

CHAMPAGNE
PAUL SADI

JÉRÔME

MILLÉSIME 2019
GRAND CRU BRUT

50 % Pinot Noir
50 % Chardonnay

Un millésime de caractère, signature d'un assemblage idéal,
sublimé par une vinification en fûts de chêne.

100 % de vendanges 2019

Élevage 7 mois en fûts de chêne
(sans fermentation malolactique)

Mise en bouteille : mars 2020
Dégorgement : février 2025

Dosage : 6 g/L

OBSERVATIONS

À l'œil : robe jaune or brillante, animée par une effervescence fine et vive.

Au nez : élégant et délicat, il s'ouvre sur des notes florales d'aubépine, apportant fraîcheur et finesse.

À la bouche : généreuse et gourmande, elle révèle une belle tension saline et minérale. Les fruits blancs charnus, poire et pêche blanche, dominant l'ensemble et contrastent subtilement avec le nez floral. Le dosage bien présent accompagne avec souplesse la richesse de la structure, offrant un équilibre harmonieux jusqu'à la finale persistante.

L'INSOUPÇONNABLE

Né au cœur de la Champagne, Jérôme Portier est l'héritier d'un double patrimoine viticole : celui de deux grands-pères vignerons, chacun fondateur de sa propre Maison. Fort de plus de trente années d'expérience, il nourrit une ambition claire : créer une cuvée qui lui ressemble. Une cuvée signature, née de son intuition, de sa passion pour le vin, et d'un savoir-faire transmis de génération en génération.

Il a souhaité trouver l'équilibre parfait entre la puissance du Pinot Noir et la finesse du Chardonnay. Deux cépages emblématiques, issus de parcelles Grand Cru rigoureusement sélectionnées à Beaumont-sur-Vesle et Verzy. Élevé en fût de chêne puis affiné pendant cinq ans sur lies, ce millésime révèle une richesse aromatique et une élégance remarquable. Tiré sous bouchon de liège, chaque détail reflète l'engagement pour l'excellence et le respect des grandes traditions champenoises. Un nom simple pour une cuvée sincère : "Jérôme", comme une signature.



CHAMPAGNE
PAUL SADI
JÉRÔME

MILLÉSIME 2019
GRAND CRU BRUT

50 % Pinot Noir
50 % Chardonnay

A vintage of character, the signature of an ideal blend,
enhanced by oak barrel vinification.

100 % grape harvest 2019

Ageing for 7 months in oak barrels
(Without malolactic fermentation)

Bottling: March 2020
Disgorging: February 2025
Dosage in : 6 g/L

OBSERVATIONS

On the eye: a brilliant golden yellow hue, animated by fine and lively bubbles.

On the nose: elegant and delicate, it opens with floral notes of hawthorn, bringing freshness and finesse.

On the palate: generous and indulgent, it reveals a beautiful saline and mineral tension. Fleshy white fruits, such as pear and white peach, dominate the profile and subtly contrast with the floral nose.

The well-present dosage smoothly supports the richness of the structure, offering a harmonious balance through to the persistent

L'INSOUPÇONNABLE

Born in the heart of Champagne, Jérôme Portier is the heir to a dual winemaking legacy the grandson of two winegrowers, each founder of their own Champagne house. With over thirty years of experience, he pursued a clear ambition: to craft a cuvée that reflects who he is. A signature creation born from instinct, a deep passion for wine, and a savoir-faire passed down through generations.

He sought the perfect balance between the power of Pinot Noir and the finesse of Chardonnay two emblematic grape varieties sourced from rigorously selected Grand Cru plots in Beaumont-sur-Vesle and Verzy. Aged in oak barrels and matured for five years on lees, this vintage reveals remarkable aromatic richness and elegance. Bottled under cork, every detail reflects a commitment to excellence and a deep respect for the great traditions of Champagne. A simple name for a sincere cuvée: "Jérôme", like a signature.

