

A.R. Lenoble / Famille Malassagne	
Historique du domaine	A.R. Lenoble est une maison de Champagne fondée en 1920 par Armand-Raphaël Graser et implantée à Damery. Elle demeure, aujourd'hui encore, l'une des rares maisons de Champagne qui soit restée familiale et entièrement indépendante depuis sa fondation. La maison est dirigée depuis 1993 par ses arrière-petits-enfants, Anne et Antoine Malassagne.
Région de production	Situé majoritairement à Chouilly, village classé Grand Cru pour le Chardonnay, à Bisseuil, village classé Premier Cru pour le Pinot Noir et à Damery, village de la Vallée de la Marne.
Climat	semi-continentale
Sol	la craie, calcaire
Superficie du domaine	18 hectares
Nombre de bouteilles produites par an	350.000
Cuvées	Cépages : Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Champagne est dans l'élaboration des vins, seule la « Cuvée » issue de la première presse du raisin est utilisée, jamais la « Taille ». Trois pressoirs "Coquard", de 30 à 45 ans d'âge, sont utilisés à cette étape. Les vins sont produits de façon traditionnelle. Les vins de réserve sont élevés en foudres (5 000 l) ou en petits fûts de Bourgogne (225 l) et les bouteilles vieillissent pendant un minimum de 3 ans. Cuvées : Lenoble, Lenoble Brut, Cuvée Riche, Brut Nature, Rosé - Terroirs Chouilly-Bisseuil, Grand Cru - Chouilly - Blanc de Blancs, Cuvée Les Aventures - Grand Cru - Blanc de Blancs, Premier Cru - Bisseuil - Blanc de Noirs - Millésimé, Cuvée l'Épurée - Grand Cru - Chouilly - Blanc de Blancs, Cuvée Gentilhomme - Grand Cru - Blanc de Blancs - Millésimé
Haute cuvée	A.R. Lenoble Cuvée Gentilhomme Grand Cru Blanc de Blancs élaboré à partir de chardonnay provenant des plus belles parcelles de la Côte des Blancs. Cette cuvée qui n'est produite que lors des grandes années et en quantités très limitées : 4000 à 5000 bouteilles. Le nez offre des arômes complexes et très amples . On décèle notamment des notes de fruits blancs . En bouche, après une attaque ronde et large, la cuvée Gentilhomme déploie des notes de fruits blancs , et une touche acidulée très agréable.
Anecdote	Le domaine a obtenu en septembre 2012 la certification "Haute Valeur Environnementale" devenant ainsi le deuxième domaine après Bollinger à la recevoir en Champagne.

