Premier Cru de la Montagne de Reims, où s'épanouissent les trois cépages emblématiques de la Champagne : Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier. Situé au coeur de la Petite Montagne de Reims, Chamery se distingue par la diversité de ses sols, qui évoluent au fil des coteaux : terres sableuses, sols sablo-argileux et argilocalcaires. Cette richesse et cette diversité offrent au village une expression singulière, propice à l'épanouissement des trois cépages.

Pour représenter au mieux l'identité de ce terroir, Olivier et Ferdinand choisissent de les assembler à parts égales. Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay se complètent ainsi pour révéler toute la complexité du village de Chamery.

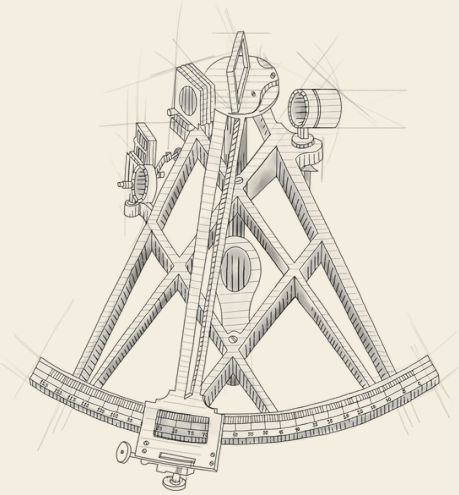
Jour 5/319, Chamery prolonge l'exploration des crus de Champagne et poursuit l'Odyssée à travers les différents terroirs de la région.

Olivier et Ferdinand proposent une interprétation légère et élégante de l'assemblage champenois (pinot noir, pinot meunier et chardonnay à parts égales).

Après 30 mois de vieillissement sur lattes, la structure se dessine, portée par des arômes d'abricot, de mangue, de pomme qui s'exprime en milieu de bouche. L'élégance du terroir se révèle dans la longueur salivante et persistante qui donne beaucoup d'élégance à la cuvée.



Année	2022
Cépage	Pinot Noir Pinot Meunier Chardonnay
Vinification	Cuves inox
Dosage	Extra Brut 4,2g/L Dégorgé en Octobre 2025



CHAMPAGNE

ODYSSÉE

Jour 5/319

Chamery

Latitude : N 49° 10’ 21,000”
Longitude : E 3° 57’ 20,160”

204,80 hectares
Pinot Meunier : 83,10 hectares
Chardonnay : 61,90 hectares
Pinot Noir : 59,20 hectares
Autres cépages : 0,60 hectares

