



CHAMPAGNE
Jean-Noël
HATON
MAISON FONDÉE EN 1928



MAISON FONDÉE EN 1928

HATON



La maison de Champagne Jean-Noël Haton a été fondée en 1928. Entreprise familiale située à Damery, elle maîtrise son indépendance et possède son propre vignoble dans les meilleurs crus de Champagne.

Sous l'égide de René Haton, héritier du fondateur Octave Haton, la Maison connaît un véritable essor dans les années 70. Aujourd'hui, Jean-Noël Haton et son fils Sébastien continuent à élaborer des Champagnes selon des pratiques traditionnelles et méticuleuses : respect des sols, maîtrise des rendements, quête de la maturité optimale, vinification parcellaire... avec pour seul objectif la recherche de l'excellence.

Dignes héritiers d'un savoir-faire unique et d'un patrimoine constitués patiemment au fil des décennies, ils poursuivent le travail engagé par le fondateur Octave Haton selon son adage :

« La perfection exige la maîtrise de chaque détail. C'est l'expression de l'ensemble qui fait un Champagne d'exception. »

The Jean-Noël Haton Champagne House was founded in 1928. This family-run business in Damery is successfully independent and owns its vines in the Champagne region's highest-rated "crus".

Under the watchful eye of René Haton, the heir of its founder Octave Haton, the Champagne House experienced a boom in the 1970s. Today, Jean-Noël Haton and his son Sébastien continue to make Champagne according to traditional and meticulous methods such as respecting the soil, controlling yields, seeking optimal maturity and vinifying plots separately, their sole aim being the quest for excellence.

As the worthy heirs to a unique skill and a heritage that has been patiently built up over the decades, they carry on the work begun by the founder Octave Haton in accordance with his motto: "Perfection demands that we master every detail. It is the expression of the whole that makes an exceptional Champagne".

CUVÉE CLASSIC



Assemblage* : 60% Pinot Meunier - 40% Pinot Noir.

Viellissement : 2 ans minimum.

A l'œil : la robe est jaune dorée, la mousse fine forme un joli cordon persistant et révèle une belle brillance.

Au nez : le bouquet fruité et parfumé dévoile des arômes de fruits frais : groseille et fruits à noyau. A l'aération, on découvre des notes d'agrumes et de zestes d'orange ponctuées par une touche de fleurs séchées et de fruits secs.

Au palais : l'attaque est fraîche et souple, dévoilant une belle charpente. La finale est plaisante et équilibrée.

C'est un Champagne d'apéritif de caractère, un vin que l'on aime partager à tous moments en famille ou entre amis.

Blend* : 60% Pinot Meunier - 40% Pinot Noir.

Ageing: at least 2 years.

Appearance: a golden yellow colour, its fine mousse forms an attractive constant stream of bubbles to offer a beautiful lustre.

Bouquet: the fragrant, fruity bouquet reveals aromas of fresh fruit (redcurrants and stone fruit). With aeration, notes of citrus fruit and orange zest emerge, punctuated by a touch of dried fruit and flowers.

Mouthfeel: the attack is fresh and supple, unveiling a superb structure. A well-balanced and pleasant finish.

This is an aperitif Champagne of great character, a perfect wine to be shared on any occasion.

CUVÉE CLASSIC



CUVÉE RÉSERVE



Assemblage* : 35% Chardonnay - 35% Pinot Noir - 30% Pinot Meunier.

Viellissement : 3 ans minimum.

A l'œil : la robe est jaune paille avec un bel éclat. Les bulles sont fines et abondantes.

Au nez : il développe des fragrances délicates de pêches blanches, d'agrumes et de fleurs d'oranger auxquelles succèdent des notes de noisettes et d'épices douces.

Au palais : la bouche est ample et généreuse avec un beau retour sur le fruit frais. Une cuvée complexe présentant une grande rémanence en finale.

Avec son assemblage équilibré, cette cuvée, reflet du savoir-faire de la Maison, comblera vos apéritifs et accompagnera avec élégance vos repas fins.

Blend*: 35% Pinot Meunier - 35% Pinot Noir - 30% Chardonnay.

Ageing: at least 3 years.

Appearance: a straw yellow colour with a beautiful sparkle. Fine, abundant bubbles.

Bouquet: the delicate fragrances of white peaches, citrus fruit and orange blossom develop, followed by notes of hazelnuts and sweet spices.

Mouthfeel: full-bodied and generous in the mouth with a superb retro-olfaction of fresh fruit. A complex cuvee offering a finish with great persistence.

With its well-balanced blend of the three grape varieties, this cuvee reflects the Champagne House's know how; perfect for an aperitif and an elegant accompaniment to your refined meals.

CUVÉE RÉSERVE



CUVÉE ROSÉ



Assemblage* : 35% Pinot Meunier - 30% Chardonnay - 35% Pinot Noir dont 10% vinifié en rouge.

Viellissement : 3 ans minimum.

A l'œil : la robe est rose framboise avec de jolis reflets cuivrés, elle met en valeur la mousse blanche et crémeuse.

Au nez : il est très parfumé et dévoile allègrement des arômes de fruits rouges frais, de groseille et de fraise. A l'aération, fruits à noyau, prune et zestes d'orange apparaissent pour finir sur des notes complexes de résine de pin et une pointe de grillé.

Au palais : attaque friande et racée, sa finale est ample et généreuse avec une belle longueur.

C'est un Champagne unique, idéal lors d'un apéritif estival, il sublime aussi les desserts à base de fruits et notamment la tarte aux fraises.

Blend*: 35% Pinot Meunier - 30% Chardonnay - 35% Pinot Noir, 10% of which is vinified as red wine.

Ageing: at least 3 years.

Appearance: a copper-flecked, raspberry-pink colour that sets off the creamy white mousse.

Bouquet: very fragrant, delightfully revealing aromas of fresh red fruit (redcurrants and strawberries). With aeration, stone fruit, sloes and orange zest emerge to finish on complex notes of pine resin and a slightly roasted flavour.

Mouthfeel: a gourmet and distinguished attack, a full-bodied, generous finish and superb length.

This is a unique Champagne, ideal for a summery aperitif. It also exalts fruit-based desserts, especially strawberry tart.

CUVÉE ROSÉ



BLANC DE BLANCS



Assemblage : 100% Chardonnay.

Viellissement : 4-6 ans minimum.

A l'œil : la robe est or pâle, le cordon de fines bulles est large et persistant.

Au nez : floral et raffiné, il dévoile des arômes de rose et fleurs d'acacia. A l'aération, agrumes (orange-mandarine), cannelle, quelques notes de fleurs séchées, de café grillé et une pointe toastée révèlent une belle maturité.

Au palais : l'attaque en bouche est fraîche et crémeuse, bien équilibrée avec un joli retour floral et miellé. La finale est douce et élégante.

Issu de Chardonnay sélectionnés dans les meilleurs crus, c'est un Champagne «haut de gamme», délicat, que l'on aime lors d'un apéritif, mais aussi sur un plateau de fruits de mer.

Blend: 100% Chardonnay.

Ageing: at least 4-6 years.

Appearance: a pale golden colour with a wide, continual string of fine bubbles.

Bouquet: floral and refined, revealing aromas of rose and acacia blossom. With aeration, citrus fruits (mandarin-orange), cinnamon, a few notes of dried flowers, roasted coffee and a hint of toast illustrate the wine's perfect maturity.

Mouthfeel: the attack is fresh and creamy, well balanced with a pleasing floral, honeyed retro-olfaction. A gentle and elegant finish.

This is a « top-of-the-range » Champagne reflecting the complexity and elegance of a great, carefully selected Chardonnay. It is delicate and nuanced, perfect for an apertif or as an accompaniment to seafood.

BLANC DE BLANCS



PURE EXTRA BRUT



Assemblage* : 50% Chardonnay - 50% Pinot Noir.

Viellissement : 4 ans minimum.

À l'œil : la robe est d'un bel or brillant, une multitude de fines bulles alimente un fin cordon de mousse.

Au nez : complexe et élégant, il est très porté sur les fruits à noyau (pêche blanche) et les agrumes (pamplemousse, citron). Finale briochée avec des touches d'amande, de noisette grillée et d'écorce d'orange.

Au palais : bel équilibre avec du gras et une belle matière révélant des notes de gelée de coings et d'abricots confits. La finale est fraîche et longue.

C'est un grand Champagne très faiblement dosé qui exprime l'essence même de l'assemblage du Pinot Noir et du Chardonnay. Il se déguste entre amateurs à la recherche d'une véritable authenticité.

Blend*: 50% Chardonnay - 50% Pinot Noir.

Ageing: at least 4 years.

Appearance: a brilliant golden shade and a multitude of fine bubbles creating a fine halo of mousse.

Bouquet: complex and elegant, with great emphasis on stone fruits (white peaches) and citrus fruits (grapefruits and lemons) with a brioche finish and hints of almond, roast hazelnut and orange peel.

Mouthfeel: well-balanced and full-bodied with a fine consistency revealing notes of quince jelly and candied apricots. The finish is fresh and long.

This is a great Champagne with minimal dosage that truly expresses the essence of Pinot Noir and Chardonnay. To be enjoyed among Champagnelovers in search of great authenticity.

PURE EXTRA BRUT



NOBLE VINTAGE



Assemblage* : 60% Chardonnay - 40% Pinot Noir.

Viellissement : 5-8 ans minimum.

A l'œil : la robe est jaune dorée avec une brillance parfaite, sa belle effervescence de fines bulles forme un cordon crémeux et persistant.

Au nez : agréable, ouvert et parfumé, il révèle des arômes de fruits doux, pêche, abricot et confiture de prune. A l'aération, s'expriment des notes de fruits secs, figue, amande et fruits confits, pour laisser place en finale à des notes d'épices et une pointe de grillé.

Au palais : puissant, fruité et structuré, il dévoile une grande longueur sur la finale.

C'est un Champagne unique, fruit d'une seule année de récolte, savante alliance de noirs et de blancs qui en fait un grand vin, de ceux que l'on n'oublie pas.

Blend*: 60% Chardonnay - 40% Pinot Noir.

Ageing: at least 5-8 years.

Appearance: a golden yellow colour with a perfect sheen, the delicate bubbles' superb effervescence forming a creamy, persistent stream.

Bouquet: agreeable, open and fragrant, it reveals the sweet, fruity aromas of peach, apricot and plum jam. With aeration, notes of dried fruits, figs, almonds and candied fruits emerge, giving way at the finish to spices and a roasted touch.

Mouthfeel: intense, fruity and structured, it reveals a finish of great persistence.

This is a unique Champagne and is made from a single harvest, the skilful combination of black and white grapes making it a great wine - not a wine you'll forget.

NOBLE VINTAGE



INTENSE EXTRA



Assemblage* : 50% Chardonnay - 50% Pinot Noir.

5 à 7% vinifié sous bois. Sélection parcelleire.

Viellissement : 6 ans minimum.

A l'œil : la mousse est abondante au service. L'effervescence de fines bulles forme un cordon fin et persistant. La robe est jaune or avec une belle brillance.

Au nez : le nez est élégant et fin avec des notes de fruits frais (groseille, pêche, abricot) et d'agrumes (pamplemousse, orange). La complexité est apportée par des épices et une touche de fleurs séchées.

Au palais : la bouche est fraîche et généreuse. La finale est vive et élégante laissant deviner un dosage discret qui ne vient pas troubler l'équilibre naturel du vin.

Champagne alliant puissance et élégance, à servir à l'apéritif ou en accompagnement d'un poisson en sauce ou d'une viande blanche.

Blend* : 50% Chardonnay - 50% Pinot Noir.

5 to 7% vinified in oak. Plot selection.

Ageing: at least 6 years.

Appearance : the mousse is plentiful on pouring. The effervescence forms a delicate and persistent chain of fine bubbles. The colour is golden yellow with a beautiful brilliance.

Bouquet: the nose is elegant and fine, with notes of fresh fruit (redcurrant, peach and apricot) and citrus fruit (grapefruit and orange). Complexity is added by spices and a touch of dried flowers.

Mouthfeel: fresh and generous. The finish is lively and elegant, hinting at a subtle dosage that does not disrupt the wine's natural balance.

A Champagne that combines intensity and elegance, to be served as an aperitif or to accompany to fish in sauce, or white meat.

INTENSE EXTRA



ROSÉ EXTRA



Assemblage* : 45% Chardonnay - 35% Pinot Noir - 20% Pinot Meunier - 5% Pinot noir vinifié en vin rouge. 5 à 7% vinifié sous bois. Sélection parcellaire.

Viellissement : 6 ans minimum.

A l'œil : belle mousse légèrement teintée de rose lors du service. L'effervescence continue alimente un fin cordon. La robe lumineuse est rose saumonée avec quelques reflets cuivrés.

Au nez : le nez est puissant et élégant avec des fragrances de rose ancienne, de fruits rouges (framboise, groseille) et d'agrumes (mandarine).

Au palais : la bouche est précise, texturée par un beau grain de Pinot Noir, qui s'équilibre par une fraîcheur soyeuse.

Subtil et gourmand, ce Champagne fera merveille à l'apéritif ou en dessert en accompagnement d'une soupe de fruits rouges ou de macarons à la framboise.

Blend*: 45% Chardonnay - 35% Pinot Noir - 20% Pinot Meunier - 5% Pinot Noir made into red wine. 5 to 7% vinified in oak. Plot selection.

Ageing: at least 6 years.

Appearance: beautiful, slightly rose-tinted mousse on pouring. The continual effervescence creates a fine chain of bubbles. A salmon pink colour infused with light and the gentlest coppery hints.

Bouquet: a powerful and elegant nose with fragrances of old rose, red fruit (raspberry and redcurrant) and citrus fruits (mandarin).

Mouthfeel: precise, with a fine Pinot Noir-grained texture balanced by a silky freshness.

This subtle and gourmet Champagne is wonderful as an aperitif or to accompany a dessert of red fruit or raspberry macaroons.

ROSÉ EXTRA



BLANC DE BLANCS EXTRA GRAND CRU



Assemblage : 100% Chardonnay (Avize, Mesnil-sur-Oger).

5 à 7% vinifié sous bois. Sélection parcellaire.

Viellissement : 7 ans minimum.

A l'œil : une robe d'un bel or à reflets verts et d'une belle brillance rehaussée par de très fines bulles formant une délicate collerette de mousse blanche.

Au nez : le nez, puissant et d'une grande subtilité exprime tour à tour des arômes floraux fins et délicats (acacia, tilleul) ainsi que des notes d'agrumes (citron) et de résineux. La finesse se révèle par une touche poivrée et mentholée.

Au palais : une subtile combinaison de structure, de longueur et de vivacité... la minéralité d'un très grand Chardonnay.

Champagne des grandes occasions, il révèle merveilleusement les saveurs d'un poisson noble comme le turbot ou d'une volaille aux morilles.

Blend: 100% Chardonnay (Avize, Mesnil-sur-Oger).

5 to 7% vinified in oak. Plot selection.

Ageing: at least 7 years.

Appearance: a beautiful golden robe with emerald flecks and a superb sheen enhanced by very fine bubbles forming a delicate ruff of white mousse.

Bouquet: the nose is of great power and subtlety, alternating between fine and delicate aromas (acacia, lime blossom), citrus notes (lemon) and resinous aromas. The finesse reveals itself in a hint of pepper and menthol.

Mouthfeel: a subtle combination of structure, length and vivacity with the flintiness of a very great Chardonnay.

A Champagne for special occasions, marvellous for bringing out the flavours of noble fish such as turbot, or poultry with morels.

BLANC DE BLANCS EXTRA
GRAND CRU



VINTAGE EXTRA



Assemblage* : 60% Chardonnay - 40% Pinot Noir.
15% vinifié sous bois. Sélection parcellaire.

Vieillessement : 8 ans minimum.

A l'œil : une effervescence fine libérant de délicats arômes. Une robe d'un jaune éclatant et une texture d'un grand raffinement.

Au nez : un nez complexe de fruits murs (coing, bergamote), de pâte de fruits et d'épices (gingembre, cannelle).

Au palais : une bouche soyeuse et une sensation de plénitude. Une vinosité sans excès, supportée par une remarquable impression de fraîcheur obtenue grâce à un dosage judicieux. Une finale d'une grande longueur.

Ce flacon de prestige conviendra aussi bien à l'apéritif qu'en accompagnement des mets les plus fins : navarin de homard aux petits légumes, carpaccio de St Pierre, poularde aux écrevisses...

Blend* : 60% Chardonnay - 40% Pinot Noir.
15% vinified in oak. Plot selection.

Ageing: at least 8 years.

Appearance: a fine effervescence that releases delicate aromas. A stunning yellow robe and an extremely refined texture.

Bouquet: a complex nose of ripe fruit (quince, bergamot), crystallised fruit and spices (ginger and cinnamon).

Mouthfeel: a silky mouthfeel and a sensation of plénitude. A smooth and subtle taste elevated by a remarkable impression of freshness achieved by meticulous dosage. A finish of superb length.

This prestigious bottle is perfect as an aperitif or to accompany elegant dishes such as lobster navarin with baby vegetables, John Dory carpaccio or spring chicken with crayfish.

VINTAGE EXTRA



NOS CUVÉES

Chaque cuvée, fruit d'une grande maîtrise tout au long de son élaboration, ne donne la mesure de sa richesse aromatique qu'au fil d'une lente maturation dans la fraîcheur de nos caves : jusqu'à 3 ans pour les cuvées non millésimées, 6 à 8 ans pour les cuvées Extra.

Nos cuvées se conservent à l'abri de la lumière et à température constante, en position horizontale. A déguster idéalement entre 8 et 10°C pour les apprécier pleinement.

*En fonction des années cet assemblage peut évoluer au profit de l'un ou l'autre des cépages afin de pérenniser au mieux le goût et le style de nos cuvées.

OUR CHAMPAGNES

All our cuvees reflect the expertise and care devoted to them throughout the winemaking process and only fully reveal their aromatic richness after slowly maturing in our cool cellars for up to 3 years for non-vintage cuvees and 6 to 8 years for the Extra cuvees.

Our cuvees should be stored away from light, at a constant temperature and in an upright position. Ideally, they should be savoured between 8 and 10°C in order to fully appreciate them.

* Depending on the year, this blend can evolve for the benefit of one or other of the grape varieties in order to best perpetuate the taste and the style of our cuvées.

Mécène de la Fondation Ateliers d'Art de France,
la Maison Jean-Noël Haton s'engage
en faveur des savoir-faire d'excellence
et de l'art de vivre à la Française.



*Ecrin de Craie
Corinne OTTO - Céramiste*

CHAMPAGNE
Jean-Noël
HATON

5, rue Jean Mermoz - 51480 DAMERY - FRANCE
Tél. : +33(0)3 26 58 40 45 - Fax : +33(0)3 3 26 58 63 55

E-mail : contact@champagne-haton.com

www.champagne-haton.com