

17 avril 2018 Domaine les Crayères - Reims 8^{ème} édition



Champagne A. MARGAINE Champagne Christophe MIGNON Champagne Pierre PAILLARD Champagne Pierre PETERS Champagne Frédéric SAVART Champagne VILMART & Cie

Index

Vigneron invité : Michael Cruse	3
Champagne DEHOURS & Fils	4
Champagne DOYARD	6
Champagne FLEURY	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

Michael Cruse

Cruse Wine Company

1240 Holm Rd, Suite B, Petaluma, CA 94954, Californie - USA

Cruse Wine Co. est une petite exploitation viticole à Petaluma en Californie. Nous fabriquons des vins uniques et intéressants à partir de grands vignobles du nord de la Californie.

Cruse Wine Co. is a small winery in Petaluma. We make unique and interesting table wines from great sites in Northern California.

Vins
2017 Ultramarine Blanc de blancs
2012 Ultramarine Blanc de blancs
2010 Ultramarine Blanc de blancs (late disgorged/RD)
2016 Rancho Chimiles Valdiguié Petillant naturel

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 - 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 dimat, 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 tather 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."

Vin clair
Mareuil le Port - Lieu-dit BRISEFER 2017 : Vieilles vignes de Chardonnay 1947 - 1992. Vendangé le 11 septembre. Alc 10.25° / A.T 7.3 / pH 3.04. Sans Souffre ajouté.
Champagnes
Mareuil le Port - Lieu dit BRISEFER 2008 : Vieilles Vignes de Chardonnay. Fermentation et élevage en barriques 200 et 300 litres. Malo Bloquée. Dosage: 2.3 g/l.
Oeil de Perdrix Extra Brut: Mise en cave Juillet 2016 - Assemblage Meunier majoritaire. Dosage 0 g/l.
Grande Reserve Brut : Assemblage Meunier majoritaire. 1/3 Réserve perpétuelle débutée en 1998. Mise en Cave Juillet 2016. Dosage 4.5 g/l.

Champagne DOYARD

Yannick et Guillaume 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 surfout 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."

Vin clair
Clos de l'Abbaye 2017 : Parcellaire 1er Cru de Vertus, 100% Chardonnay, vignes plantées en 1956, sol crayeux. Alc 12.55°, A.T 5.8, Ph 3.06.
Champagnes
Vendémiaire : 100% chardonnay, Premier et Grand Crus, assemblage 3 années Base 2012, vinification fût de chêne à 40%, dosage 4gr/l.
Révolution : 100% chardonnay, Grand Cru, assemblage 3 années Base 2011, vinification fût de chêne à 50%, dosage 0gr/l
Blanc de Blancs 2009 : 100% chardonnay, Grand Cru, Millésime 2009, vinification fût de chêne à 100%, dosage 0.6gr/l.

Champagne FLEURY

Jean-Sébastien 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!"

Vin clair
Pinot Noir - parcelle : Val Prune : Vendangé le 5 septembre. Vinifié en fut. Deg. 10°6 pH 3.05 Ac. 7.70.
Champagnes
Fleur de l'Europe - Brut Nature : Année de base : 2013 - 85 % PN - 15 % CH sans dosage.
Sonate 2011 - sans soufre : PN 60 % - CH 40% - Elevage en futs 45% - dosage 1.7g/L.
Bolero 2006 : 100% PN - Elevage en futs 50% - dosage 2.6g/L.

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

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

Vin clair
Pinot Blanc Vrai "Les Proies": Parcelle historique greffée en 1904. Vieille sélection massale appelée plus localement Pinot Blanc Vrai. Terroir argile-calcaire du kimmeridgien exposé Sud. En 2017, première parcelle du domaine récolté le 29 Aout 2017. FA+FML en cuve; Alcool potentiel:11°; pH: 3,05.
Champagnes
Grains de Celles : Assemblage des 20 terroirs du Domaine. 50% Pinot Noir + 25% Chardonnay + 25% Pinot Blanc Vrai. Base 2014. Dosage Extra-Brut : 3 g/L
L'Originale : 100% Pinot Blanc Vrai. Base 2013. Dosage Extra-Brut : 3 g/L
L'Audace: 100% Pinot Noir. Base 2013. Dosage: 0 g/L

Champagne GONET MEDEVILLE

Iulie 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."

Vin clair
Champ d'Alouette au Mesnil sur Oger : 100% Chardonnay pas de fermentation malolactique 12.5% AT6.7g pH2.95 vinification en barriques anciennes
Champagnes
Tradition 1er cru : 70% Chardonnay 25%Pinot Noir 5%Pinot meunier base 2014 pas de fermentation malolactique vinification en cuves dosage 6g origine: Bisseuil, Mareuil/Ay, le Mesnil /Oger et Trépail.
Blanc de Noirs 1er Cru: 100% pinot noir base 2014 pas de fermentation malolactique 50% vinification cuve 50% vinification barriques anciennes dosage 5g origine: Bisseuil
"Champ d'Alouette" 2004 Le Mesnil sur Oger Grand Cru Blanc de Blancs : 100% Chardonnay pas de fermentation malolactique vinification en barriques anciennes dosage 2g.

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 ? 1

"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."

Vin clair
Brut sans année : Base vendange 2016.
Champagnes
Brut sans année : Base 2012, élevage en fûts de chêne
Millésime 2005 : Elévage en fûts de chêne, veilissement sous liège. Aromatique, puissant, savoureux.
Cuvée Paradis brut 2009 : Élevage en fûts de chêne, uniquement premiers et grands crus en Chardonnay et

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 / +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, dose 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 Dizy : Chardonnay, vinif en fûts 3 vins sans malo.
Champagnes
Spécial Club 2013 : 45% Chardonnay, Chouilly et Mareuil/Ay, 55% Pinot Noir, Ay et Mareuil /Ay.
Noces de craie 2012 Ay Grand Cru - Extra Brut : Blanc de Noirs Ay terroirs pruche cheuzelles Longchamp Pierre Robert Chauffour
Rive gauche Rive droite 2012 Grand Cru: 50% Chardonnay Oiry Chouilly Avize 50% Pinot Noirs Ay Dosage 4 GR Vinif ûts.

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 ænologie 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 dimatic 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.'

Vin clair
La Perthe Pinot Noir (Ludes) : Pinot Noir planté en 1983 sur sols argilo sablonneux, exposé est. Climat froid et très ventilé.
Champagnes
Invitation: BSA base 2013, 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 20% Chardonnay. Dosage 6g/L.
Mémoire : Solera de vins de réserve élevés en foudre. de 1982 à 2013.
4 Flamonte Dinet Mair 2042 : Champage paralleira include III a Dorthall X Ludge Maife de discrete de la contraction de l
4 Elements Pinot Noir 2013 : Champagne parcellaire issu de "La Perthe" à Ludes. Vinifié en demi muid et tirage liège.

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 cenologiques, 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.

Le consommateur recherche maintenant des Champagnes « Haute Définition », retlétant le savoir-taire 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."

Vin clair
Chardonnay 100% Cramant Grand Cru Lieux-dits: Les Bourons/Les Buzons : 100% Chardonnay; Date de vendange: 6 Septembre 2017; Alc potentiel: 11.25%/vol ; pH: 3.15 ; Vinification en cuve inox; Fermentation Malolactique complète
Champagnes
Table Ronde : 100% Chardonnay Grand Cru Cramant/Chouilly/Avize ; Base 2013 + Réserve perpétuelle; Extra Brut dosage: 3.5g/l
Marie Lancelot 2012 : 100% Chardonnay de Cramant Grand Cru; Millésime 2012 ; Extra Brut dosage: 3.5g/l
Accord Majeur : 70% Meunier 15% Chardonnay 15% Pinot Noir; Terroirs des côteaux sud d'Epernay et Vallée de la Marne; Base 2011+ réserve perpétuelle, Extra Brut dosage: 5g/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 - 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 connaître 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."

Vin clair
Ronsures. Bouzy grand cru chardonnay: 100 % chardonnay. cueilli le 7/9. degré moyen: 11.68 % vol. pH: 3.09. acidité: 6.73 g/l. Vinifie et eleve en futs. pas de FML.
Champagnes
Franc de pied 2012 1er cru : 100 % pinot noir de parcelle non greffée, a ecueil sur sables. vinification et elevage en futs. pas de FML. pas de dosage.
Millésime 2012 1er cru: 60 % Bouzy, 40 % Ecueil. 55% pinot noir, 45% chardonnay. elevage de 60 % en futs. dosage: 4 g/l.
Extra brut 1er cru: Villers Allerand 70%, ecueil 20%, Bouzy 10%. 55% pinot noir 45% chardonnay. elevage en futs: 51%. dosage: 1 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."

_ Vin clair
Les Grands Arbres , Villers Marmery, Chardonnay : Vinification Cuve, pas de FML, Alcool: 11°, Acidité: 6.9 ,Ph 3,10
Champagnes
Cuvée traditionnelle "Le Brut" : Chardonnay 90%, Pinot Noir 10% Base 2015(50%) Vins de réserve(2014, 2013,2011,2010)
Blanc de Blancs " Extra Brut" : Assemblage de 2014(75%)et 2013(25%)
Le caractère M : Soléra de 2002 à 2012. Chardonnay 95%, Pinot Noir 5%.

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

Vin clair
"La Brousse" 2017 : 100% Meunier, récolté le 7/9/2017 à 10,6°, ph 3 , 37 mg SO2 total, rendement 7600 kh/ha, élevage cuve acier émaillé, sans FML, sans filtration.
"Rondeau" 2017 : 100% Meunier, récolté le 6/9/2017 à 10,8°, ph 3,16, 40 mg SO2 total, rendement 7000kg/ha,
élevage cuve acier émaillé, sans FML, sans filtration.
Champagnes
Extra Brut Pur Meunier : Vendanges 2013/2014 à parts égales, assemblage de 5 parcelles sur Festigny et Le Breuil, 100% Meunier, 27 mois élevage sur lie, sulfité à 35 mg/l , dosage : 2 gr.
Brut Nature 2013 Pur Meunier: "Les Varennes" 2013, 100% Meunier, 42 à 60 mois élevage sur lie, sulfité à 35 mg/l, dosage : 0 g/l.

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 - 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".

Vin clair
Les Mignottes - Bouzy : Cépage : Pinot noir - Terroir : Bouzy - Age de la parcelle : 40 ans - Vinification : Demi muid 600L.
Champagnes
Les Maillerettes 2012 - Bouzy : Cépage: Pinot noir - Terroir : Bouzy - Deg : 01/2018 - Dosage : 2g.
Les Mottelettes 2012 - Bouzy : Cépage: Chardonnay - Terroir : Bouzy - Deg : 01/2018 - Dosage : 2g
Les Terre Roses - 13 - Bouzy : Cépages: Pinot noir 35% - Chardonnay 65% - Terroir : Bouzy - Deg : 10/2017 - Dosage : 3g

Champagne Pierre PÉTERS

Rodolphe PÉTERS

Côte des Blancs



26, rue des Lombards 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'ænologie, 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 énfin 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 glay 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..."

_ Vin clair
Les Monts Jolys : Assemblage des 7 parcelles que nous détenons au sein de ce terroir du Mesnil sur Oger. Malo Partielle. Vinification en cuve sur lies grasses.
Champagnes
Réserve Oubliée : Non millésimé. Année de base 2012, Assemblage de nos 3 meilleures cuves de réserve perpétuelle (Inox, Béton, Foudre). 100% Chardonnay Grand Cru. Malo partielle. Tirage liège. Dosage 4 g/L.
L'Esprit 2013 : Millésime 2013. Assembalge de 4 villages Grands Crus (Mesnil Oger Avize et Cramant). 100% Chardonnay. Malo partielle. Dosage 5 g/L.
Etonnant Monsieur Victor MK.11 : Base 2011 assemblée à une réserve perpétuelle remontant à 1988 - 100% Chardonnay Grand Cru - Malo partielle. Tirage liège. 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 - danielsavartetfils@wanadoo.fr

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."

Vin clair
Les noues 100% Pinot Noir 2017 : Pinot noir lieu-dit "les noues" 11.25 degré naturel 6.8 acidité 2.95 ph.
Champagnes
Mont des Chrétiens 2014 : 100% chardonnay sur le terroir d'écueil pas de malo dosage 3g/l.
Mont Benoit 2014 : 95%pinot noir et 5% chardonnay sur le terroir de villers aux noeuds pas de malo dosage 2g/l.
Expression 2014 : 100% pinot noir terroir écueil 5 parcelles très vieilles vignes de 60 à 70 ans dosage 0g/l.

Champagne VILMART & Cie

Laurent CHAMPS

Montagne de Reims



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 2017: 80% Chardonnay- 20% Pinot Noir - vendangé le 02/09/2017- alcool pot: 11,2%. Ph: 2,96, sans malo, vinif en fûts de 228 L.
Champagnes
Grand Cellier: Base 2012. 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir - 100% foudres sans malo.
Grand Cellier d'Or 2013 : Millésime 2013-80% Chardonnay, 20% Pinot Noir - vieilles vignes 50 ans. 100% fûts sans malo.
Coeur de Cuvée 2010 : Millésime 2010 - 80% Chardonnay - 20% Pinot Noir. Vieilles vignes 60 ans .; 100% fûts sans malo.

Les Partenaires









Le gardien des arômes



