











Champagne

PAUL DANGIN & FILS

1947 2027

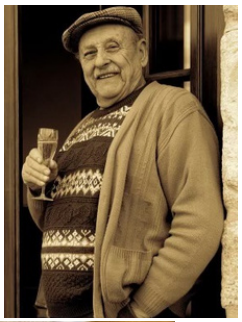
80 ans d'histoire
















Champagne
PAUL DANGIN & FILS

1947 2027

80 ANS D'HISTOIRE

Champagne Paul Dangin & Fils célèbre ses 80 ans avec une cuvée anniversaire

Fondé sur plusieurs siècles d'ancrage, le Champagne Paul Dangin et fils célèbre 8 décennies d'histoire, de transmission et de passion du terroir. Pour marquer cette date importante, la Maison annonce le lancement d'une cuvée limitée imaginée pour l'événement.

80 ans d'histoire

La famille Dangin est solidement implantée en Champagne depuis plusieurs siècles, on retrouve des ancêtres à l'époque de la Révolution.
C'est au début du XXe siècle, sous l'impulsion de Joseph Dangin, père de Paul et producteur de raisin pour les maisons de Champagne, que Paul apprend les métiers de la vigne. Dès l'après-guerre, en 1947, en pleine reconstruction, l'aventure commence et le Champagne Paul Dangin voit le jour.
De génération en génération, les enfants, petits-enfants et, depuis peu, arrière-petits-enfants perpétuent l'héritage de « Pépère » Paul.

Une maison et un savoir-faire à mettre en lumière.

La Maison familiale est implantée à Celles-sur-Ource, un village de caractère au cœur de la Côte des Bar. Le domaine s'étend désormais sur près de 50 hectares répartis sur 14 communes, permettant à la famille Dangin d'élaborer une gamme diversifiée à base de Pinot Noir, Chardonnay mais aussi de Pinot Blanc, cépage ancien qui représente moins de 0,3 % de l'encépagement champenois.
Attachée aux racines familiales, la maison effectue l'intégralité des étapes de la vigne au pressoir, du cep à la flûte avec l'attention particulière des 11 membres de la 2e, 3e et 4e générations de la famille.

Une cuvée spéciale pour célébrer l'anniversaire.

Pour accompagner cet anniversaire, la maison Dangin a imaginé une cuvée spéciale. Issue des plus anciennes vignes de l'exploitation, la cuvée des 80 ans est un 100% pinot noir, cépage roi de la Côte des Bar, millésimée 2021. Une année exigeante et fraîche qui rappelle le profil et la tension des Champagnes d'autrefois. Malgré le gel de printemps et l'été très pluvieux, la récolte était d'une grande pureté aromatique, saline, droite et ciselée. Les vins de 2021 ressemblent gustativement aux champagnes que Paul Dangin faisait dans les années 1950-1960. Les quatre années de vieillissement sur lies sont venues assouplir la tension du millésime pour lui donner de l'ampleur et de l'équilibre sans aucun dosage.
Vêtu d'un habillage rétro, reprenant une étiquette vieille de plus de 70 ans retrouvée dans les archives de la Maison, ce flacon d'exception rend hommage en célébrant la mémoire d'un terroir et la maîtrise technique des nouvelles générations.


Joseph Dangin, dans les années 40


Paul & Marie Dangin, dans les années 60


Paul Dangin, fils et petits-fils 2008


Fils et petits-fils 2019

1947 2027

Champagne
PAUL DANGIN & FILS

1947 2027

FICHE TECHNIQUE

CUVÉE 80 ANS
Édition limitée



Terroir : Celles sur Ource - Côte des Bar
Sol : Kimmeridgien
Âge des vignes : 60 ans

Assemblage : 100% Pinot Noir
Millésime : 2021
Vieillissement : 4 ans
Fermentation Malolactique : oui

Dosage : Zéro dosage

Dégustation
VISUEL : Or pâle aux reflets dorés
OLFACTIF : Frais, marqué de petites notes de fruits blancs et touche briochée
GUSTATIF : Salin, droit et ciselé, belle et fine vinosité équilibrée par une finale généreuse et longue

Service
Température de service : Entre 8°et 10°
Temps de garde : À apprécier dès maintenant ou d'ici 3 ans

Accords mets-champagnes
Idéal pour un apéritif d'exception, sur des volailles ou un fromage affiné de notre région

Champagne Paul Dangin & Fils - 11 rue du pont 10110 Celles Sur Ource - France
03 25 38 50 27 // contact@champagne-dangin.com // www.champagne-dangin.com