



CHAMPAGNE
PAUL SADI

VILLERS BLANC

COTEAUX CHAMPENOIS

MILLÉSIME 2019
PREMIER CRU BRUT

100 % Chardonnay

Après plusieurs décennies, notre Coteaux Champenois Blanc retrouve sa place au sein de notre gamme, avec un 100% Villers-Marmery.

100 % de vendanges 2019

Élevage sur lies pendant 6 ans en fûts de chêne,
dont 1 an en fût neuf.
(fermentation malolactique)

Mise en bouteille : décembre 2025

OBSERVATIONS

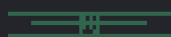


À l'œil : robe jaune or avec une belle brillance.

Au nez : premier nez expressif avec des arômes de fruits à chair jaune type mirabelle. Présence de boisé avec des arômes de grillés, de fumé et de vanille.

À la bouche : attaque franche et rafraichissante, dont la structure est équilibrée, avec un joli rappel sur les fruits jaunes en fin de bouche. La finale est corsée avec du gras et du volume en bouche.

L'INSOUPÇONNABLE



Villers-Marmery n'a jamais été un choix anodin. Ce village, souvent surnommé le **roi du Chardonnay**, occupe une place à part sur la Montagne de Reims. Ici, le Chardonnay s'exprime avec une identité bien à lui, marquée par la fraîcheur et la minéralité.

Ce lien étroit avec Villers-Marmery fait écho à mon héritage maternelle, historiquement attachée à ce terroir. Produire un Coteaux Champenois Blanc à partir de ces parcelles s'est imposé naturellement, comme une continuité logique.

L'étiquette raconte aussi cette histoire. Le moulin, figure emblématique du village, rappelle le paysage, le temps qui passe et le travail patient de la vigne.



CHAMPAGNE
PAUL SADI
VILLERS BLANC
COTEAUX CHAMPENOIS

MILLÉSIME 2019
PREMIER CRU BRUT

100 % Chardonnay

After several decades, our Coteaux Champenois Blanc returns to its rightful place within our range, crafted exclusively from 100% Villers-Marmery.

100 % de vendanges 2019

Aged on the lees for 6 years in oak barrels, including 1 year in new oak (malolactic fermentation).

Bottling: December 2025

TASTING NOTES



To the eye: golden yellow in color with beautiful brilliance.

On the nose: an expressive first nose with aromas of yellow-fleshed fruits such as mirabelle plum. Oak is present, bringing notes of toast, smoke, and vanilla.

On the palate: a fresh, precise attack with a well-balanced structure, followed by a pleasant return of yellow-fruit flavors on the finish. The finale is full-bodied, with richness and generous volume on the palate.

THE UNEXPECTED



Villers-Marmery has never been a casual choice. Often referred to as the king of Chardonnay, this village holds a singular place on the Montagne de Reims. Here, Chardonnay expresses a distinctive identity, shaped by freshness and minerality.

This close bond with Villers-Marmery echoes the heritage of Maison Sadi Malot, which has long been rooted in this terroir. Crafting a Coteaux Champenois Blanc from these parcels felt like a natural step, a logical continuation of this legacy.

The label tells this story as well. The mill, an emblematic landmark of the village, evokes the landscape, the passage of time, and the patient work of the vine.

