les Artisans du Champagne

DEHOURS & FILS
DOYARD
PIERRE GERBAIS
GONET MEDEVILLE
ALFRED GRATIEN
HEBRART
HURÉ FRÈRES
LANCELOT-PIENNE
NICOLAS MAILLART
A. MARGAINE
CHRISTOPHE MIGNON
PIERRE PAILLARD
PIERRE PÉTERS
FRÉDÉRIC SAVART
JM SELEQUE
VILMART & Cie

Domaine Les Crayères

Mardi 12 Avril 2022

Index

Vigneron invité : Gérard COURRÈGES 3
Champagne DEHOURS & Fils.....4
Champagne DOYARD.....6
Champagne JM SELEQUE.....8
Champagne Pierre GERBAIS.....10
Champagne GONET MEDEVILLE.....12
Champagne Alfred GRATIEN.....14
Champagne HEBRART.....16
Champagne HURÉ Frères.....18
Champagne LANCELOT PIENNE.....20
Champagne Nicolas MAILLART.....22
Champagne A. MARGAINE.....24
Champagne Christophe MIGNON.....26
Champagne Pierre PAILLARD.....28
Champagne Pierre PÉTERS.....30
Champagne Fréderic SAVART.....32
Champagne VILMART & Cie.....34

Vigneron invité

Gérard Courrèges

Domaine de Vaccelli à Cognocoli-Monticchi (Corse)

Nathalie et Gérard Courrèges, frère et sœur, sont à la tête du Domaine de Vaccelli situé à Cognocoli-Monticchi, tout au Sud de l'appellation Ajaccio. La création du Domaine remonte à 1962, lorsque la famille Courrèges achète une trentaine d'hectares après l'indépendance de l'Algérie. Alors qu'Alain, le père de Gérard et Nathalie, s'était formé en autodidacte, Gérard suit une formation d'œnologue à Nîmes et n'en finit pas d'exploiter et de renforcer ses talents de vinificateur depuis son arrivée au Domaine en 2000.

Tout va dans le bon sens : passage au bio depuis 2008, replantation des cépages endémiques, une sélection parcellaire des plus précises… Vaccelli est loin d'être un « petit domaine qui monte », sa réputation n'est plus à faire ; Nathalie et Gérard sont au contraire un véritable fer de lance pour la viticulture corse. En bouteille, des jus avec beaucoup de caractère, de la maturité, des équilibres de folie…

On vous aura prévenu !

Cuvées présentées

Brut de cuve

ChiosoNovo rouge 2020 : Selection massale de Sciaccarellu surgreffées en 2019 sur de vieilles vignes de Grenache plantées en 1964. Élevées en Wine Globe et sulfitées uniquement au souffre volcanique.

Vins

Granit rouge 2018 : Sélection parcellaire de vieilles vignes de Sciaccarellu, élevées 20 mois en 1/2 muids.

Granit blanc 2019 : Sélection parcellaire de Vermentinu, vinifiée et élevée en foudres et 1/2 muids.

« 174 » rouge 2018 : Micro parcellaire à l'intérieur de Granit. Sciaccarellu élevé 28 mois en 1/2 muids.

Lieu-dit Aja-Donica Cognocoli-Montichi 20123 Cognocoli-Monticchi

Tél: +33 4 95 24 35 54

Champagne DEHOURS & Fils

Jérôme DEHOURS

Vallée de la Marne / Vallée du Flagot

2, rue de la Chapelle 51700 Mareuil le Port

Tél: +33 3 26 52 71 75 - contact@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

Les Côtes - Mareuil le Port : Deux parcelles de Meunier en haut de côte. Alcool:10.45°- A.T:4.9- Malo Faite.

Champagnes

Grande Réserve Brut : Base 2019 - Proportion importante de Vins de réserve.

Le Millésime 2014 : Sélection des meilleures parcelles du millésime - Blanc de Noir (Meunier majoritaire et Pinot Noir).

Lieu-dit "Les Genevraux" - Troissy : Vieille Vigne de Meunier - Réserve Perpétuelle.

Champagne DOYARD

Yannick et Guillaume DOYARD

Côte des Blancs et Aÿ

39, avenue Général Leclerc 51130 Vertus

Tél : +33 3 26 52 14 74 / +33 608007092 - 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

Monts Ferrés : Parcellaire sur Vertus, 11,6° , 6,6 d'acidité et 2,98 de ph.

Champagnes

Vendémiaire : Base 2017, Blanc de blancs de la côte des blancs, vins de réserve de 2016 et 2015, jus issus de la cuvée uniquement, 40% de fûts de chêne.

Révolution : Base 2015, Blanc de blancs grand cru de la côte des blancs, vins de réserve de 2014 et 2013, jus issus de la cuvée uniquement, 50% fûts de chêne, non dosé.

Blanc de blancs 2013 : Millésimé 2013, grands crus de la côte des blancs (principalement Avize), 100% fûts de chêne, jus issus des 1ère et 2ème serres uniquement.

Champagne JM SELEQUE

Jean-Marc et Oriane Sélèque

Pierry, Coteaux Sud d'Epernay

9, allée de la Vieille Ferme 51530 Pierry

Tél : +33 3 26 55 27 15 - contact@jmseleque.fr

www.jmseleque.fr

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

"Être Artisan Vigneron en Champagne est certainement le plus beau métier du monde !

Créer un vin d'appellation connue aux 4 coins du monde et qui donne du plaisir aux gens, c'est magique !

Mais c'est aussi, de travailler tous les jours avec la Nature et tenter de la comprendre ; accompagner la naissance de nos vins et les élever dans les meilleures conditions possibles ; voyager pour les faire découvrir et partager des cultures différentes ; ou encore rencontrer des chefs et des sommeliers, goûter et sentir, découvrir et comprendre les saveurs.

Autant de choses qui nous anime chaque jour pour donner le meilleur de nous-même à travers nos vins de Champagne."

What makes you an Artisan ?

"Being Artisan Grower Champagne is certainly the best job in the world !

Create a wine of name known in the 4 corners of the world and which gives pleasure to the people, it is magic!

But it is also, to work every day with Nature and try to understand it; accompany the birth of our wines and raise them in the best possible conditions; travel to show them and share different cultures; or meet chefs and sommeliers, taste and smell, discover and understand the flavors.

Many things that animate us every day to give the best of ourselves through our Champagne wines."

Cuvées présentées

Vin clair

Pierry 1er Cru - Meunier Rosé - Les Charmiers : Meunier - Parcelle plantée en 1964 - Infusion d'une journée - Fût de chêne.

Champagnes

Soliste Meunier 2017 - Pierry 1er Cru - Les Gouttes d'Or : Meunier - fût de chêne - tirage liège.

Soliste Pinot Noir 2017 - Pierry 1er Cru - Les Gayères : Pinot Noir - fût de chêne - tirage liège.

Soliste Chardonnay 2017 - Pierry 1er Cru - Les Tartières et Les Porgeons : Chardonnay - fût de chêne - tirage liège.

Champagne Pierre GERBAIS

Famille GERBAIS

Côte des Bar (Aube)

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

La Loge / Réserve Perpétuelle : Parcellaire Pinot Blanc Vrai / Assemblage de 2011 à 2021.

Champagnes

Grains de Celles : 50% Pinot Noir + 25% Chardonnay + 25% Pinot Blanc Vrai / 2018 / Extra-Brut: 3 g/L.

La Loge : Parcellaire Pinot Blanc Vrai / Assemblage de 2011 à 2017 / Extra-Brut: 3 g/L.

Les Grandes Côtes : Parcellaire Pinot Noir / Assemblage de 2011 à 2017 / Extra-Brut: 3 g/L.

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

Champs D'Alouette : 100% Chardonnay Grand Cru Le Mesnil-sur-Oger.

Champagnes

Cuvée Tradition 1er Cru : 70% Chardonnay 25% pinot noir 5% pinot meunier.

Cuvée Rosé 1er Cru extra-brut : 70% Chardonnay 30% pinot noir.

Cuvée Louvière 2007 Mesnil sur Oger Grand Cru extra-brut : 100% Chardonnay Grand Cru Le Mesnil-sur-Oger.

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 - contact@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

Millésime 2021 : 65 % Chardonnay, 18 % Pinot noir et 17 % Meunier

Champagnes

Brut classique base 2016 : 52 % Chardonnay, 18 % Pinot noir et 30 Meunier avec réserve 36 %

Paradis 2014 : 60 % Chardonnay et 40 % Pinot noir

Millésime 2012 : 61 % Chardonnay, 25 Pinot noir et 14 % Meunier

Champagne HEBRART

Jean-Paul HEBRART

Grande Vallée de la Marne – Côte des Blancs

8, rue du Pont 51160 Mareuil sur Aÿ

Tél: +33 3 26 52 60 75 / +33 607525561 - 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."

Vin clair

Clos le Léon : Chardonnay. Dizy. Récolte du 22 Septembre 2021. 11.6°C- PH 3.04. Vinification en fûts. Sans Malo.

Champagnes

Noces de Craie 2016 : 100% Pinot Noir Aÿ Grand Cru – Blanc de Noirs - Lieu-dit : Cheuzelles, Longchamp, Pierre Robert, Pruche, Chauffour – Cœur de Cuvée – Sélection Massale – Dosage MCR Extra Brut : 5 Gr/L.

Rive Gauche Rive Droite Grand Cru Millésime 2015 : 50% Pinot Noir Aÿ Grand Cru – Lieu-dit : Le Léon, Cheuzelles, Longchamp, Pruche, Chauffour / 50% Chardonnay Vieilles Vignes Oiry, Chouilly, Avize Grand Cru – Lieu-Dit : Justice, Montaigu, Les Robarts – Cœur de Cuvée – Sélection Massale – Dosage MCR Extra Brut : 4 Gr/L.

Clos le Léon Millésime 2014 : 100% Chardonnay – Blanc de Blancs - Terroir Dizy 1er Cru ; Clos Le Léon - Craie affleurante – Exposé plein Sud – Vendanges à haute maturité - Vinification en fûts sans malolactique- Cœur de Cuvée - Dosage MCR Extra Brut 3 gr.

Champagne HURÉ Frères

Pierre et François HURÉ

Montagne de Reims

2, impasse Carnot 51500 Ludes

Tél: +33 3 26 61 11 20 / +33 630849088 - hure.francois@gmail.com

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

Ludes La Perthe : Pinot Noir. Sol argilo sablonneux.

Champagnes

Invitation (base 2018) : 40% Pinot noir, 40% Meunier, 20% Chardonnay.

Inattendue Blanc de blancs 2017 : 100% chardonnay.

instantanée Blanc de noirs 2015 : 80% Pinot Noir, 20% Meunier.

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

Gouttes d'Or : 100 % Chardonnay, Cramant Grand Cru. date de récolte: 26/09/2021 acidité totale: 7.25 g H2SO4/l degé alcoolique: 11.20 Cuve Inox thermorégulée. Pas de FML.

Champagnes

Cuvée de la Table Ronde : 100% Chardonnay Grand Cru Cramant/Chouilly/Avize ; Base 2017 (80 %) + Réserve perpétuelle (20 %) Extra Brut dosage: 3,5 g/l.

Cuvée Marie Lancelot : 100% Chardonnay de Cramant Grand Cru. Millésime 2015. Extra Brut dosage: 2,8 g/l.

Cuvée Accord Majeur : 70% Meunier 15% Chardonnay 15% Pinot Noir; Terroirs des côteaux sud d'Epernay et Vallée de la Marne; Base 2015 (75 %) + réserve perpétuelle (25 %). Extra Brut dosage: 5 g/l.

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 - nicolas@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

Ronsure : 100 % pinot noir , Bouzy.

Champagnes

Jolivettes 2018 : Bouzy grand cru, dosage 1 g/l 100% pinot noir.

Les Loges : Villers Allerand 1er cru,100 % pinot noir, dosage 1 g/l. sans sulfites ajoutes.

Mont Martin 2018 : Villers Allerand 1er cru, 100% meunier, dosage 2 g/l.

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

Grands Arbres : Récolte de fin de vendange (24/09), nez floral avec un beau tranchant caractéristique du terroir.

Champagnes

Extra-Brut : L'interprétation des Chardonnays de Villers-Marmery.

Cuvée M : Réserve perpétuelle du Domaine.

Rosé de Saignée 2014 : Co-macération de Pinot Noir et Chardonnay de Villers-Marmery.

Champagne Christophe MIGNON

Christophe MIGNON

Festigny et le Breuil

4 La Boulonnerie - 51700 Festigny

Tél : +33 3 26 58 34 24 / +33 685402115 - contact@champagne-christophe-mignon.com

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

Vin clair

La Barrière 2021 : 100% Meunier - Parcelle exposition sud, âge moyen de la vigne 36 ans, récolte à 10.8°, pH 3, pas de malolactique.

Champagnes

ADN de Meunier - Brut Nature : Composition : 100% Meunier Dosage : 0 g/l Vendanges : 2017/2018 (50% de chaque année) Date de dégorgement : en fonction du calendrier lunaire. TERROIR Vignoble situé sur les communes de Festigny et Le Breuil. Sol : argilo limono calcaire, caractéristique de la Vallée de la Marne. Exposition : sud/sud ouest Vignes : âge moyen des parcelles : 47 ans. Méthodes de travail dites « alternatives» sans certification, en accord avec le calendrier lunaire. RÉCOLTE Vendanges manuelles avec suivi et contrôle de maturité. Deux pressoirs pneumatiques de 2 000 et 4 000 kgs. VINIFICATION Parcellaire en cuves inox ou acier émaillé. Pas de fermentation malolactique. Mise en bouteille en 2019 avec suivi de la seconde fermentation. Chaque terroir est vinifié et conservé séparément avant assemblage 5 mois sur lies. Après un vieillissement moyen de 30 mois en bouteille, chaque cuvée est dégorgée à une date favorable du calendrier lunaire. Celle-ci est indiquée sur la contre étiquette.

ADN de Foudre Meunier Brut Nature : Composition : 100% Meunier Dosage : 0 g/l Vendange : 2016 Date de dégorgement : en fonction du calendrier lunaire. TERROIR Vignoble situé sur les communes de Festigny et Le Breuil. Sol : argilo limono calcaire, caractéristique de la Vallée de la Marne. Exposition : sud/sud ouest Vignes : âge moyen des parcelles : 45 ans. Méthodes de travail dites « alternatives » sans certification, en accord avec le calendrier lunaire. RÉCOLTE Vendanges manuelles avec suivi et contrôle de maturité. Deux pressoirs pneumatiques de 2 000 et 4 000 kgs. VINIFICATION Parcellaire en cuves inox ou acier émaillé. Pas de fermentation malolactique. Mise en bouteille en 2018 avec suivi de la seconde fermentation. Élevage un an en foudre de chêne. Après un vieillissement moyen de 40 mois en bouteille, chaque cuvée est dégorgée à une date favorable du calendrier lunaire. Celle-ci est indiquée sur la contre étiquette.

ADN de Meunier Rosé de Saignée Extra Brut : Composition : 100% Meunier Dosage : Compris entre 2 et 5 g/l Vendange : 2017 Date de dégorgement : en fonction du calendrier lunaire. TERROIR Vignoble situé sur les communes de Festigny et Le Breuil. Sol : argilo limono calcaire, caractéristique de la Vallée de la Marne. Exposition : sud/sud ouest Vignes : Parcelle “La Brousse” – Le Breuil, âge moyen 51 ans. Méthodes de travail dites « alternatives » sans certification, en accord avec le calendrier lunaire. RÉCOLTE Vendanges manuelles avec suivi et contrôle de maturité. Égrappage à 90%. VINIFICATION Parcellaire en cuves inox ou acier émaillé. Sans fermentation malolactique. Mise en bouteille en 2018 avec suivi de la seconde fermentation. Temps de macération : environ 36 heures Après un vieillissement moyen de 40 mois en bouteille, chaque cuvée est dégorgée à une date favorable du calendrier lunaire. Celle-ci est indiquée sur la contre étiquette.

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 / +33 642 25 18 09 - quentin@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

Bouzy - Les Mignottes 2021 : Pinot Noir - Bouzy - Parcelle : Les Mignottes.

Champagnes

Les Parcelles - Bouzy Grand Cru : Bouzy - Pinot noir 70% - Chardonnay 30% - Extra Brut.

Les Maillerettes 2017 - Bouzy Grand Cru : Bouzy - 100% Pinot noir - Parcelle : Les Maillerettes.

Les Mottelettes 2017 - Bouzy Grand Cru : Bouzy - 100% Chardonnay - Parcelle : Les Mottelettes.

Champagne Pierre PÉTERS

Rodolphe PÉTERS

Côte des Blancs

9, rue de l'église - 51190 Le Mesnil sur Oger

Tél: +33 3 26 57 50 32 - info@champagne-peters.com

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

Les Montjolys : Chardonnay du Mesnil sur Oger, sur Argile à Silex et Craie.

Champagnes

Extra Brut : Base 2017 / Dosage 2 g/L.

Réserve Oubliée : Base 2016 / Dosage 4 g/L.

L'Etonnant Monsieur Victor - TB15 : Base 2015 / Dosage 4 g/L.

Champagne Frédéric SAVART

Frédéric SAVART

Montagne de Reims (Premier Cru)

1, chemin de Sacy 51500 Ecueil

Tél: +33 3 26 84 91 60 / +33 6 77 47 10 91 - 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

Assemblage pinot noir 2021 pour mise en bouteille avril 2022

Champagnes

L'OUVERTURE : 100% pinot noir base 2019 + Réserve 2018 ET 2017

Le mont des chrétiens 2018 : 100% chardonnay aucun dosage 13.2%

LES NOUES 2018 : 100% pinot noir aucun dosage 13.4%

Champagne VILMART & Cie

Laurent CHAMPS

Rilly la Montagne 1er Cru

5, rue des Gravières 51500 Rilly la Montagne

Tél: +33 3 26 03 40 01 - laurent.champs@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."

Vin clair

Coeur de Cuvée 2021 : Millésime 2021, 80% Chardonnay 20% Pinot Noir. vielles vignes 60 ans. 100% fûts 228 L sans malo. Vendangé le 22 septembre 2021. degré: 11% Vol.

Champagnes

Grand Cellier : 70% Chardonnay - 30% Pinot Noir - 100% Foudres de chêne sans Malo.

Grand Cellier d'Or 2017 : 80% Chardonnay - 20% Pinot Noir - Vielles vignes 50 ans. 100% fûts sans malo.

Cœur de Cuvée 2014 : 80% Chardonnay 20% Pinot Noir. Vielles vignes 60 ans. 100% fûts sans malo.

Nos Partenaires

IMPRIM'ECLAIR

Groupama
la vraie vie s'assure ici

ÉQUINOXES
AGENCE DIGITALE & CRÉATIVE

Création Equinoxes © 2022 - Photographies : Michaël BOUDOT - Illustration en couverture : Anne-Fleur Pehlivanian - Imprimé par Imprim'Eclair