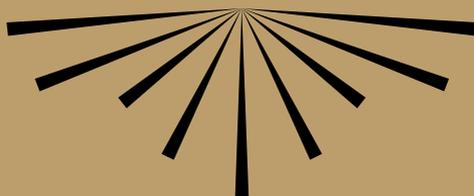
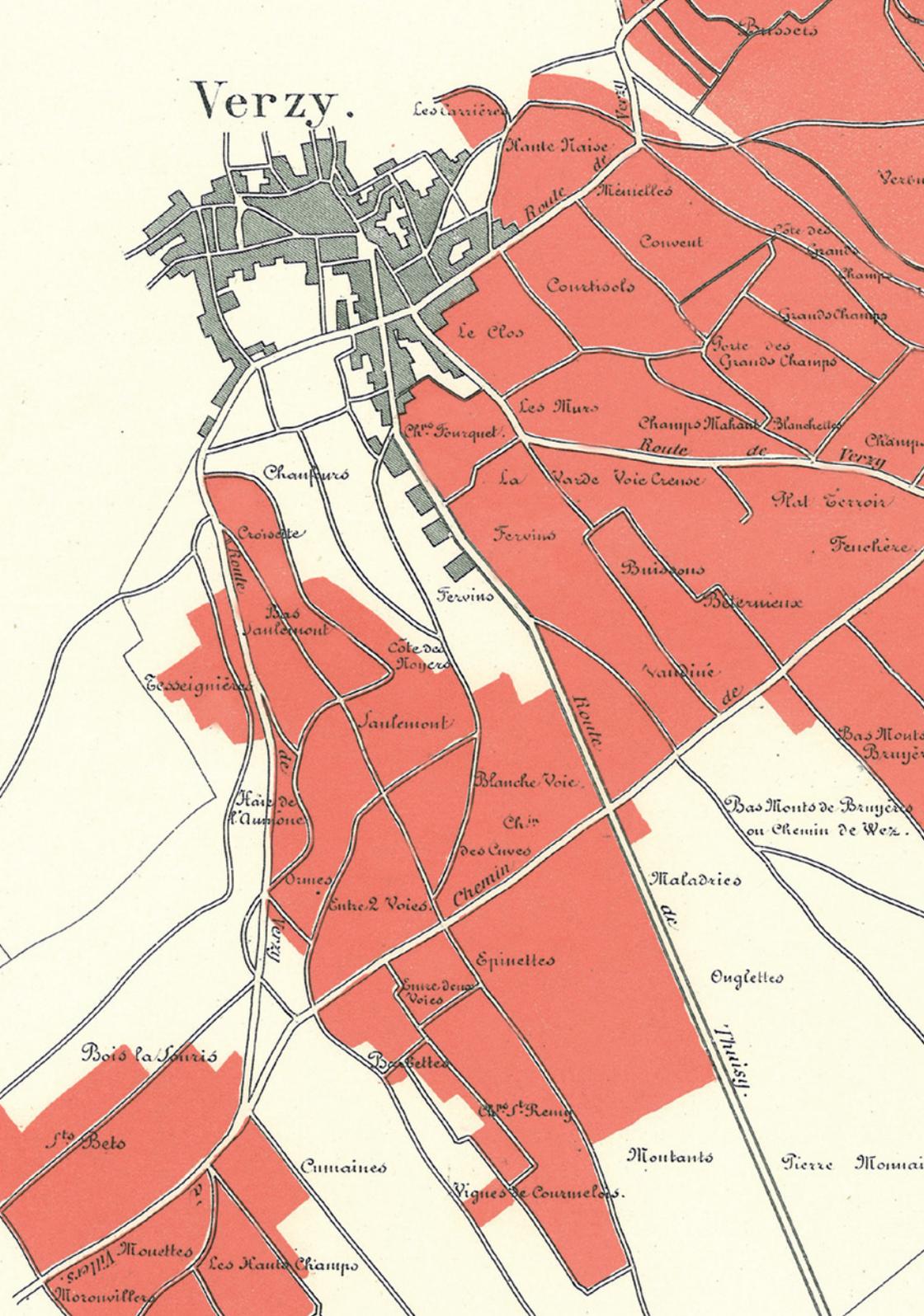


*Champagne*  
MOUZON LEROUX  
& FILS



# Verzy.



Les Carrières

Plante Naise

Route de Ménelles

Convent

Courtools

Le Clos

Les Murs

N<sup>o</sup> Fourquet

Champs Mahant / Blanchettes

Chaufuro

La Garde Voie Crenoe

Plat Terroir

Fervins

Buissons

Bétermieux

Croisette

Bas Saulemont

Côte des Moyers

Esdeignières

Saulemont

Vandine de

Bas Monts de Bruyères

Haie de l'Aumône

Blanche Voie

Bas Monts de Bruyères  
ou Chemin de Wez.

Omes

Entre 2 Voies

Chemin  
des Caves

Maladries

Ouglettes

Bois la Souris

Epinettes

Entre deux  
Voies

Ch<sup>ap</sup> St-Remy

Thuisy

Sto Beto

Cumaines

Montants

Pierre Momain

Vignes de Courmeles

Mouettes

Les Hauts Champs

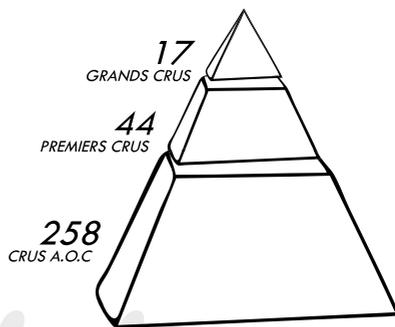
Moronvillers

## UN TERROIR EXCEPTIONNEL

La Marne, principal département constituant la Champagne est répartie principalement sur trois terroirs : la Vallée de la Marne avec une majorité de cépage Meunier, la Côte des Blancs où domine le Chardonnay et la Montagne de Reims avec le cépage Pinot Noir.

Mais Verzy fait partie des exceptions qui confirment la règle. A l'Est de Verzy, le Chardonnay est largement prédominant. A l'Ouest de Verzy, c'est le Pinot Noir. Cette situation géographique nous permet d'implanter les deux cépages permettant d'élaborer des vins atypiques bénéficiant d'un rare équilibre entre finesse et rondeur.

Sur des sols argilo-calcaires, le champagne est roi au sein de notre village qui bénéficie de l'appellation Grand Cru décernée aux plus illustres crus du vignoble. Seuls 17 villages sur les 319 que comprend la Champagne sont jugés dignes de porter l'appellation Grand Cru grâce à un climat, un sol, un sous-sol et un relief exceptionnels.



Pyramide des Crus de Champagne

## AN EXCEPTIONAL TERROIR

*La Marne, main area of the Champagne region is divided into three different terroirs: Vallée de la Marne with mostly Meunier grape varieties, Côte des Blancs where Chardonnay prevails and Montagne de Reims with Pinot Noir:*

*However, Verzy is an exception to the rule. Chardonnay is widely predominant in the east of Verzy, while Pinot Noir grows in the west. This geographical location enables us to plant the two grape varieties and develop unique wines with a rare balance between finesse and roundness.*

*On the clay and limestone soils, Champagne is the king of our village and received the Grand Cru appellation, which is only awarded to the most renowned crus of the winegrowing region. Only 17 out of 319 villages of the Champagne region are considered worthy of the Grand Cru appellation thanks to an exceptional climate, soil, subsoil and hilly area.*



*De gauche à droite : Philippe, Pascale et Sébastien*

## NOTRE HISTOIRE, NOTRE CULTURE...

Vignerons de père en fils depuis 1776, nous perpéтуons les traditions familiales de savoir-faire artisanal et de patience, qualités indispensables à l'élaboration d'un Grand Champagne.

A ce jour, trois personnes animent notre domaine : Pascale, Philippe et Sébastien Mouzon.

Nous travaillons 7,5 hectares de vignes sur une cinquantaine de parcelles essentiellement à Verzy.

Les sept cépages champenois parachèvent cette diversité (Arbanne, Petit Meslier, Pinot gris, Pinot Blanc, Pinot Meunier, Pinot Noir et Chardonnay).

Cette alchimie entre le sol, le climat et la vigne engendre naturellement un champagne de terroir, aux particularités assumées et authentiques.

## OUR HISTORY, OUR CULTURE...

*Family winemakers since 1776, we carry on the necessary traditions of patience and traditional savoir-faire to produce Fine Champagne. Today, three people lead our estate: Pascale, Philippe and Sébastien Mouzon.*

*We grow 7.5 hectares of vines on approximately 50 plots mainly in Verzy.*

*Seven grape varieties from the Champagne region perfect this diversity (Arbanne, Petit Meslier, Pinot gris, Pinot Blanc, Meunier, Pinot Noir et Chardonnay).*

*The chemistry between the soil, climate and vines naturally create Champagne from the terroir with distinctive and authentic characteristics.*



*De gauche à droite :  
Goeffrey, Emi, Nicolas et Christophe*

## NOTRE PHILOSOPHIE ET NOS PRATIQUES

Alors que la viticulture raisonnée ne prend un véritable essor que depuis quelques années, nous la pratiquons depuis 1997. Une évolution logique nous a amenés depuis 2008 vers la viticulture biodynamique, non pas pour exploiter un secteur à la mode, mais bien par conviction, en cohérence avec nos valeurs. L'inscription à un organisme certificateur en 2011 garantit aux consommateurs le respect du cahier des charges biologique.

Interceps, griffes, bêdourettes, charrues... ont toujours fait partie de notre langage et de notre culture. Le sol des jeunes vignes est travaillé en traction animale (cheval) pour éviter le compactage des sols. Toujours mesurées et réfléchies, nos interventions visent l'épanouissement de nos vignes.

Cette philosophie est essentielle pour apporter au raisin un véritable « goût de terroir » et donner une âme au coeur de notre vin.

Arrivés à leur maturité optimum, les raisins sont cueillis et triés grappe par grappe pour en tirer le meilleur jus possible.

## WORKING WITH THE VINES

*While sustainable winegrowing only truly became popular during the past few years, we have been using environmentally friendly farming techniques since 1997. In 2008, a logical development led us to engage in biodynamic winegrowing. We confidently use these methods not because it's the "trendy" thing to do, but because they are consistent with our values. Registered by an accreditation organisation in 2011, we guarantee our customers to meet specific organic requirements.*

*Inter-vine hoes, garden claws, manual tillers, and ploughs were always a part of our language and culture. The soil of young vines is tilled using animal draught power (horses) to keep the land from compacting. By moderately and carefully intervening, we are committed to helping our vines flourish.*

*This philosophy is essential in order to bring out the true "taste of the terroir" and give soul to the heart of our wine.*

*Grapes are harvested when fully ripe and sorted grape-by-grape to draw out the best possible juice.*



## DU JUS DE RAISIN AU CHAMPAGNE

Afin de garder l'identité de nos raisins, tous les process de vinification se font ensuite naturellement. Ce sont des levures naturelles, issues de nos raisins, qui permettent la fermentation alcoolique. Nous élevons ensuite nos vins sur lie (en fûts ou en cuves), afin de les rendre complexes et vineux.

Puis arrivent les assemblages : tel un musicien qui compose ses partitions de musique, nous créons des cuvées à l'authenticité et au caractère uniques.

Après l'embouteillage, les flacons reposent de 24 mois à 6 ans en cave selon les cuvées, temps minimum de vieillissement pour élaborer de Grands Champagnes.

Chacune de nos cuvées exprime l'équilibre initial né de notre terroir. La constance de la qualité et la continuité du goût Mouzon en sont la finalité.

## FROM GRAPE JUICE TO CHAMPAGNE

*We use natural winemaking methods in order to keep the true identity of our grapes. We work with natural yeasts from the grapes, which enables alcoholic fermentation. Our wines are then aged sur lie (ageing wine with dead yeast cells and small grape particles that accumulate during fermentation), in barrels or in vats to produce complex and full-bodied wines.*

*Then comes the blending. And just as a musician composes his scores, we produce authentic and unique cuvées.*

*After bottling, bottles are set aside in the cellar for approximately 2 to 6 years according to the cuvées, which is the minimum ageing time for creating Fine Champagne.*

*Every one of our cuvées reveals the original balance of our terroir; steady quality and hard work for a consistent Mouzon taste.*

1 % du chiffre d'affaires de nos cuvées haut de gamme sera reversé à une association dont les valeurs sont proches des nôtres.

*1% of the sales of our premium “cuvées” is donated to an association whose values are close to ours.*

[www.terre-humanisme.org](http://www.terre-humanisme.org)

# L'ATAVIQUE

« Atavisme : Réapparition, chez le descendant, d'un ou plusieurs caractères qui avaient appartenu à l'un de ses ancêtres. »

## TERROIR

100% Verzy Grand Cru, Grande Montagne de Reims

## ASSEMBLAGE

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Vinifié en fûts de chêne et en petites cuves

## VINIFICATION

Fermentation alcoolique naturelle (levures indigènes)

Fermentation malolactique réalisée pour limiter l'ajout de soufre

Sans filtration, ni collage

Elevage sur lies fines ou grossières pendant 6 mois en fûts ou en cuves

Vieillessement dans nos caves « sur lattes » : 32 mois en moyenne

## EXTRA-BRUT

Vieillessement dans nos caves après dégorgement : 6 mois en moyenne

---

*“Atavique (Atavistic): Atavism: recurrence in the descendant of one or several characteristics typical to one of its ancestors.”*

## TERROIR

100% Verzy Grand Cru, Grande Montagne de Reims

## BLEND

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Vinified in oak barrels and in small vats

## VINIFICATION

Natural alcoholic fermentation (natural yeasts)

Malolactic fermentation to limit the addition of sulphur

No filtration, no collage

Aged on fine or coarse lees for 6 months in barrels or vats

Aged on racks in our cellars: 32 months on average

## EXTRA-BRUT

Aged in our cellars after disgorgement: 6 months on average



Se décline en bouteille (75 cl)

# L'INCANDESCENT

« Incandescence : Phénomène physique universel qui rend les choses lumineuses sous l'effet de la chaleur. »

## TERROIR

100% Verzy Grand Cru, Grande Montagne de Reims

## ASSEMBLAGE

100% Pinot Noir

Vinifié en fûts de chêne et en petites cuves

## VINIFICATION

Rosé de Saignée

Fermentation alcoolique naturelle (levures indigènes)

Fermentation malolactique réalisée pour limiter l'ajout de soufre

Sans filtration, ni collage

Eleavage sur lies fines pendant 6 mois en fûts ou en cuves

Viellissement dans nos caves « sur lattes »: 28 mois en moyenne

## EXTRA-BRUT

Viellissement dans nos caves après dégorgement : 6 mois en moyenne

---

*“Incandescence: A physical, universal phenomenon that makes objects shine when heated.”*

## TERROIR

100% Verzy Grand Cru, Grande Montagne de Reims

## BLEND

100% Pinot Noir

Vinified in oak barrels and in small vats

## VINIFICATION

Rosé with macération

Natural alcoholic fermentation (natural yeasts)

Malolactic fermentation to limit the addition of sulphur

No filtration, no collage

Aged on fine or coarse lees for 6 months in barrels or vats

Aged on racks in our cellars: 28 months on average

## EXTRA-BRUT

Aged in our cellars after disgorgement: 6 months on average



Se décline en bouteille (75 cl)

# L'ASCENDANT

« Ascendant : Qui va en montant, en progressant... »

## TERROIR

100% Verzy Grand Cru, Grande Montagne de Reims

## ASSEMBLAGE

Solera de la cuvée l'Atavique depuis 2010

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

100% vinifié en fûts de chêne

## VINIFICATION

Fermentation alcoolique naturelle (levures indigènes)

Fermentation malolactique réalisée pour limiter l'ajout de soufre

Sans filtration, ni collage

Elevage sur lies fines ou grossières pendant 6 mois

Vieillessement dans nos caves « sur lattes » : 40 mois en moyenne

## EXTRA-BRUT

Vieillessement dans nos caves après dégorgement : 6 mois en moyenne

---

*“Ascending: Moving upward, rising...”*

## TERROIR:

100% Verzy Grand Cru, Grande Montagne de Reims

## BLEND:

Solera with the « L'Atavique » since 2010

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

100% vinified in oak barrels

## VINIFICATION:

Natural alcoholic fermentation (natural yeasts)

Malolactic fermentation to limit the addition of sulphur

No filtration, no collage

Aged on fine or coarse lees for 6 months

Aged on racks in our cellars: 40 months on average

## EXTRA-BRUT

Aged in our cellars after disgorgement: 6 months on average



Se décline en bouteille (75 cl)

# L'ANGÉLIQUE

« Angélique : Qui est pur, léger, aérien. »

## TERROIR

100% Verzy Grand Cru, Grande Montagne de Reims

## ASSEMBLAGE

100% Chardonnay Millésimé

Vinifié en fûts de chêne et en petites cuves

## VINIFICATION

Fermentation alcoolique naturelle (levures indigènes)

Fermentation malolactique réalisée pour limiter l'ajout de soufre

Sans filtration, ni collage

Elevage sur lies fines ou grossières pendant 6 mois en fûts ou en cuves

Veilleissement dans nos caves « sur lattes » : 56 mois en moyenne

## EXTRA-BRUT

Veilleissement dans nos caves après dégorgement : 6 mois en moyenne

---

*“Angélique (Angelic): Angelic: something that is pure, light, and ethereal.”*

## TERROIR

100% Verzy Grand Cru, Grande Montagne de Reims

## BLEND

100% Chardonnay Millésimé

Vinified in oak barrels and in small vats

## VINIFICATION

Natural alcoholic fermentation (natural yeasts)

Malolactic fermentation to limit the addition of sulphur

No filtration, no collage

Aged on fine or coarse lees for 6 months in barrels or vats

Aged on racks in our cellars: 56 months on average

## EXTRA-BRUT

Aged in our cellars after disgorgement: 6 months on average



Se décline en bouteille (75 cl)

# L'INEFFABLE

« Ineffable : Qui ne peut être décrit, exprimé en raison de sa nature, de sa force, de sa beauté. »

## TERROIR

100% Verzy Grand Cru, Grande Montagne de Reims

## ASSEMBLAGE

100% Pinot Noir Millésimé

Vinifié en fûts de chêne et en petites cuves

## VINIFICATION

Fermentation malolactique réalisée pour limiter l'ajout de soufre

Sans filtration, ni collage

Elevage sur lies fines ou grossières pendant 6 mois en fûts ou en cuves

Veilleissement dans nos caves « sur lattes » : 56 mois en moyenne

## EXTRA-BRUT

Veilleissement dans nos caves après dégorgement : 6 mois en moyenne

---

*“Ineffable: something that cannot be described or expressed because of its nature, strength or beauty.”*

## TERROIR

100% Verzy Grand Cru, Grande Montagne de Reims

## BLEND

100% Pinot Noir Millésimé

Vinified in oak barrels and in small vats

## VINIFICATION

Natural alcoholic fermentation (natural yeasts)

Malolactic fermentation to limit the addition of sulphur

No filtration, no collage

Aged on fine or coarse lees for 6 months in barrels or vats

Aged on racks in our cellars: 56 months on average

## EXTRA-BRUT

Aged in our cellars after disgorgement: 6 months on average



Se décline en bouteille (75 cl)

# L'OPINIÂTRE

« Opiniâtre : Qui est durable dans son état,  
qui résiste, qui ne cède pas. »

## TERROIR

100% Verzy Grand Cru, Grande Montagne de Reims

## ASSEMBLAGE

100% Chardonnay Millésimé

100 % Vinifié en fûts de chêne

## VINIFICATION

Vin sans soufre

Fermentation alcoolique naturelle (levures indigènes)

Fermentation malolactique réalisée

Sans filtration, ni collage

Elevage sur lies fines ou grossières pendant 6 mois  
en fûts

Viellissement dans nos caves «sur lattes» : 66 mois  
minimum

## EXTRA-BRUT

Viellissement dans nos caves après dégorgement :  
6 mois en moyenne

---

*“Opiniâtre (Obstinate): Obstinate: something that  
is resistant and everlasting in its own state.”*

## TERROIR

100% Verzy Grand Cru, Grande Montagne de Reims

## BLEND

100% Chardonnay Millésimé

100% vinified in oak barrels

## VINIFICATION

No added sulphur

Natural alcoholic fermentation (natural yeasts)

Malolactic fermentation

No filtration, no collage

Aged on fine or coarse lees for 6 months in barrels

Aged on racks in our cellars: 66 months on average

## EXTRA-BRUT

Aged in our cellars after disgorgement: 6 months on average



Se décline en bouteille (75 cl)

## L'EXALTANT

«Exaltant : Qui stimule,  
qui enthousiasme, qui passionne...»

### TERROIR

100% Verzy Grand Cru, Grande Montagne de Reims

### ASSEMBLAGE

100% Pinot Noir

100% Vinifié en fûts de chêne

### VINIFICATION

Ratafia de saignée

Pas de fermentation alcoolique

Pas de Fermentation malolactique

Sans filtration, ni collage

Mutage du jus de raisin avec de l'alcool et de la fine

### DOSAGE

Pas d'ajout de sucre, sucre naturel des raisins

---

«Exaltant: Thrilling, exciting, exhilarating...»

### TERROIR

100% Verzy Grand Cru, Grande Montagne de Reims

### BLEND

100% Pinot Noir

100 % vinified in oak barrels

### VINIFICATION

Ratafia with maceration

No alcoholic fermentation

No malolactic fermentation

No filtration, no collage

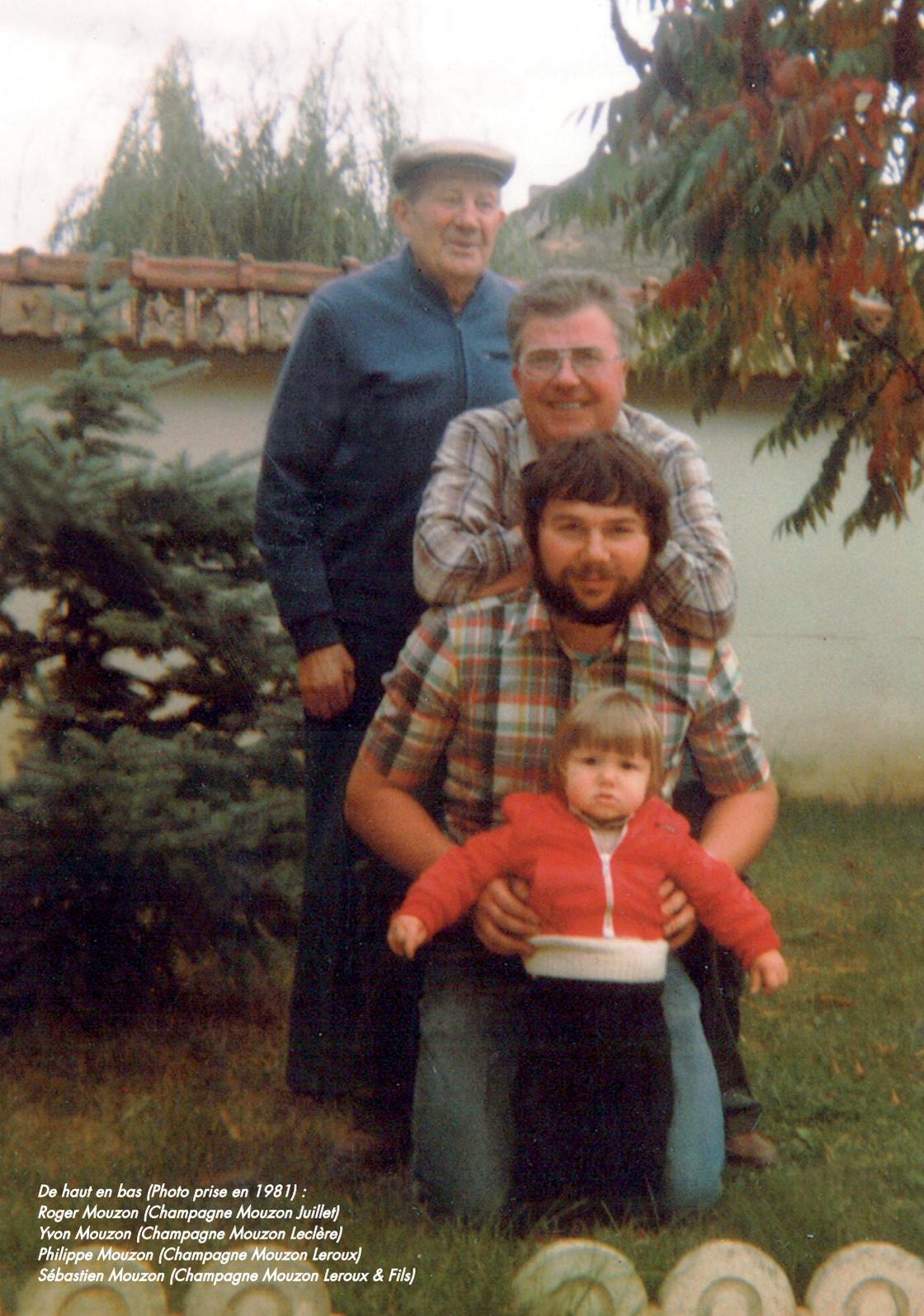
Mutage of grape juice with alcohol and brandy

### EXTRA-BRUT

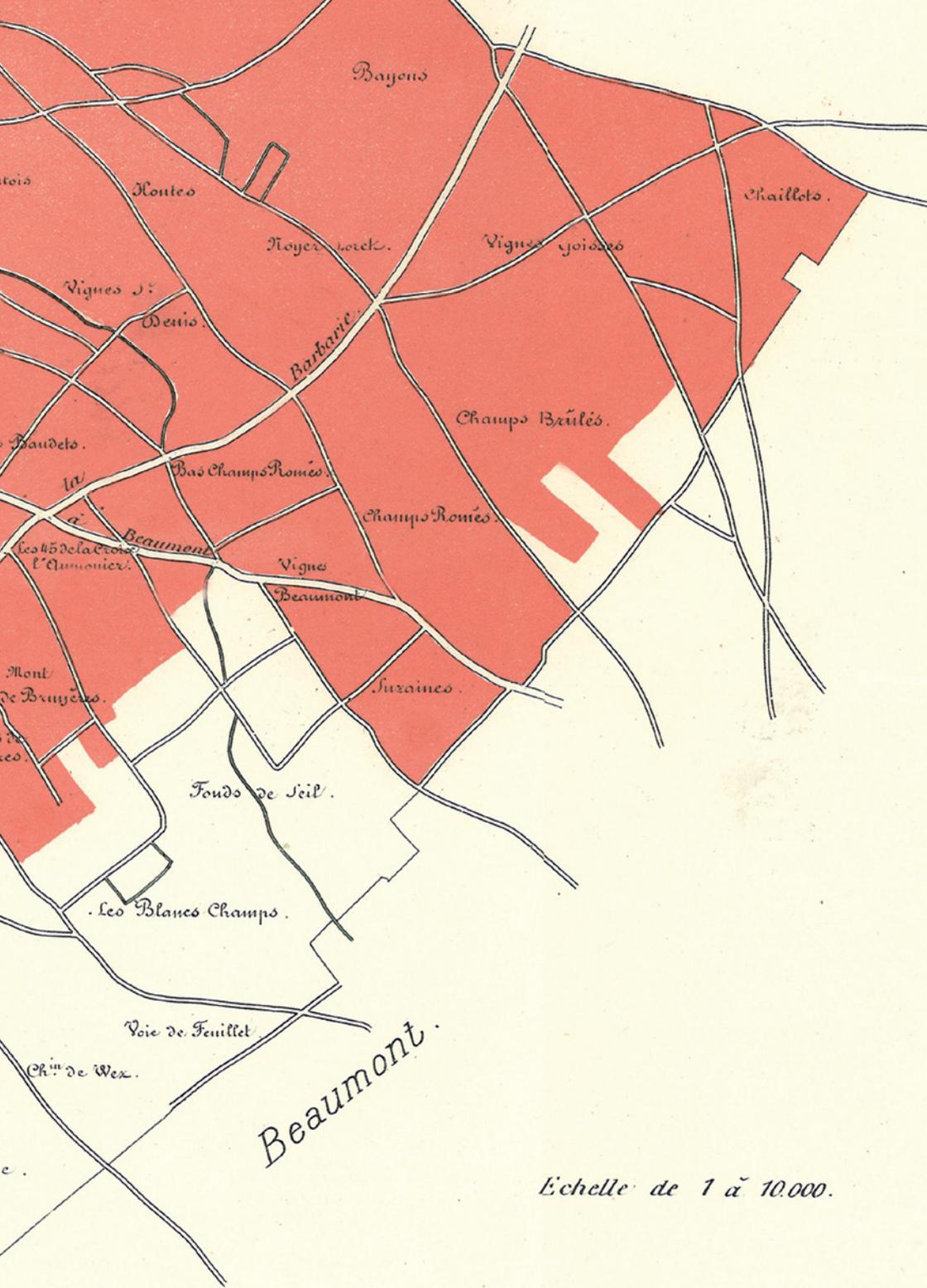
No added sugar, natural sugar of grapes



Se décline en bouteille (50 cl)



*De haut en bas (Photo prise en 1981) :*  
*Roger Mouzon (Champagne Mouzon Juillet)*  
*Yvon Mouzon (Champagne Mouzon Leclère)*  
*Philippe Mouzon (Champagne Mouzon Leroux)*  
*Sébastien Mouzon (Champagne Mouzon Leroux & Fils)*



Beaumont.

Echelle de 1 à 10,000.

Champagne  
MOUZON LEROUX  
& FILS



16 rue Basse des Carrières - 51380 VERZY  
Tél. : 03 26 97 96 68 - Fax : 03 26 97 97 67  
[champagne-mouzon-leroux@wanadoo.fr](mailto:champagne-mouzon-leroux@wanadoo.fr)

[www.champagne-mouzon-leroux.com](http://www.champagne-mouzon-leroux.com)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

