Domaine DEHOURS & Fils
Champagne DOYARD
Champagne FLEURY
Champagne Pierre GERBAIS
Champagne GONET-MEDEVILLE
Champagne Alfred GRATIEN
Champagne HEBRART
Champagne HURÉ Frères
Champagne LANCELOT-PIENNE
Champagne Nicolas MAILLART
Champagne A.MARGAINE
Champagne Christophe MIGNON
Champagne Pierre PAILLARD
Champagne Pierre PETERS
Champagne SAVART
Champagne JL VERGNON
Champagne VILMART & Cie

les Artisans du Champagne

25 Avril 2017
Domaine les Crayères
Reims

- 7ème édition -

oeuvre Armelle Bary *L'esprit végétal* 2016 armellebary.com – **photo + graphisme** benoitpelletier.photo

Index

Le Millésime selon Franck Wolfert.....3
Master Class Session 1.....4
Master Class Session 2.....6
Vigneron invité : Antoine Kreydenweiss 8
Champagne DEHOURS & Fils.....10
Champagne DOYARD.....12
Champagne FLEURY.....14
Champagne Pierre GERBAIS.....16
Champagne GONET MEDEVILLE.....18
Champagne Alfred GRATIEN.....20
Champagne HEBRART.....22
Champagne HURÉ Frères.....24
Champagne LANCELOT PIENNE.....26
Champagne Nicolas MAILLART.....28
Champagne A. MARGAINE.....30
Champagne Christophe MIGNON.....32
Champagne Pierre PAILLARD.....34
Champagne Pierre PÉTERS.....36
Champagne SAVART.....38
Champagne JL VERGNON.....40
Champagne VILMART & Cie.....42

Le Millésime 2015 selon Franck Wolfert

La vendange 2015

Comme souvent, c'est à **Montgueux** que les vendanges ont débuté le 29 août (le 3 septembre dans la Marne). Le coeur des vendanges se situe dans la **moyenne décennale**, c'est-à-dire le 10 septembre (c'était le 20 septembre dans les années 90 et le 1er octobre dans les années 70). **Cent mille travailleurs saisonniers** se sont déplacés pour la **cueillette** des raisins. La **sécheresse,** qui perdure depuis fin mai, est à l'origine d'un **déficit hydrique** dans le vignoble qui, s'ajoutant à des périodes caniculaires en juin et juillet, a ralenti la croissance de la vigne. **Quelques pluies** sont venues redistribuer les cartes, avant les vendanges, elles ont permis de **réhydrater le sol** et d'améliorer **l'alimentation de la grappe,** celles survenues pendant les vendanges ont plutôt contribué à diluer les composants de la grappe.

Les **rendements agronomiques sont bons,** de même que la maturité moyenne (grâce à une maturation précoce sur des journées plus longues et plus chaudes). On note parfois une petite faiblesse du côté des acidités totales (6.8 - 7.2 g H2SO4/l), les valeurs de pH (2.9 - 3.04) sont, quant à elles, **jugées favorables** pour le maintien d'un **bel équilibre** lors de la vinification.

Le **Pinot Noir semble être le grand vainqueur en 2015.** Il est très bon partout, excellent dans l'Aube et dans certains crus de la Montagne de Reims (Bouzy, Verzy, Verzenay).

Les vins de Chardonnay sont plus **hétérogènes.** Le stress hydrique a parfois généré un caractère **végétal.** Il y a eu aussi des Chardonnays trop mûrs (Région du Sézannais et du Vitryat). **Les vins sont riches, bien mûrs et assez vifs** dans la Côte des Blancs.

Le **Meunier s'est bien comporté** sauf en fin de vendange où certains secteurs ont été touchés par la pourriture grise.

L'enseignement : Il y aura des **millésimes en 2015** dont le style sera certainement **riche, chaleureux et aromatique,** avec un potentiel de conservation moyen à bon (8 à 15 ans). La Champagne devra à l'avenir toujours mieux s'organiser pour les vendanges car la période optimale de cueillette est, année après année, de **plus en plus courte.**

The 2005 harvest

As is often the case, the harvest began on 29 August in **Montgueux** (on 3 September in the Marne). The core of the harvest was within the **ten-year average,** that is 10 September, (it was 20 September in the nineties and 1 October in the seventies). **One hundred thousand seasonal workers** moved in for **grape picking. The drought** which had lasted since late May, led to a **hydric deficit** and combined with heat waves in June and July, slowed down vine growth. **Rainfall somehow brought a change.** Before the harvest, it helped to **rehydrate the soil** and improve bunch **nutrient supply,** but during the harvest it rather led to diluting bunch components.

Agronomic yields were good, as well as average maturity (thanks to early ripening in longer, warmer days). Total acidity data can sometimes be on the low side (6.8 -7.2 g H2SO4/l), while PH values (2.9- 3.04) **are deemed favourable** to a **fine balance** during vinification.

Pinot noir seems to be the clear winner in 2015. It is very good everywhere, excellent in the Aube and in some Mountain of Reims crus (Bouzy, Verzy, Verzenay). **Meunier has done well** except towards the end of the harvest when some areas were affected by grey rot.

As a result there will likely be **vintages in 2015, rich, warm and aromatic in style,** with a medium-to-good storing potential (8 to 15 years). The Champagne region will have to get better organised for the harvest in future as the optimal period for picking is, year after year, **getting shorter.**

MASTER CLASS
SESSION 1

Dégustation de vins clairs des 9 Artisans suivants : Champagne Savart, Lancelot Pienne, Dehours & Fils, Vilmart & Cie, J.L Vergnon, Fleury, Gonet Médeville, Hébrart et Christophe Mignon.

PRODUCTEUR Indiquez son nom **PRODUCER** State name									
Vins N° **Wines N°**	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ANALYSE Notez de 1 à 5 **ANALYSIS** Note 1 to 5 — Potentiel / Potential									
Puissance / Power									
Pureté / Purity									
IDENTITÉ Cochez un cépage puis une vinification (un seul choix possible) **IDENTITY** Tick a grape variety, then a vinification (one choice only)									
Chardonnay									
Meunier									
Pinot Noir									
Inox malo faite / Stainless malo done									
Inox malo bloquée / Stainless malo blocked									
Bois malo faite / Wood malo done									
Bois malo bloquée / Wood malo blocked									

MASTER CLASS
SESSION 1

MASTER CLASS
SESSION 2

Dégustation de vins clairs des 8 Artisans suivants : Champagne Maillart, A. Margaine, Pierre Paillard, Pierre Peters, Doyard, Pierre Gerbais, Huré Frères et Alfred Gratien.

PRODUCTEUR Indiquez son nom **PRODUCER** State name								
Vins N° **Wines N°**	1	2	3	4	5	6	7	8
ANALYSE Notez de 1 à 5 **ANALYSIS** Note 1 to 5 — **Potentiel** / Potential								
Puissance / Power								
Pureté / Purity								
IDENTITÉ Cochez un cépage puis une vinification (un seul choix possible) **IDENTITY** Tick a grape variety, then a vinification (one choice only)								
Chardonnay								
Meunier								
Pinot Noir								
Inox malo faite / Stainless malo done								
Inox malo bloquée / Stainless malo blocked								
Bois malo faite / Wood malo done								
Bois malo bloquée / Wood malo blocked								

MASTER CLASS
SESSION 2

Antoine Kreydenweiss

Domaine Marc Kreydenweiss – Alsace

Fils de Marc Kreydenweiss du domaine éponyme, Antoine est la 13ème génération d'une vieille famille d'Andlau. Arrivé soudainement seul à la tête du domaine depuis quelques années, il produit des vins qui nous ont frappés par leur personnalité engagée.

Concernant son riesling Kastelberg, il déclare : « C'est un vin, dont on comprend l'ampleur quand on a bu une bouteille. Le côté tannique, la salinité elle apparaît longtemps après, une fois en bouche ». Pour avoir pu le goûter, surtout le boire, dans des contextes différents à plusieurs reprises, la profondeur et la densité que le vin prend avec le temps est effectivement impressionnante. C'est probablement un des très grands vins de terroir de l'Alsace d'aujourd'hui. Il est fait par un vigneron d'à peine 30 ans juste au début de son parcours …

Les Artisans

Champagne DEHOURS & Fils

Jérôme DEHOURS

Vallée de la Marne (Varosse – Meunier)

2, rue de la Chapelle 51700 Cerseuil

Tél: +33 3 26 52 71 75 - jerome@champagne-dehours.fr

www.champagne-dehours.fr

Qu'est-ce qui fait de vous un Artisan ?

"C'est en forgeant que l'on devient forgeron… Mon grand-père fondait le domaine en 1930 et le transmettait à mon père quelques décennies plus tard… Mon père l'a développé, et même si sa vie ne lui a pas laissé le temps de m'apprendre le métier, il m'y a préparé…

J'ai quelques convictions : le respect des éléments naturels, de leur expression, l'importance du « détail ». L'histoire et l'implication passionnée donnent une âme au vin… Le chemin importe autant que le résultat.

Être Artisan, c'est s'impliquer personnellement dans la création, dans le souci des détails qui font la différence. D'ailleurs, la taille importe peu, c'est l'esprit qui compte … ! Pour nous, être Artisan, c'est laisser chacune des bouteilles que nous expédions devenir notre meilleur ambassadeur.

Nous nous adaptons à l'évolution des éléments, à l'expression d'un millésime, à la nature profonde d'un terroir, aux aléas du climat, sans jamais agir avec systématisme. Dans chaque verre, vous goûterez l'empreinte de l'esprit artisanal de la production du domaine."

What makes you an Artisan ?

"Practice makes perfect ... My grand-father founded the estate in 1930 and passed it on to my father a few decades later... My father extended it and even if life did not give him time to teach me the craft, he prepared me for it...

I have a few beliefs : the respect of natural elements and their expression, the importance of « detail ». History and passionate commitment give a soul to the wine… The manner matters as much as the result.

Being an Artisan means being personally involved in the creating process, with attention to details making the difference. Besides, size doesn't matter, it's the spirit that counts ! For us, being an Artisan is making each bottle shipped our best ambassador.

We adapt to changing elements, to a vintage's expression, to the terroir's deepest nature and to climatic uncertainties without ever being systematic. In each glass you will taste the Artisan spirit in the production of the estate."

Cuvées présentées

Vin clair

Troissy "les Genevraux" Meunier : Vendange le 26/9 Alc Potentiel:11.2°fermentation et vinif en futs.
FML réalisée.

Champagnes

Terre de Meunier - Extra Brut : Sélection de parcelles de la vallée.Base 2014 en cuve et vin de réserve 2013 en futs.

Troissy "les Genevraux" 2009 - Extra Brut : Vieille vigne - sélection massale - Meunier sur argiles très faiblement calcaires / Fûts.

Les Vignes de la Vallée - Brut : Assemblage majoritaire Meunier. Base 2010 avec 1/3 de vins de réserve élevés en solera depuis 1998.

Champagne DOYARD

Yannick et Charles DOYARD

Côte des Blancs

39, avenue Général Leclerc 51130 Vertus

Tél : +33 3 26 52 14 74 - contact@champagnedoyard.fr

www.champagnedoyard.fr

Qu'est-ce qui fait de vous un Artisan ?

"Aujourd'hui, exercer notre « métier » de vigneron est un véritable privilège. Nous ne le percevons pas comme une profession proprement dite, mais comme une passion contagieuse génération après génération.

Qui dit passion, dit plaisir, oeuvrer chaque jour avec cette joie inégalable de toujours voir plus loin, de repousser certaines limites afin d'innover, d'expérimenter de nouvelles techniques. Notre vie peut s'apparenter à une vie d'artiste, observer, identifier, imaginer mais avant tout créer, sont les maîtres mots qui dirigent notre pensée.

Le terme nous correspondant le mieux reste Artisan, nous ne sommes pas dans l'abstrait, mais bien dans le réel, le concret. Mettre à profit notre savoir-faire, notre philosophie, le tout à taille humaine afin de réfléchir, de penser, d'analyser chaque stade de production ou de transformation ayant pour objectif de tirer la quintessence de ce que la nature nous offre.

Dans la société d'aujourd'hui, notre rôle d'Artisan nous pousse à une perpétuelle remise en question, articulée autour du mot respect. Respect environnemental, respect des sols et de sa vie, respect de la matière première et des vins qui en découlent et surtout le respect du consommateur.

Toute cette prise de conscience et ces réflexions dans le but d'offrir au plus grand nombre des vins de Champagne alliant authenticité, plaisir, finesse, élégance le tout dans le respect du terroir et de ses innombrables facettes souvent méconnus dont nous sommes les révélateurs."

What makes you an Artisan ?

"Today, plying our 'craft' as vignerons is a true privilege. We do not see it simply as a trade, but as an infectious passion passed on from generation to generation.

Passion brings the pleasure of working every day with the incomparable joy of seeing ever further, of pushing back certain limits in order to innovate and experiment with new techniques.
In some ways, our lives are like an artist's life because observing, identifying, imagining but primarily creating are the key words behind our thinking.

The word that defines us best is Artisan since we do not dwell in the abstract but in the real and concrete. Making use of our expertise and philosophy in order to reflect, think and analyse each stage of production or transformation we can meet our goal of drawing the quintessence of what nature has to offer.
In today's society, our role as Artisans forces us to a permanent calling into question, revolving on the word respect. Respect for the environment, respect for the soil and its life, respect for our raw material and the wines it provides and first and foremost, respect for the consumer.

This awareness and reflections aim to offer to the greatest number Champagne wines combining authenticity, pleasure, finesse, elegance with respect for the terroir and its countless largely unknown facets we are here to reveal."

Cuvées présentées

Vin clair

Clos de l'Abbaye Vertus 1er Cru

Champagnes

Vendémiaire 1er Cru : 100% Chardonnay, base 2011 (50%) 50% vin de réserve, 80% Vertus, 40% fûts, dosage 4 gr/L.

Rév0lution Grand Cru : 100% Chardonnay, base 2010 (50%), 50% vin de réserve, 50% fûts, non dosé.

Blanc de Blancs 2009 Grand Cru : 100% Chardonnay, 70% Avize, 10% Oger, 10% Mesnil/Oger, 10% Cramant, 100% fûts, sans malo, dosage : inf 1gr/L.

Champagne FLEURY

Jean-Sébastien et Benoît FLEURY

Vallée de la Seine

43, Grande Rue 10250 Courteron

Tél : +33 3 25 38 20 28 - champagne@champagne-fleury.fr

www.champagne-fleury.fr

Qu'est-ce qui fait de vous un Artisan ?

"Pour moi un Artisan, c'est d'abord quelqu'un qui connaît son métier sur le bout des doigts et dans sa globalité. Quelqu'un qui s'adapte à toutes les situations climatiques, qui prend des risques, qui s'amuse et qui avant tout aime son métier.

Être Artisan c'est élaborer des Vins de Champagne le plus sincèrement possible. Des vins propres à mon terroir, dans un certain sens, des vins uniques, sans artifices dans un esprit ludique et créatif. Je suis toujours à la recherche de typicité et d'authenticité.

C'est une chance de pouvoir travailler depuis le matériel végétal jusqu'au produit fini : le Champagne. Avoir conscience des enjeux environnementaux de notre « capital » qu'est le terroir. Que nos gestes quotidiens soient en adéquation avec notre propre philosophie.

Au fil de mes voyages, en France et à l'étranger, j'ai eu le plaisir de rencontrer de nombreuses personnes partageant la même passion. C'est aussi une chance de pouvoir échanger et partager avec de nombreux confrères, et pas seulement champenois. Je suis heureux d'avoir rejoint le groupe des Artisans !"

What makes you an Artisan ?

"For me an Artisan is someone who knows all aspects of his craft on his fingertips. Someone who will adapt to any climatic condition, will take risks, someone who has fun and who, most of all, loves his craft.

Being an Artisan means making Champagne Wines as sincerely as possible, Wines that belong to my terroir, unique wines in a way, without artifices in a creative and fun spirit. I am always in search of typicity and authenticity.

We are fortunate in being able to work from the plant matter to the final product : Champagne. Being aware of the environmental challenges facing our 'capital', the terroir. Keeping our daily actions in line with our own philosophy.

During my travels in France and abroad, I have had the pleasure of meeting many people sharing the same passion. And I am fortunate in being able to exchange and share with many colleagues and not just in Champagne. I am pleased I've joined the Artisans group !"

Cuvées présentées

Vin clair

100% Pinot Blanc - Courteron : Cueillete du 22/09, alc. pot. 10°3 / PH : 2.95 vinif en fûts.

Champagnes

Fleur de l'Europe Brut Nature : 85% Pinot Noir / 15% Chardonnay, base 2011 + réserve 2010.

Notes Blanches 2011 : 100% Pinot Blanc, Brut Nature - vinif en fûts.

Sonate 2011 : 60% Pinot Noir / 40 Chardonnay - Extra Brut - vinif cuve 65% et 35 fûts.

Champagne Pierre GERBAIS

Pascal et Aurélien GERBAIS

Côte des Bar

13, rue du Pont 10110 Celles sur Ource

Tél : +33 3 25 38 51 29 - contact@gerbais.com

www.gerbais.com

Qu'est-ce qui fait de vous un Artisan ?

"L'Artisan est une personne qui ne considère pas son métier comme un travail mais comme une passion. Cette passion est un engagement de tous les jours qui nous permet d'atteindre une forme d'excellence. Cette recherche de perfection est en effet l'objectif ultime de tout Artisan qui, à travers ce qu'il crée, lui permet de s'exprimer.

Nous sommes devenus Artisans pour 3 raisons :
- L'histoire d'une famille de vignerons exclusivement dédiée depuis 8 générations aux terroirs de Celles sur Ource
- Cette volonté de respecter une nature qui a permis à chaque génération de s'exprimer à travers son terroir et sa passion
- Le respect d'un savoir-faire et d'une histoire qui fait de nous aujourd'hui la mémoire d'un cépage oublié comme le Pinot Blanc Vrai

Le métier de vigneron c'est donc ça : l'art de donner de l'émotion à travers un vin."

What makes you an Artisan ?

"An Artisan is someone who does not see his craft as a job but as a passion. This passion is a daily commitment enabling us to reach a form of excellence. This quest for perfection is indeed the ultimate goal of any Artisan who can express himself through his creation.

We have joined the Artisans for three reasons :
- The 8-generation history of a vinegrowing family exclusively dedicated to the terroirs of Celle sur Ource.
The desire to respect the nature which has enabled every generation to express itself through its terroir and passion.
The respect of an expertise and history making us today the living memory of a forgotten grape variety like the Pinot Blanc Vrai.

The vigneron's craft is therefore the art of giving emotion through a wine."

Cuvées présentées

Vin clair

100% Pinot Blanc - Les Proies : Vendangé le 13/09 - Alcool: 11,05 % vol - PH: 3,10 - malo - vinif en cuve.

Champagnes

Grains de Celles : 50% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 25% Pinot Blanc, base 2013.

L'Originale : 100% Pinot Blanc , base 2012.

L'Audace : 100% Pinot Noir, base 2012.

Champagne GONET MEDEVILLE

Julie et Xavier GONET MEDEVILLE

Côte des Blancs et Côte des Noirs

1, chemin de la Cavotte 51150 Bisseuil

Tél: +33 5 56 76 28 44 - contact@gonet-medeville.com

www.gonet-medeville.com

Qu'est-ce qui fait de vous un Artisan ?

"Un Artisan exerce son métier lui-même et ce dans les règles de l'art.
Être un Artisan du Champagne exprime notre implication totale à tous les stades de l'élaboration de nos Champagnes.

Des pratiques culturales au choix du matériel végétal, de la vendange au dégorgement, nous intervenons, nous créons des champagnes vivants, qui reflètent notre savoir, notre culture.

Ils sont une synthèse des éléments naturels que la nature nous donne, puis que l'on accompagne jusqu'au bout, ainsi ils acquièrent le caractère de leurs Artisans."

What makes you an Artisan ?

"An Artisan plies his craft himself according to the rule book.

Being Champagne Artisans expresses our total involvement in all stages the production of our Champagnes.From growing practices, to the choice of plant material, from harvest to disgorging, we come in and create living champagnes reflecting our knowledge and culture.

They form a synthesis of the elements nature provides us with, which we nurse to the end so they acquire the character of their Artisans."

Cuvées présentées

Vin clair

Grande Ruelle Grand cru Ambonnay : 100% Pinot Noir, vendangé le 23/09, alc 11.20% AT 9.5g pH 3.08 vinif en barriques anciennes.

Champagnes

Tradition 1er cru : 70% Chardonnay 25%, Pinot Noir 5%, Pinot meunier base 2012.

Rosé 1er Cru - Extra-Brut : 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir, base 2013.

Athénaïs Côteaux Champenois Ambonnay Rouge : Millésime 2015, 100% Pinot Noir.

Champagne Alfred GRATIEN

Nicolas JAEGER

40 km autour d'Epernay

30, rue Maurice Cerveaux BP 3 51201 Epernay

Tél: +33 3 26 54 38 20 - nicolas.jaeger@alfredgratien.com

www.alfredgratien.com

Qu'est-ce qui fait de vous un Artisan ?

«On ne fait pas un Champagne, on le crée ». Voici notre devise.
L'Artisanat pour nous c'est l'art de composer avec la nature, de façonner une matière différente chaque année par la main de l'homme, et de la révéler à travers notre savoir-faire.

Chez nous par exemple, les moûts passent 6 mois dans des petits fûts de chêne, presque 1.000 fûts de chêne au sein de notre chai que nous travaillons un par un. Depuis plus de 100 ans maintenant, notre savoir-faire de chef de caves se transmet de père en fils avec minutie grâce à la famille Jaeger.
Notre regard sur notre métier est simple : « c'est au pied de la vigne que l'art du Champagne prend racine » et notre mission est de préserver ces qualités jusqu'à la dégustation.

What makes you an Artisan ?

"Champagne is not made, it is created » such is our motto.For us being an Artisan is to deal with nature, to handcraft a material that is different every year and to reveal it thanks to our expertise.

Musts spend 6 months in our winery in small oak barrels, nearly 1,000 of them, which we nurse and tend one by one.

For over 100 years our expertise as cellar masters has been meticulously passed on from father to son thanks to the Jaeger family. Our outlook on our craft is simple : « the art of Champagne takes root at the vine's foot » and our mission is to preserve these qualities until tasting."

Cuvées présentées

Vin clair

Assemblage Cuvée Paradis : 65 % Chardonnay, 35 % Pinot Noir.

Champagnes

Brut Classique : Chardonnay 57 %, 20 % Pinot Noir et 23 % Meunier.

Millésime 2004 : Chardonnay 68 %, 13 % de Pinot Noir et 19 % de Meunier.

Blanc de Blancs 2008 : Grands crus.

Champagne HEBRART

Jean-Paul HEBRART

Grande Vallée de la Marne – Côte des Blancs

18, rue du Pont 51160 Mareuil sur Aÿ

Tél: +33 3 26 52 60 75 - champagne.hebrart@wanadoo.fr

Qu'est-ce qui fait de vous un Artisan ?

« La noblesse du travail bien fait »

"L'Artisan-Vigneron est un homme libre, indépendant et passionné qui par sa connaissance et son savoir-faire saura révéler le meilleur de son terroir.

Pour moi, les notions de « Patience » et de « Temps » sont essentielles. Produire des Champagnes d'exception au rythme et à la personnalité que l'on a soi-même décidé. Voilà la philosophie que mes vins doivent révéler…

Être Artisan est un choix de vie. C'est une profession passionnante, exigeante, proche de la nature, qui me permet d'élaborer un vin basé sur des grands terroirs, à partir d'une mosaïque de parcelles.

Notre métier attire aujourd'hui des hommes au parcours différent voulant avoir la possibilité d'exprimer un terroir, une philosophie et surtout un ressenti. Être Artisan c'est savoir observer et écouter…Il n'y a pas de règles arrêtées, il faut toujours s'adapter."

What makes you an Artisan ?

"The nobility of a job well done"

The Artisan Vigneron is a free man, independent and passionate who will reveal the best of his terroir thanks to his knowledge and expertise.For me, 'Patience' and 'Time' are essential notions.

Producing Champagnes of exception at the pace and with a personality one has decided upon personally. Such is the philosophy my wines must reveal...Being an Artisan is a life choice. This profession is fascinating, exacting, close to nature, allowing me to make a wine based on extensive terroirs from a mosaic of different plots.

Our craft is now attracting men from various backgrounds wishing to be able to express a terroir, a philosophy and mostly a feeling. Being an Artisan is being able to observe and listen… There are no set rules, one must always adjust."

Cuvées présentées

Vin clair

Clos le Léon - Chardonnay, Dizy 1er Cru : Vendangé le 22 /09, maturité 11.50, PH 3.06, vinif en fûts, pas de malo.

Champagnes

Rive gauche Rive droite Grand Cru 2011 : 50% Chardonnay, Oiry - Chouilly - Avize, 50 % Pinot Noir, AY - Extra Brut 4 gr.

Spécial Club 2012 1er Cru : 35% Pinot Noir, Mareuil - Ay, 1er Cru, 20% Pinot - AY Grand Cru, 25% Chardonnay, Mareuil, Ay 1er Cru, 20% Chardonnay, Oiry - Chouilly - Grand Cru.

Noces de craie Ay Grand Cru - Extra Brut 2012 : Pinot Noir Ay, Sélection Massale, dégorgé le 2 mai 2016, dosage 4 gr, 5 Parcelles d'Ay.

Champagne HURÉ Frères

Pierre et François HURÉ

Montagne de Reims

2, impasse Carnot 51500 Ludes

Tél: +33 3 26 61 11 20 - hure-freres@wanadoo.fr

www.champagne-hure-freres.com

Qu'est-ce qui fait de vous un Artisan ?

"Etre Artisan, c'est l'expression d'un art ou d'un savoir-faire à travers la sensibilité et la philosophie d'un Homme.

Notre métier de vigneron s'articule autour de 4 axes :
- Connaître précisément chacun de nos terroirs
- Cultiver respectueusement et intelligemment nos différentes parcelles
- Vinifier chaque parcelle (dès que sa taille le permet) séparément pour en comprendre les moindres détails
- Elaborer des Vins de champagne identitaires qui sont le reflet vivant de leur origine géologique et climatique

Chaque année se suit et ne se ressemble pas, c'est cela qui nous passionne et nous anime. S'appuyer sur notre expérience et nos observations pour mieux envisager l'avenir, la main de l'homme est alors essentielle.
Notre métier c'est s'adapter, aussi bien en viticulture, en œnologie qu'en marketing dans le but de créer et composer des Vins de Champagne précis, uniques, à forte personnalité."

What makes you an Artisan ?

"Being an Artisan is expressing an art or expertise through a man's sensibility and philosophy. Our craft as vignerons revolves around four guidelines :

- Knowing each of our terroirs intimately
- Cultivating our various plots in a respectful intelligent manner
- Vinify each plot separately (when size allows) so as to understand the minutest details.
- Creating identity Champagne Wines as living reflections of their geological and climatic origins.

Each year is different from the one before, which fascinates us and keeps us ticking. Using experience and observations to better contemplate the future, the hand of man becomes essential.

Our craft means adapting in the fields of vinegrowing, winemaking as well as marketing with a view to creating and composing precise, unique, strong- personality Champagne Wines."

Cuvées présentées

Vin clair

Pinot Noir "La Perthe" à Ludes : Vendange le 22/09, Alcool: 10.5, PH 2.99, pas de malo, vinif en demi muid.

Champagnes

Inattendue 2012 Blanc de blancs : 100% Chardonnay de Ludes et Rilly La Montagne, dosage 4 gL.

4 Eléments 2013 Meunier : Parcelle "La Grosse Pierre" Ludes sols calcaires, dosage 3gL.

4 Eléments 2013 Pinot Noir : Parcelle "La Perthe" Ludes argiles sabloneuses, dosage 3gL.

Champagne LANCELOT PIENNE

Gilles LANCELOT

Côte des Blancs, Vallée de la Marne

1, place Pierre Rivière, 51530 Cramant

Tél: +33 3 26 59 99 86 / +33 6 88 78 80 26 - contact@champagne-lancelot-pienne.fr

www.champagne-lancelot-pienne.fr

Qu'est-ce qui fait de vous un Artisan ?

"L'Artisan est avant tout un homme passionné par son métier, un homme qui met en valeur son terroir et ses cuvées. Il est présent à chaque étape de la production afin de promouvoir la qualité et la personnalité de ses cuvées; car qui mieux que lui serait en être l'Ambassadeur ? Chaque millésime est marqué de son empreinte, devenant ainsi une véritable création.

J'utilise mes connaissances techniques viticoles et œnologiques, dans le respect d'un savoir-faire transmis par les générations antérieures, pour porter une attention particulière, dès le travail de la vigne, à l'élaboration de nos cuvées.

Notre parcellaire très varié et morcelé, assure, à chaque vendange, une large palette d'arômes et de saveurs. Cette variété me permet d'entretenir un style, une identité de Maison.
Le consommateur recherche maintenant des Champagnes « Haute Définition », reflétant le savoir-faire de l'élaborateur. Il est important de répondre à cette demande en mettant en valeur et en évidence notre terroir et notre passion pour notre métier."

What makes you an Artisan ?

"First and foremost, the Artisan is a man passionate about his craft, a man who brings the best out of his terroir and his cuvées. He is present at each stage of production so as to promote the quality and personality of his cuvées. Indeed, who else could be a better ambassador ?

Each vintage bears his mark, thus becoming a true creation.From vine to cellar, I make use of my technical training in vinegrowing and winemaking, while respecting the expertise passed on by previous generations, and exercise special care in the making of our cuvées.

Our estate is broken up in varied vine plots and each harvest ensures an extended palette of aromas and flavours. Such variety enables me to maintain a style and a House identity.

Today's wine lover is looking for 'High Definition' Champagnes bearing the mark of the winemaker's expertise. It is important to meet this demand by underscoring and promoting our terroir and passion for our craft."

Cuvées présentées

Vin clair

100% Chardonnay Cramant Les Porgeons - Charmières : Vendange du 27/09, Alcool potentiel: 9.30%, PH : 2.98, acidité: 8.5 - FML complète - vinif en cuve.

Champagnes

Accord Majeur : 70% Meunier, 15% Chardonnay, 15% Pinot Noir sur base 2010, 20% vins de réserve, dosage: 5g.

Table Ronde : 100% Chardonnay, Terroir Grand Cru, Cramant 60%, Chouilly 30%, Avize 10% sur base 2012 et dosage: 3.5g.

Marie Lancelot 2010 : 100% Chardonnay Grand Cru de Cramant, dosage: 3g.

Champagne Nicolas MAILLART

Nicolas MAILLART

Montagne de Reims (1er et grand cru)

5, rue de Villers 51500 Ecueil

Tél : +33 3 26 49 77 89 - contact@champagne-maillart.fr

www.champagne-maillart.fr

Qu'est-ce qui fait de vous un Artisan ?

"L'Artisan est le lien entre la matière brute et la matière travaillée. En Champagne, pour être Artisan, il faut connaitre l'essence même de chaque raisin et de chaque terroir pour pouvoir en exprimer toutes les nuances dans un flacon.

Un bon Artisan doit donc s'attacher à maîtriser la qualité de ses raisins et à identifier les caractéristiques de chaque terroir. Il utilisera ses connaissances pour élaborer un vin propre à son style et à son imaginaire… S'il considère qu'un terroir s'exprime parfaitement seul, il laissera alors à son vin toute la liberté de révéler son potentiel.

Notre métier de vigneron est donc une combinaison judicieuse de connaissances scientifiques, d'intuition et d'émotions… qui doit avant révéler une expression unique et un style singulier de champagne."

What makes you an Artisan ?

"The artisan is the link between raw matter and wrought matter. In Champagne, being an Artisan means knowing the very essence of each grape and each terroir so as to be able to express all their nuances in a bottle.

A good Artisan must therefore strive to master the quality of his grapes and identify the character of each terroir. He will use his expertise to create a wine consistent with his style and imagination… If he judges a terroir expresses itself fully on its own, he will then give his wine full rein to reveal its potential.

Our craft as vignerons is a judicious combination of scientific knowledge, intuition and emotions… which must primarily reveal a unique expression and singular champagne style."

Cuvées présentées

Vin clair

Meunier villers allerand 1er cru : Cueillette le 20/9, alcool: 10.53% vol PH: 3.03. sans malo, en fûts.

Champagnes

Franc de pied 1er cru 2012 : 100% pinot noir non greffe, Ecueil, 100 % fût sans malo, pas de dosage.

Millésime 2012 1er cru : 55% Pinot Noir 45 % Chardonnay, Ecueil et Bouzy, 60 % fût sans malo, dosage: 5g/l.

Chaillots 1er cru 2012 : 100 % Chardonnay en fûts, 100 % sans malo lactique, pas de dosage.

Champagne A. MARGAINE

Arnaud MARGAINE

Montagne de Reims (1er cru)

3, avenue de Champagne 51380 Villers Marmery

Tél: +33 3 26 97 92 13 - contact@champagnemargaine.com

www.champagnemargaine.com

Qu'est-ce qui fait de vous un Artisan ?

"Généralement lorsque l'on pense Artisan, on imagine une petite entreprise. C'est souvent le cas. Mais on trouve surtout derrière cette identité des hommes et des femmes qui réalisent, façonnent et conçoivent... Pour moi certains Artisans sont même de vrais artistes. Mais loin de moi l'idée de prétendre en être un.

Sous la bannière "Artisans du Champagne", la valeur humaine est prédominante et c'est celle qui unit le groupe. Sur ce socle, il y a également la passion du terroir et la manière dont chacun l'interprète. L'envie également de partager nos expériences sur l'ensemble de notre activité.
L'artisanat pour moi c'est donc tout cela. Avoir l'ambition d'élaborer des cuvées en respectant ces valeurs, sans en perdre la passion et sans aucune prétention de la faire partager. Cette sensibilité qui s'exprime dans nos cuvées fait de nous de véritables auteurs."

What makes you an Artisan ?

"In general, when one thinks Artisan one imagines a small business. It is often the case. But behind this identity are men and women who make, shape and design…

For me, some Artisans are even real artists. But far from me the idea I may be one. Under the 'Champagne Artisans' banner, human value is foremost and is what unites the group.

This core value underlines a passion for the terroir and the manner in which each one will interpret it as well as an urge to share our experiences over the whole scope of our activity. All this is what being an Artisan means for me.
Striving to create cuvées in line with these values, not losing the passion and never claiming to share it. This sensibility expressed in our cuvées makes us veritable authors."

Cuvées présentées

Vin clair

Chardonnay "Les Alouettes" 1er Cru : Vendangé le 24/09, Acl pot 10°, Ph3.00, cuve, pas de FML .

Champagnes

Le Brut : 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir, Base 2014 50%.

L'Extra Brut : 100% Chardonnay, base 2013 80%. Vin de réserve 2012.

Cuvée "M" : 90% Chardonnay,10% Pinot Noir. Soléra 02012.

Champagne Christophe MIGNON

Christophe MIGNON

Vallée de la Marne (Varosse – Meunier)

à la Boulonnerie - 51700 Festigny

Tèl : +33 3 26 58 34 24 - mignon.christophe@orange.fr

www.champagne-christophe-mignon.com

Qu'est-ce qui fait de vous un Artisan ?

« Artisan vigneron, je ne reproduis pas une recette universelle. J'élabore, au fur et à mesure, en m'adaptant et en échangeant chaque jour avec le sol, la plante et les cycles des saisons.

J'observe...je suis présent...je suis patient : un œil aiguisé..une main exercée et un esprit avisé sont mes outils. Mon geste est réfléchi, attentif et respectueux.

C'est le travail ciselé d'un Artisan du Champagne, amoureux de son Terroir et de ses Vins. »

Christophe Mignon

What makes you an Artisan ?

"A vigneron crafstman, I do not just copy a ready-made recipe. I create as I move on, adjusting and daily exchanging with the soil, the plant and the cycle of seasons. I observe, I am present, I am patient.

A keen eye, a practised hand and a sensible mind, such are my tools. My moves are deliberate, attentive and respectful.

This is the delicately chiselled work of a Champagne Artisan in love with his Terroir and his Wines. "

Christophe Mignon

Cuvées présentées

Vin clair

100% Meunier La Barrière Festigny : Cueillette du 27/9, alcool potentiel : 10,8% vol, PH : 3,02, vinif cuve.

Champagnes

Extra Brut Christophe Mignon : 50% 2012 - 50% 2013. 100% Meunier, dosage : 2 gr/l.

Rosé Christophe Mignon : 50% 2012 - 50% 2013. 100% Meunier, dosage : 7 gr/l.

Millésime 2010 : 100% Meunier Le Breuil, dosage : 0.

Champagne Pierre PAILLARD

Antoine et Quentin PAILLARD

Montagne de Reims (Grand Cru)

2, rue du XX siècle, 51150 Bouzy

Tél: +33 3 26 57 08 04 - antoine@champagne-pierre-paillard.fr

www.champagne-pierre-paillard.fr

Qu'est-ce qui fait de vous un Artisan ?

"Liberté, exigence, apprentissage, remise en question, passionnant, exaltant, franc, intime, puissant, vibrant, vivant, parfumé et pas au N°5.

Ce sont toutes ces sensations, ces mots, ces choses qui définissent et qui font de nous des Artisans au jour le jour. Le métier de vignerons y prend tout son sens.

A la fois globetrotter et « charuteur », dégustateur et vinificateur, c'est un ensemble, un tout qui fait de nous des vignerons identitaires comme le dit si bien M Savart !"

What makes you an Artisan ?

"Free, exacting, learning, questioning, exciting, frank, intimate, powerful, vibrating, living, scented but not with N 5.

Such are the sensations, words and things making us and defining us as Artisans day in day out. They all give the vigneron's craft its full meaning. Globetrotter and ploughman, taster and winemaker all rolled into one whole making us identity vignerons as Mr Savart so well described."

Cuvées présentées

Vin clair

Pinot noir - Bouzy - Le mont des tours : Vendangé le 24/09, Alc : 10,91 PH: 3,01. Vinif en cuve céramique.

Champagnes

Les Parcelles - 12 - : Terroir : Bouzy, Grand Cru, Base 2012 - 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay, Dosage 3g/l.

Les Maillerettes 2010 : Terroir : Bouzy, Grand Cru - Parcelle : Les Maillerettes - Pinot Noir, dosage 2,6g/l.

Les Terres Roses - 12 - : Terroir : Bouzy, Grand Cru, base 2012 - 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir, dosage 4g/l.

Champagne Pierre PÉTERS

Rodolphe PÉTERS

Côte des Blancs

26, rue des Lombards 51190 Le Mesnil sur Oger

Tél: +33 3 26 57 50 32 - champagne-peters@wanadoo.fr

www.champagne-peters.com

Qu'est-ce qui fait de vous un Artisan ?

"Un Artisan, c'est un professionnel dont la qualité est la maitrise d'un savoir-faire particulier qu'il a acquis par la transmission d'expériences et à force de pratique, plutôt que par un enseignement scolaire.
Il suit un chemin initiatique, plus que pédagogique. L'Artisan est à la recherche du geste parfait, du produit parfait qu'il pourra enfin considérer comme son chef d'œuvre, sans certitude pourtant d'atteindre un jour cet objectif.

Selon moi, cela donne à la production d'un Artisan une dimension d'une grande valeur pour l'amateur. A l'opposé d'un produit industriel reproductible à l'infini…

A titre personnel, j'ai dû accepter de sortir des connaissances théoriques acquises au cours de mes études d'œnologie, comprendre ce qui faisait la particularité de mon vignoble, des vins élaborés par mon père, comprendre les choix des générations précédentes, pour finalement proposer une partition plus personnelle et savoir enfin interpréter un terroir, interpréter un millésime.

Je crois qu'élaborer un Champagne d'Artisan, c'est faire un vin plutôt que des bulles et surtout, c'est accepter d'offrir une part de soi-même pour donner naissance à un vin vraiment unique.
Parce que je crois vraiment à la dimension humaine de tous les vins qui m'ont donné une grande émotion, j'ai choisi d'être un Artisan..."

What makes you an Artisan ?

"An artisan is a professional who has developed a specific set of skills and know-how learned through hands-on work experience and the practice of his trade rather than pure academic instruction.

The artisan has embarked upon an initiatory path and not just an educational program. He continually strives for the perfection of his technical gestures as well as the perfection of his product, his masterpiece, with no absolute certainty that he will one day reach this goal.
Personally, it was necessary to move myself outside of the theoretical knowledge acquired during my studies in oenology. I had to understand what made the particularity of my vineyards, the personality of the wines made by my father, and to try to comprehend the choices made by earlier generations in my family in order to propose a more personal wine which enabled me to interpret a terroir and to interpret a vintage.

For me, making an Artisan's Champagne means creating a wine rather than producing a fizz. Above all, it also means accepting to offer a piece of yourself to foster a truly unique wine.Because I believe in the human dimension of all the wines that have deeply touched me, I have chosen to become an Artisan.
This constant quest for perfection gives a dimension to the artisan's product which provides great value to connoisseurs, unlike industrial products which are infinitely reproducible..."

Cuvées présentées

Vin clair

100% Chardonnay - Les Mussettes - Le Mesnil Grand Cru : Vendange le 21/09, degré: 10.75, PH : 2.98 malo partielle, cuves Inox 50 Hl.

Champagnes

L'Etonnant Monsieur Victor - Edition MK10 : Base 2010 - 100% Chardonnay, Grand Cru - Tirage Liège.

L'Esprit de 2012 : Millésime 2012, 100% Chardonnay, Grand Cru, 4 Parcelles de Mesnil - Oger - Avize - Cramant.

Rosé for Albane : Base 2014, 56% Chardonnay, Grand Cru, 44% Saignée de Meunier.

Champagne SAVART

Frédéric SAVART

Montagne de Reims (Premier Cru)

1, chemin de Sacy 51500 Ecueil

Tél: +33 3 26 84 91 60 - fred@champagne-savart.com

www.champagne-savart.com

Qu'est-ce qui fait de vous un Artisan ?

"Un vrai Artisan est l'auteur de son vin, il le façonne à son image pour lui offrir toutes les facettes de sa personnalité. Il connait les moindres détails de son ouvrage.

Ainsi chaque bouteille est porteuse de l'identité du vigneron. C'est un modèle unique de précision et de passion qui met en valeur son travail et sa vision le terroir."

What makes you an Artisan ?

"A true Artisan is the author of his wine. He will shape it to his image to offer it all the facets of his personality.

He knows every single detail of his work. So each bottle carries the vigneron's identity. It is a unique model of precision and passion showcasing his work and vision of his terroir."

Cuvées présentées

Vin clair

Les noues 100% Pinot Noir : Degré 11.25, vinif en fût.

Champagnes

Accomplie : 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay - 50% 2013, 50% 2014.

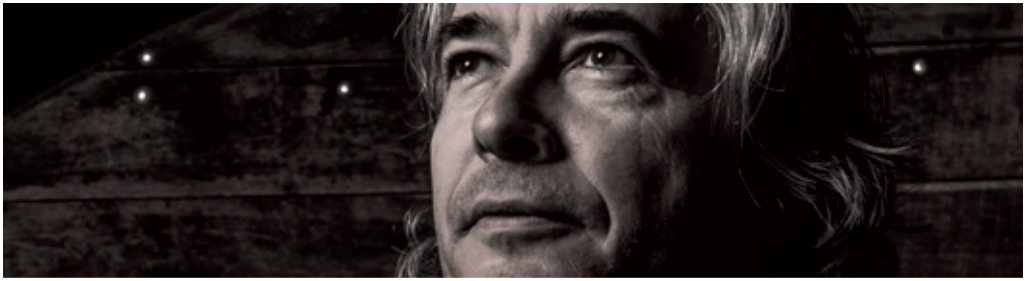
L'année 2013 : 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay.

Mont Benoit 2013 : 95% Pinot Noir, 5% Chardonnay.

Champagne JL VERGNON

Christophe CONSTANT

Côte des Blancs



1, Grande Rue 51190 Le Mesnil sur Oger

Tél: +33 3 26 57 53 86 - contact@champagne-jl-vergnon.com

www.champagne-jl-vergnon.com

Qu'est-ce qui fait de vous un Artisan ?

"Pour moi l'Artisan est une femme, un homme qui assument au quotidien la charge d'une exploitation viticole, qui est engagé dans une agriculture raisonnée pour entretenir la qualité phyto-sanitaire de leur terre, qui se bat pour créer des emplois qualifiés et qui contribue, à leur niveau, au rayonnement du Made in France.

Oui, un Champagne d'Artisan est un Champagne de vigneron indépendant, élaboré par un artiste du goût, passionné et talentueux. Ces vins ouvrent une palette de saveurs singulières et sont recherchées pour leur extraordinaire rapport qualité-émotion-prix.

Le secret de ces incroyables Champagnes réside dans le profond respect du produit et que ce respect du produit résulte d'un profond respect de l'Autre."

What makes you an Artisan ?

"For me an Artisan is a man or a woman running a vinegrowing estate on a daily basis and committed to a sustainable form of agriculture so as to maintain their land's sanitary quality, striving to create qualified jobs and working toward the promotion of 'Made in France' goods.

Indeed, an Artisan's Champagne is a Champagne by an independent vigneron, made by an artist of taste both passionate and talented. Such wines open up a range of singular flavours and are much sought after for their quality-emotion-price ratio.

The secret of these incredible Champagnes lies in the deep respect for the product and the fact this respect for the product results from a profound respect for the Other."

Cuvées présentées

Vin clair

100 % Chardonnay - Hautte Motte - Le Mesnil sur Oger : Degré : 11.20, vinif en fût.

Champagnes

Eloquence - Extra Brut : Base 2013, 100 % Chardonnay, Grand Cru, dosage : 3 g/l.

Résonance 2009 - Extra But : Millésime 2009, 100 % Chardonnay, 5 Parcelles du Mesnil sur Oger, dosage : 3 g/l.

Confidence 2010 - Brut Nature : Millésime 2010, 100 % Chardonnay, vinification en fût. 1 parcelle du Mesnil sur Oger, non dosé.

Champagne VILMART & Cie

Laurent CHAMPS

Montagne de Reims

5, rue des Gravières 51500 Rilly la Montagne

Tél: +33 3 26 03 40 01 - vilmart@champagnevilmart.fr

www.champagnevilmart.fr

Qu'est-ce qui fait de vous un Artisan ?

"L'Artisan est pour moi le révélateur de sa terre, de sa vigne et de ses vins. En exprimant, tout le potentiel de son terroir au travers de son travail, il est le messager entre ses cuvées et ceux qui sauront pleinement les apprécier...

J'aime élaborer un vin différent, un vin qui reflète l'intensité de mon vignoble. Alliés à la finesse de ma vinification, chacun d'entre eux révèle une densité et une complexité singulières.

J'ai besoin de faire un vin qui a quelque chose à raconter. Je suis persuadé que notre métier reste encore de l'artisanat face à la grande industrie de notre monde moderne. Être l'Artisan d'une Maison, c'est avant tout mettre tout son cœur et son esprit pour donner une âme à son vin."

What makes you an Artisan ?

"For me, an Artisan reveals his land, his vines and his wines. By expressing the full potential of his terroir through his work, he is a messenger between his cuvées and those who will enjoy them fully.

I like to make a wine that is different, a wine that reflects the intensity of my vineyard. Enhanced by the finesse of my winemaking, each reveals singular density and complexity.

I need to make a wine that has a story to tell. I am convinced our trade is still a craft as opposed to the large scale industry of the modern world. Being the Artisan of a House is primarily putting one's heart and spirit fully into the soul of one's wine."

Cuvées présentées

Vin clair

Coeur de Cuvée 2016 - Rilly la Montagne - Premier Cru : 80% Chardonnay, 20 % Pinot Noir - vendangé le 23/09, alcool pot: 11,10% - PH: 2,98, sans malo, vinif en fûts 228 L.

Champagnes

Grand Cellier : Base 2012: 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir - 100% foudres sans malo.

Grand Cellier d'Or 2012 : Millésime 2012, 80% Chardonnay, 30% Pinot noir. Vieilles vignes 45 ans. 100% fûts sans malo.

Coeur de Cuvée 2009 : Millésime 2009. 80% Chardonnay, 30% Pinot Noir. Vieilles vignes 55 ans. 100 % fûts sans malo.

Les Partenaires

MytiK DIAM

VICARD TONNELLERIES

LEHMANN VERRERIE DE LA MARNE

OFFICE DE TOURISME EPERNAY "PAYS DE CHAMPAGNE"

La technologie i'e au service de l'art IMPRIM:ECLAIR

Sparflex Design & Technology

SAVERGLASS ESPRIT DESIGN

BE in PACK

La Cave aux Fromages

Groupama

MKB PROD

Création MKB Prod © 2016 - Photographies : Michaël BOUDOT - Illustration en couverture : Jean-Claude HOUDRY