



PRÉSENTATION DE LA MAISON

VISION

a Maison De Roval s'est donné pour vocation d'élaborer exclusivement des champagnes de qualité exceptionnelle, des Cuvées Spéciales exprimant sa légitime fierté.

Novatrice, elle se positionne en esthète du champagne. L'exception est sa règle, l'excellence sa passion, l'élégance son idéal et la créativité sa force.

Le raffinement et la préciosité du Champagne De Roval sont sublimés par une bouteille au charme fascinant, rencontre de l'or éclatant et profond du vin avec le métal précieux de son étiquette, et du pétillement de ses bulles avec les diamants de son médaillon.

PHII OSOPHIE

artant des valeurs traditionnelles fondées sur l'excellence, l'artisanat et le savoir-faire ancestral, la Maison De Roval redessine la magie du champagne à travers son style unique et raffiné.

Le Champagne De Roval est un trésor perlant enchâssé dans une parure de joaillerie.

VALEURS

aison résolument placée sous le signe de l'alliance – alliance des terroirs, des cépages, des saveurs, mais aussi des traditions et de la modernité, du luxe et de la rigueur, De Roval a créé son nom à partir d'une autre alliance : les prénoms des deux associées féminines Roxane et Valeria. Ajouter à Roval sa racine plongée dans le terroir champenois et il devient Royal.

Son emblème, la fleur de lys, souligne le prestige royal et l'élégance impériale de la Maison De Royal.

Son champagne est une promesse de bonheur et d'art de vivre à la française. Ce pur joyau élaboré avec une passion intemporelle est confiné dans une superbe bouteille noire rehaussée d'or et de diamants qui se loge dans un écrin bleu royal.

Chaque détail est pensé pour exprimer la magnificence et la perfection.

The Maison De Roval

INTRODUCTION

VISION

aison De Roval has set itself the task of only producing champagnes of exceptional quality, Special Vintages that are an expression of its justified pride.

It is an innovator that positions itself as a champagne connoisseur where exception is the rule, excellence its passion, elegance its ideal and creativity its strength.

The refinement and elegance of Champagne De Roval are enhanced by a fascinating bottle that contrasts the sparkle and depth of the wine with the precious metal of its label and the sparkling of its bubbles with the diamonds on its medallion.

PHILOSOPHY

Starting from traditional values, based on excellence, craftsmanship and ancestral expert know-how, Maison De Roval is redesigning the magic of champagne through its unique and refined style.

Champagne De Roval is a sparkling treasure embedded in a hue of jewels.

VALUES

he company is firmly positioned under the banner of alliance – alliance of lands, vintages and tastes, as well as of traditions and modernity, luxury and rigour. De Roval made its name as the result of another alliance: the first names of the two female associates Roxane and Valeria. Add to Roval its roots firmly embedded in the land of Champagne and it becomes Royal.

Its emblem, the fleur de lys, underlines the royal prestige and imperial elegance of the Maison De Royal.

Its champagne is a promise of happiness and the French art of good living. This pure jewel, created with timeless passion, is captured inside a superb black bottle set off with gold and diamonds and housed in a royal blue case.

Every detail is designed to express magnificence and perfection.

LA NAISSANCE DE LA MAISON DE ROVAL

A L'ORIGINE UNE AMITIÉ

a Maison De Roval est issue d'une intense amitié entre deux hommes et deux femmes animés d'une même passion : l'artisanat de prestige. Précurseurs et férus de haute horlogerie et de grands crus, ils ambitionnent de créer un champagne d'exception, subtile alliance entre l'œnologie et la joaillerie. Un champagne unique et novateur, respectant fidèlement la tradition champenoise.

I A RENCONTRE

'esprit créatif, l'enthousiasme et la conviction ne suffisent pas pour élaborer un champagne d'exception. Plusieurs années de patientes recherches, de visites dans toute la Champagne ont conduit à une rencontre décisive : Reynald Breton, à la tête du domaine familial Champagne Breton fils à Congy. Un viticulteur amoureux de son travail, animé d'un sens profond de l'excellence, doté d'un savoir-faire éprouvé, autrement dit un passionné, en parfaite osmose avec les fondateurs de la Maison De Roval.

L'ÉLABORATION D'UN CHAMPAGNE D'EXCEPTION

près de longues années de maturation dans les celliers de la Maison Champagne Breton fils, les Cuvées Spéciales du Champagne De Roval éclosent enfin au grand jour. Elles reflètent dans leur effervescence dorée les secrets d'élaboration du maître de chai. Cet accord et cet équilibre parfaits des saveurs est la résultante de longues recherches, faisant appel à toute l'expertise accumulée dans la famille Breton au fil des générations.

LA CRÉATION D'UNE BOUTEILLE UNIQUE

un champagne de prestige amoureusement et savamment élevé par un artisan viticulteur ne pouvait correspondre qu'une bouteille unique et sublime, véritable pièce de joaillerie : d'un noir chargé de mystères, d'où semble émerger par enchantement, en médaillon, une fleur de lys en or fin rehaussée de cinq diamants, chapeautée d'un muselet formé de deux fleurs de lys ciselées. L'éclat de l'or répond encore à ces joyaux sur une somptueuse étiquette finement travaillée par des artisans joailliers.



THE BIRTH OF MAISON DE ROVAL

THE START OF A FRIENDSHIP

aison De Roval was the result of an intense friendship between two men and two women who shared the same passion: prestigious craftsmanship. Pioneers and connoisseurs of high-quality watches and fine wines, they had an ambition to create an exceptional champagne: a subtle alliance between œnology and jewellery.

A unique and innovative champagne, which faithfully observes the champenoise tradition.

THE MEETING

reativity, enthusiasm and conviction are not enough in themselves to create an exceptional Champagne. Many years of patient research and visits throughout the length and breadth of Champagne resulted in a decisive meeting with Reynald Breton, the head of the Champagne Breton fils family domaine in Congy. He is a wine-grower who loves his work, is driven by a profound sense of excellence and boasts tried and tested know-how: in other words, he is passionate about Champagne and in perfect harmony with the founders of the Maison De Roval.

DESIGNING AN EXCEPTIONAL CHAMPAGNE

fter many years of maturing in the cellars of Maison Champagne Breton fils, the Special Vintages of Champagne De Roval finally see the light of day. Their golden effervescence reflects the preparation secrets of the cellar master. This perfect harmony and balance of flavours are the result of extensive research, calling on the accumulated expertise of the Breton family throughout the generations.

THE CREATION OF A UNIQUE BOTTLE

prestigious champagne lovingly and expertly raised by a traditional winemaker just had to be in a unique and sublime bottle, a true piece of jewellery: black and full of mystery, from which, as if by magic, a tender gold fleur de lys seems to emerge set off with five diamonds, crowned with a muselet formed of two carved fleur de lys. The sheen of the gold again matches these jewels on a sumptuous and finely worked label created by artisan jewellers.

UN DOMAINE FAMILIAL

lotti entre la Côte des Blancs et le Coteau des Sézannais, le domaine familial Champagne Breton fils, implanté à Congy depuis 1952, s'étale sur 17.000 m². Construite au fil des générations, la réputation d'excellence et de rigueur de cette entreprise familiale rayonne loin à la ronde, bien au-delà des frontières. Jouissant d'une très forte reconnaissance dans les milieux professionnels, Champagne Breton fils a récolté de nombreuses médailles lors de concours prestigieux.

UN TERROIR RICHE ET VARIÉ

a typicité du Champagne De Roval s'exprime à travers la grande complexité de ses assemblages subtils. Sa richesse d'arômes est la résultante des acquisitions savamment réfléchies de vignes situées sur 11 communes de deux prestigieuses régions de Champagne : La Côte des Blancs et la Vallée de la Marne. La Maison De Roval exploite 17 hectares de vignoble qui puise sa vigueur dans cette terre royale. Sur ces coteaux et dans ces vallons, s'épanouissent langoureusement les cépages de Chardonnay, de Pinot Noir et de Pinot Meunier qui se marieront dans les celliers.

UNE VITICUI TURE RAISONNÉE

a viticulture raisonnée s'inscrit dans la modernité et requiert un engagement à préserver au mieux le patrimoine que constituent le terroir, l'eau et l'air. Dans la Maison De Roval, chaque geste est réfléchi en fonction de ses conséquences sur l'environnement. Les vignes font l'objet de soins attentionnés tout au long de l'année, gage de la production d'un raisin exceptionnel.

LE LABEL RÉCOLTANT-MANIPULANT

our atteindre un tel niveau de perfection, la Maison De Roval ne pouvait que s'associer à un Récoltant-Manipulant, vigneron artisan qui règne sur toute la chaîne de transformation, du produit principal (le raisin) au produit fini (le champagne). Son expertise est une garantie de qualité, car il connaît son terroir, il a choyé ses ceps et ses raisins, il maîtrise la vendange, la vinification et les assemblages. C'est aussi lui qui veille au vieillissement harmonieux des nectars.

The Maison De Roval

A FAMILY DOMAINE

usked between the Côte des Blancs and the Coteau des Sézannais, the family domaine of Champagne Breton fils, which has been located in Congy since 1952, covers some 17,000 m². Built up throughout the generations, the reputation for excellence and rigour of this family business stretches far beyond its frontiers. Highly esteemed in professional circles, Champagne Breton fils has been awarded several medals at prestigious competitions.

A RICH AND VARIED TERROIR

typical Champagne De Roval expresses itself through the broad complexity of the subtle assembly of its component parts. Its rich bouquets are the result of wise acquisitions of vines located in 11 communes in two prestigious Champagne regions: the Côte des Blancs and the Vallée de la Marne.

Maison De Roval boasts 17 hectares of wines that grow strongly in this royal land. On its slopes and in its valleys the Chardonnay, Pinot Noir and Pinot Meunier languish and grow before finally coming together in the cellars.

WELL THOUGHT OUT WINE GROWING

ell thought out wine-growing has its roots in modern times and requires a commitment to preserving as far as one can the heritage that is represented by the land, water and air. In the Maison De Roval, every act is mirrored by its consequences for the environment. The vines are carefully tended to throughout the year, in order to ensure that an exceptional grape is produced.

THE GROWER-HANDLER LABEL

n-order to achieve this level of perfection, Maison De Roval had no option other than to associate with a Grower-Handler, an artisan grower who oversees the entire production chain from the raw material (the grape) to the finished product (the champagne). His expertise guarantees quality, because he knows his land, he pampers his vines and grapes and manages the harvest, vinification and assemblies. It is he who oversees the harmonious ageing of the nectars.

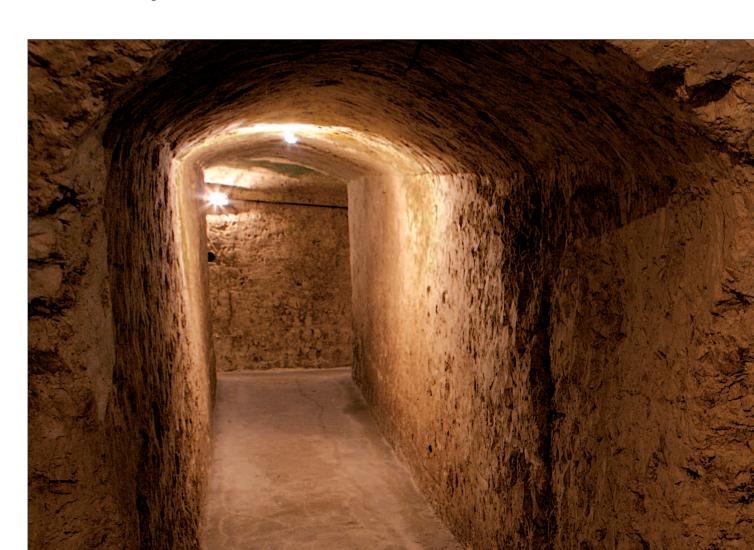
L'HÉRITAGE DE PLUSIEURS GÉNÉRATIONS

UN SAVOIR-FAIRE ET DES SECRETS D'INITIÉS

e génération en génération, le savoir-faire et le feu sacré de la famille Breton se transmettent, se développent et s'enrichissent. Sa passion puise son inspiration au cœur des nobles traditions champenoises.

DES TRADITIONS ARTISANALES

ien ne surpasse la délicatesse, la sensibilité et la perception de la main de l'homme! Pour l'élaboration tout en finesse des Champagnes De Roval, le travail manuel est privilégié. Des soins dans la vigne au remuage, en passant par la vendange, le savoir-faire de l'homme s'exprime à travers toute la sensitivité de ses doigts. Cet attachement aux traditions artisanales se concrétise encore dans l'habillage de la bouteille.



The Maison De Roval

THE HERITAGE OF SEVERAL GENERATIONS

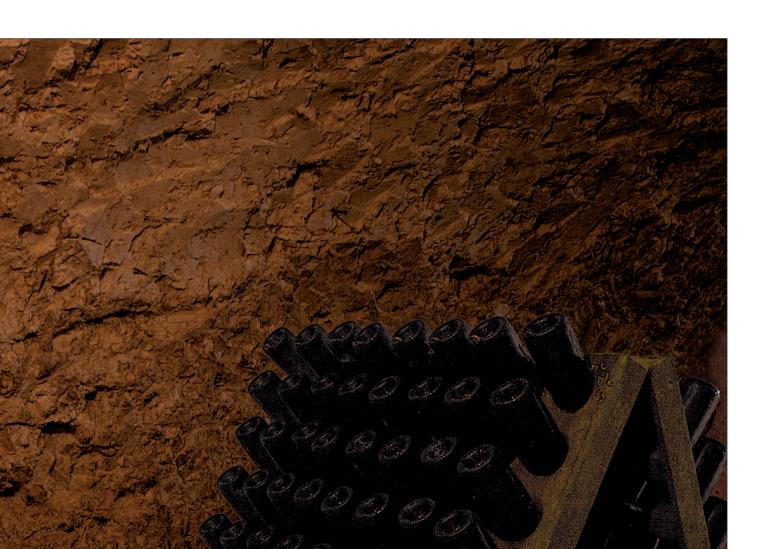
EXPERTISE AND SECRETS KNOWN ONLY TO THE INNER CIRCLE

rom generation to generation, the expertise and sacred flame of the Breton family have been handed down, developed and enriched. Its passion draws its inspiration from the very heart of the noble champenoise traditions.

ARTISAN TRADITIONS

Othing surpasses the delicacy, sensitivity and perception of the human hand!

Manual work is the preferred way of ensuring the finesse of Champagnes De Roval. Taking care of the wine when rotating the bottles, as well as during the harvest, human knowledge and expertise are expressed through the sensitivity of human hands. This attachment to artisan traditions is reflected in the design of the bottle.



Un Champagne D'exception

UN CHAMPAGNE DE PRESTIGE

DES CUVÉES SPÉCIALES

es Champagnes De Roval font la part belle au précieux Chardonnay qui donne un vin équilibré, ample et puissant, aux flaveurs complexes. Pour ses Blancs de Blancs, De Roval assemble des crus (Chardonnay) d'une même année provenant exclusivement de la savante mosaïque des terroirs du domaine Breton, dont les typicités sont mises en résonance par le maître de chai. Son Rosé, quant à lui, résulte d'un subtil assemblage de Chardonnay, de Pinot Noir et de Pinot Meunier.

Seuls, des crus de millésimes exceptionnels entrent dans la composition des Cuvées Spéciales de la Maison De Roval.

Les magnifiques caves du domaine Breton, taillées dans la craie, offrent des conditions idéales en matière de température et d'hygrométrie pour une maturation harmonieuse des cuyées.

L'élaboration des Champagnes De Roval respecte scrupuleusement les règles et les traditions séculaires et secrètes de la méthode artisanale champenoise.

UN STYLE CARACTÉRISTIQUE

n Champagne De Roval se reconnaît à son élégance rare. Sa bouteille est une déticate pièce de joaillerie dardant ses éclats dorés alentours. Son nectar jaillit dans une livrée d'or pur, constellée de fins cordons de poussières adamantines virevoltantes, bulles extrafines et généreuses témoignant d'un long vieillissement. Enfin, la quintessence de ses flaveurs complexes éclate longuement en bouche. La magie du champagne s'exprime dans toute sa splendeur.

UNE GAMME EXCLUSIVE

es Champagnes De Roval se déclinent en une gamme exclusive de Cuvées Spéciales à l'élégante maturité :

- Le Brut, un Blanc de Blancs élaboré à partir de crus de Chardonnay d'une même année :

- Le Millésime 2003, un Blanc de Blancs exceptionnel ;
- Le Rosé, délicat assemblage de Chardonnay, de Pinot Noir et de Pinot Meunier.

Pour les Cuvées Spéciales, la parfaite qualité des raisins patiemment élevés dans les vignobles du domaine Breton, associée au vieillissement idéal dans les fraîches crayères, permet l'élaboration d'un champagne brut avec un très faible ajoût de liqueur de dosage.

In Exceptional Champagne

A PRESTIGIOUS CHAMPAGNE

SPECIAL VINTAGES

hampagnes De Roval give center stage to the precious Chardonnay that provides a balanced, full and powerful wine with complex flavours. For its Blancs de Blancs, De Roval assembles growths (Chardonnay) from the same year-that come exclusively from the mosaic that is the land of the Breton domaine, the characteristics of which are accentuated by the cellar master. Its rosé, however, is the result of a subtle mixture of Chardonnay, Pinot Noir and Pinot Meunier.

Only exceptional grapes are used to create the Special Vintages of the Maison De Roval. The magnificent cellars of the Breton domaine, carved into the chalk, provide ideal conditions in terms of temperature and hygrometry to ensure the harmonious maturing of the wines.

De Roval champagnes are made in accordance with the secular and secret rules and traditions of the artisan champagne method.

A CHARACTERISTIC STYLE

De Roval champagne is characterised by its rare elegance. Its bottle is a delicate piece of jewellery that gives off golden splinters of life everywhere. Its nectar shines in its pure gold livery, with fine strips of adamantine powder turning summersaults and generous, extra-fine bubbles providing proof of a long ageing process. Finally, the quintessence of its flavours burst and linger in the mouth. The magic of the champagne is expressed in all its splendour.

AN EXCLUSIVE RANGE

e Roval champagnes are found in a range of Special Vintages of elegant maturity:

- The Brut, a Blanc de Blancs created from Chardonnay grapes from a single year;
- The Millésime 2003, an exceptional Blanc de Blancs;
- The Rosé, a delicate mixture of Chardonnay, Pinot Noir and Pinot Meunier.

For the Special Vintages, the supreme quality of the grapes, patiently grown in the vineyards of the Breton domaine, alongside an ideal ageing process in the cool chalky cellars, means that a dry champagne can be created with a very small amount of liqueur being added as a top-up.

Un Champagne D'exception



BRUT

COMPOSITION

Cépages : Exclusivement Chardonnay

Vieillissement: minimum 5 ans en cave

Dosage : Brut

CARACTERISTIQUES

Visuel : Cuvée flamboyante, à la robe dorée et brillante, parcourue d'un chapelet de bulles fines et généreuses.

Olfactif : Le nez, aérien, est frais et élégant. Des arômes de fleurs et de fruits blancs puis quelques notes de noisette et de blé mur, complètent le panel aromatique.

Gustatif : La bouche, crémeuse et fruitée, dévoile l'équilibre et la maturité de cette Grande Réserve.

BOUTEILLE

Parure : Plaqué or jaune

Décoration : Cinq diamants de grande qualité (couleur G-H, pureté

VS pour un poids total de 0,125 carat)

BRUT

COMPOSITION

Vines: Exclusively Chardonnay

Ageing: minimum 5 years in cellars

Dosing: Dry

CHARACTERISTICS

Visual: Flamboyant vintage, golden and brilliant, containing a chaplet of fine, generous bubbles.

Olfactory: The nose, when exposed to the air, is fresh and elegant. Bouquets of flowers and white fruit then notes of hazelnut and ripe corn complete the panel of aromas.

Taste: Creamy and fruity demonstrates the balance and maturity of this Grande Réserve.

BOTTLE

Appearance: Yellow gold plated

Decoration: Five high quality diamonds (colour G-H, VS purity

with a total weight of 0.125 carat)

In Exceptional Champagne

ROSE

COMPOSITION

Cépages : 41% Chardonnay - 40% Pinot Meunier - 19% vin des coteaux champenois rouge Aÿ Champagne

L'apport des Pinots Noirs du terroir d'Aÿ Champagne apporte à cette cuvée la noblesse des grands champagnes rosés.

Vieillissement : minimum 3 ans en cave

Dosage: Brut

CARACTERISTIQUES

Visuel : Ce champagne séduit d'abord par sa robe de soie rose cuivrée.

Olfactif : Le nez expressif s'ouvre sur un festival de parfums de fraise et de framboise puis d'abricot et même de cacao.

Gustatif : Ample et puissant en bouche, on appréciera sa structure et sa générosité.

BOUTEILLE

Parure : Plaqué or rose

Décoration : Cinq diamants de grande qualité (couleur G-H, pureté

VS pour un poids total de 0,125 carat)

ROSE

COMPOSITION

Grapes: 41% Chardonnay – 40% Pinot Meunier – 19% red wine from the champenoise slopes Aÿ Champagne

The addition of the Pinots Noirs from the Aÿ Champagne terroir adds the nobility of the major rosé champagnes to this vintage.

Ageing: minimum 3 years in cellar

Dosing: Brut

CHARACTERISTICS

Visual: This champagne initially grabs you by its coppery rosé silk outer garments.

Olfactory: The expressive nose starts with a vast array of strawberry and raspberry, followed by apricot and cocoa.

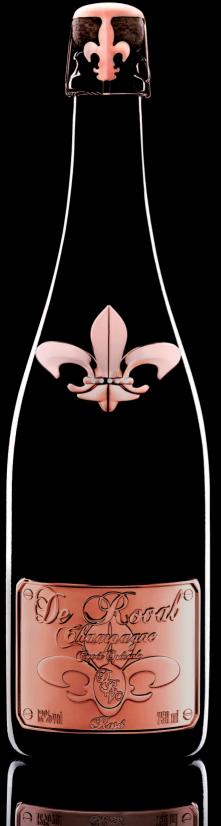
Taste: Full and powerful in the mouth, its structure and generosity will be appreciated.

BOTTLE

Appearance: Pink gold plated

Decoration: Five high quality diamonds (colour G-H, VS purity with

a total weight of 0.125 carat)



Un Champagne D'exception



MILLESIME 2003

COMPOSITION

Cépages : Exclusivement Chardonnay

Elaboré à partir d'une sélection de cuvées, ce Millésime dont l'expression sublime le Chardonnay par sa délicatesse et son harmonie accompagne idéalement des moments d'exception.

Vieillissement : année référencée

Dosage : Brut

CARACTERISTIQUES

Visuel: La robe est or jaune vif.

Olfactif : D'une grande complexité, le Millésime 2003, dévoile des

arômes de fruits mûrs et de miel.

Gustatif : La bouche soyeuse et gourmande laisse s'exprimer de

fines notes de pain d'épices et de Havane.

Cette cuvée a atteint la plénitude des grands champagnes!

BOUTEILLE

Parure: Traitement PVD noir

Décoration : Cinq diamants de grande qualité (couleur G-H, pureté

VS pour un poids total de 0,125 carat)

MILLESIME 2003

COMPOSITION

Vines: Exclusively Chardonnay

Created from a selection of vines, this "Millésime", expressed sublimely by Chardonnay grape, is an ideal accompaniment for the exceptional times in one's life, because of its delicacy

and harmony. Ageing: year of reference

Dosing: Brut

CHARACTERISTICS

Visual: Bright yellow/gold.

Olfactory: Great complexity, the Millésime 2003 gives off

aromas of ripe fruits and honey.

Taste: Silky and full expressing fine notes of spiced bread and

Havana.

This vintage is one of the great champagnes!

BOTTLE

Appearance: Black PVD treatment

Decoration: Five high quality diamonds (colour G-H, VS purity

with a total weight of 0.125 carat)



UNF BOUTFILLE UNIQUE

haque bouteille est une œuvre d'art unique, manufacturée par des artisans au sommet de leur art. La fleur de lys, emblème de la Maison De Roval, s'épanouit en cascade dorée, du muselet finement ciselé à l'étiquette divinement oùvragée, en passant par le médaillon apposé en collerette, serti de cinq diamants. La bouteille est délicatement habillée d'un noir de jais profond, luisant sobrement pour transcender l'éclat des diamants et de l'or.

L'étiquette raffinée en plaqué or gravé surprend par sa sobriété – un nom, un vin, un emblème – mais enchante par l'élégance des volutes rappelant l'arborescence des fines bulles du champagne.

Le muselet d'une originalité inédite arbore fièrement deux fleurs de lys unies en ronde autour du bouchon.

Le médaillon, tel un joyau, focalise le regard sur sa brillance et son gracieux modelé. Un poli parfait, un relief se jouant de la lumière, une forme tout en grâce et en rondeur servent d'écrin aux cinq précieux diamants symbolisant les cinq associés de la Maison De Roval. De subtiles nuances sont apportées à l'habillage de chaque Cuvée Spéciale : le Brut se pare de jaune, le Millésime est souligné de noir et le Rosé est habillé d'or rose.

A UNIQUE BOTTLE

ach bottle is a unique work of art, manufactured by craftsmen at the very peak of their art. The fleur de lys, the emblem of the Maison De Roval, tumbles in a golden waterfall, from the finely chiselled cap to the divinely worked label, including the medallion attached to the collar, adorned with five diamonds. The bottle is delicately covered in deep jet black, darkly gleaming and transcending the glistening of the diamonds and the gold.

The refined engraved and panelled gold label is surprising in terms of its sobriety – one name, one wine, one emblem – whilst enchanting by the elegance of the volutes that remind one of the arcs of fine champagne bubbles.

The cap is uniquely original and proudly bears two round fleurs delys united around the cork. The medallion is a jewel, drawing the eye to its sheen and gracious forms. Perfectly polished, its relief is set off by the light, and its graceful and round form help set off the five precious diamonds that symbolise the five associates of the Maison De Roval.

Subtle nuances are to be found in the apparel that adorns each Special Vintage: the Brut is characterised by yellow, the Millésime underlined in black and the Rosé adorned in pink gold.









Un Champagne D'exception

L'ELABORATION

VENDANGES



PRESSURAGE - L'extraction du jus requiert une grande délicatesse et un profond respect des baies qui doivent éclater en douceur afin que la quintessence des arômes des moûts ne soit pas altérée.

VINIFICATION - Au cours de la première fermentation alcoolique découlant de la consommation des sucres, les moûts mis en cuve deviennent vin sous l'action des levures naturelles. Des arômes de fleurs et de fruits éclosent.

En laissant le vin accomplir une fermentation malolactique, le maître de chai lui confère une souplesse délicate.

CLARIFICATION - L'extraction manuelle des dernières levures et particules solides permet de restituer la netteté aromatique des vins.

ASSEMBLAGE - Véritable signature de la Maison De Roval, étape cruciale et fondatrice de chaque cuvée où le savoir-faire ancestral est décisif : les secrets d'assemblage hérités de ses aïeux et jalousement gardés secrets guident le maître de chai dans l'harmonisation des typicités des raisins provenant de terroirs très différents. De cet assemblage subtil naîtra un champagne d'exception, mariage de vins tranquilles aux flaveurs complémentaires.

TIRAGE ET PRISE DE MOUSSE - Le vin savamment assemblé est mis en bouteille. Le maître de chai lui ajoute sa liqueur de tirage (mélange exclusif de vin, de sucre et de levures) qui provoquera la deuxième fermentation alcoolique. Le mystère du champagne s'opère, l'effervescence naît : c'est la prise de mousse.

VIEILLISSEMENT - Les caves du domaine Breton fils, taillées dans la craie, s'étendent sur quelque 1200 m². Elles offrent aux Champagnes De Roval des conditions idéales pour un vieillissement harmonieux dans une nuit paisible, grâce à leur température naturelle constante et à leur hygrométrie élevée.

Dans la fraîcheur des crayères, galeries souterraines patiemment creusées à la main, les bouteilles commencent leur lente maturation. Les champagnes gagnent leur finesse, développent leurs arômes spécifiques et atteignent leur pleine maturité au fil des années.

An Exceptional Champagne

PRODUCTION

HARVEST



nly grapes from the best, magnificently exposed vines are used to produce a De Roval champagne. Each ripened grape is full of sun and hand-picked during the baryest

PRESSING - Extracting the juice is a very delicate task and huge care is taken with each grape that must softly burst in order to avoid any alteration to the quintessential aroma of the must.

VINIFICATION - During the initial alcoholic fermentation that is the result of the sugars fermenting, the must in the tanks turns into wine when subjected to the action of natural yeast, resulting in aromas of flowers and fruits.

The cellar master leaves the wine to undergo a malolactic fermentation, to achieve its delicate subtlety.

CLARIFICATION - The manual extraction of the last yeast and solid particles means that the wines' clean aromatics can be restored.

MIXING - The true signature of the Maison De Roval, and a crucial and basic stage in each vintage, with ancestral expertise being decisive: the inheritance and jealously guarding of the secrets of mixing from his forebears help guide the cellar master when harmonising the types of grapes from very different soils. This mixing will produce an exceptional champagne, a marriage of tranquil wines with complementary flavours.

DRAWING AND FOAMING - The expertly mixed wine is then bottled. The cellar master adds his drawing liqueur (an exclusive mixture of wine, sugar and yeast) that will cause the second alcoholic fermentation. The mystery of champagne occurs, and the effervescence is born: the foaming.

AGEING - The cellars of the Breton fils domaine, cut into the chalk, extend over some 1200 m^2 . They provide De Roval Champagnes with the ideal conditions for the harmonious ageing process in a calm darkness, thanks to their constant natural temperature and their raised hygrometry.

In the coolness of the chalk, with the underground tunnels patiently hollowed out by hand, the bottles begin their slow maturing process. The champagnes develop their finesse and specific aromas and reach full maturity over the years.

Un Champagne D'exception

REMUAGE - Le champagne à maturité est placé sur des pupitres où durant un mois chaque bouteille subira un remuage manuel. Savoir-faire ancestral, coup de poignet précis et délicat de l'encaveur, le remuage sert à rassembler les lies dans le col de la bouteille. Pendant plusieurs semaines, chaque bouteille subira une rotation pour décoller les dépôts. En parallèle, l'inclinaison des bouteilles sera progressivement augmentée. A la fin du processus de remuage, les bouteilles se trouvent la tête en bas.

DÉGORGEMENT - Pour les Champagnes De Roval, un dégorgement à la volée est pratiqué. Utilisant la pression naturelle du gaz carbonique pour chasser les dépôts, cette technique ne nécessite pas de préparation préalable du vin.

DOSAGE - Encore une opération qui fait appel à toute l'expertise du maître de chai. Pour donner au champagne son caractère unique et son harmonieuse saveur, il lui ajoute une liqueur de dosage, élaborée selon une recette de famille entourée du plus grand secret.

HABILLAGE - Le bouchage termine l'élaboration du champagne. Puis vient la pose du muselet. Pour un Champagne De Roval, le muselet est un joyau d'or finement découpé et portant l'emblème de la Maison, la précieuse fleur de lys.

Chaque bouteille est peinte à la main. Un artisan joaillier la pare de son étiquette ouvragée et de son médaillon en forme de fleur de lys serti de diamants. Parachevant le chef d'œuvre, un écrin en bois bleu royal, orné de l'emblème de la Maison, accueille le précieux nectar champenois amoureusement élaboré.



An Exceptional Champagne

TURNING - The matured champagne is placed on racks, where, once a month, each bottle will be turned by hand. Know-how handed down from ancestors, a precise and delicate tap by the cellar man and the turning helps the lees collect in the neck of the bottle. Over several weeks, each bottle will be turned to stop the deposits sticking. Alongside this, the angle of incline of the bottles will be gradually increased. At the end of the turning process, the bottles will be upside down.

NECKING - Volley necking is carried out on De Roval champagnes. The natural pressure of the carbon gas is used to remove deposits as this technique does not require the wine to be prepared beforehand.

DOSING - This operation also calls on the cellar master's expertise. To give the champagne its unique character and harmonious flavour, he adds a dosing liqueur, developed according to a family recipe that is a closely guarded secret.

DRESSING - The cork finishes off the champagne and then the cap is attached. For a De Roval champagne, the cap is a finely cut golden jewel that bears the emblem of the House, the precious fleur de lys.

Each bottle is hand-painted. An artisan jeweller then attaches its well-worked label and its medallion in the form of a fleur de lys adorned with diamonds. To complete the masterpiece, a royal blue presentation case, decorated with the House's emblem, embraces the precious nectar from Champagne that has been so lovingly created.







www.deroval.com