



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

**DEHOURS & FILS** 

VIGNERONS INVITÉS

VILMART & Cie

PAULINE BÉRÈCHE
ADRIEN BERGÈRE
PAUL GIRARD
ALFIO CAVALLOTTO

Domaine Les Crayères

Mardi 18 Avril 2023

fiend sent

# Index

		/	
VIGN	<b>ERONS</b>	<b>INVITES</b> :	0

3
4
5
6
8
10
12
14
16
18
20
22
24
26
28
30
32
34
36
38

## Vignerons invités

### Pauline BÉRÈCHE

Montagne de Reims



Entre la Marne et la Vesle se dresse en un vaste promontoire aux bords ondulés : la Montagne de Reims avec ses taillis et ses bois épais. Le vignoble de Ludes adossé sur les flancs Ouest et Nord du massif, tapissant les pentes calcaires coupées de vallons, offre des vins corsés, frais et bouquetés.

Vigneronne d'instinct et de réflexion, je vous propose une lecture millésimée de ce vignoble premier cru. Il faut savoir s'effacer devant le terroir, lorsque que tout est en œuvre à la vigne.

Le sol, étant plus fort et unique, se joue bien des millésimes. Le lieu reste, les millésimes passent.

A la cave, intervenir le moins possible pour favoriser dans les couleurs, arômes et saveurs du vin, la complexité du lieu, son caractère unique et inimitable. La famille Collin est propriétaire de vignes en Champagne depuis 7 générations. Nous travaillons 6 hectares de vignes principalement en Premier Cru et Grand Cru de la Montagne de Reims. Nous cultivons les trois cépages champenois, ainsi que d'anciens cépages blancs, soigneusement conservés. Nous sommes conscients que nos ancêtres nous ont transmis plus qu'une terre, mais aussi des valeurs et des traditions. Depuis maintenant plus de 30 ans, nous cultivons dans le respect de la nature et travaillons quotidiennement pour l'individualité de chaque terroir. Avant de reprendre le domaine familial, j'ai travaillé 11 années dans des maisons de champagne, sachant qu'un jour je reprendrais les terres familiales. Je suis arrivée sur le domaine familial en 2016. Immédiatement j'ai fait part à mon père de mon souhait de vinifier le terroir de Ludes, qui est le terroir historique de ma famille. Mon projet est de créer tous les ans, un millésime unique et exclusif de notre village Ludes Premier Cr, en sélectionnant les grappes de nos plus anciennes parcelles, que nous avons conservé précieusement. L'idée est de vous offrir une lecture de notre grand terroir historique de Ludes.

#### Cuvées présentées

#### Vin clair

Chardonnay Ludes Premier Cru: Un village: Ludes – Premier Cru - Un terroir: argile – calcaire - Enherbement naturel et maîtrisé. Une sélection: vignes anciennes, pour leur maturité et la qualité de leurs baies Fermentation naturelle spontanée en fûts de 450L

**Pinot Noir Premier Cru :** Un village : Ludes – Premier Cru - Un terroir : argile – calcaire - Enherbement naturel et maîtrisé. Une sélection : vignes anciennes, pour leur maturité et la qualité de leurs baies Fermentation naturelle spontanée en fûts de 450L

#### Champagne

Pauline COLLIN-BERECHE - Vieilles Vignes Ludes Premier Cru: Un millésime: 2016 - Une cuvée confidentielle: 1996 bouteilles - Un village: Ludes - Premier Cru - Un terroir: argile - calcaire - Enherbement naturel et maîtrisé - Un cépage: Pinot NoirUne sélection: vignes anciennes, pour leur maturité et la qualité de leurs baies - Fermentation en cuve inox - Un dosage: 3.5g/l - extra brut - Dégorgement: Avril 2022

33 ROUTE DE LOUVOIS - 51500 LE CRAON DE LUDES Tél : +33 3 26 61 13 28

## Adrien BERG<u>ÈRE</u>

Vallée du Petit Morin



Cinquième génération de vignerons, j'essaie au jour le jour de faire vivre et connaître notre terroir de la Vallée du Petit Morin qui présente une richesse et une diversité étonnante. « Je pense que rien de grand ne se fait sans passion » rien de grand ne se fait sans y laisser une part de soi-même, une part de notre âme.

Nous héritons tous d'une histoire différente, mais à nous d'écrire la suite...

Revenu sur le domaine en 2014, Je mets à profit mes bases techniques autour du vin au service de mes terroirs, du millésime et de la dégustation.

#### Cuvées présentées

#### Vin clair

Les vignes de nuits : Vigne plantée en 1972, sélection massale sur sol calcaire. Terroir Etoges vinification en barrique de 228L

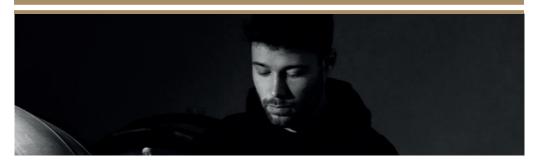
#### Champagne

**SOLERA blanc de blancs :** Vignes sur sols calcaires des villages de Fèrebrianges, Etoges, Congy et Sézanne. Une recherche perpétuelle d'exprimer un terroir à travers une viticulture respectueuse de la nature et une maîtrise de la vigueur. Assemblage des différentes cuvées blanc de blancs du domaine depuis 2013, cette Solera se veut fraîche car 50% de vin de l'année et 50% vin de réserve 2013 à 2019. Vinification et élevage sur lies, partiellement en fut de 228 Litres

57 Grande Rue – 51270 FEREBRIANGES Tél : +33 3 26 59 30 23

### Paul GIRARD

Côte des Blancs - Le Mesnil-sur-Oger



Deux familles, viticultrices depuis les années 1900, avec des chemins différents, le domaine Girard, récoltant-coopérateur au Mesnil sur Oger, le domaine Bonnet, récoltant-manipulant d'Oger, produisant environ 140 000 bouteilles dans les années 1980, sous le nom du Champagne F.Bonnet Père et fils. Paul Girard, le fils de Philippe & Dominique, à mi-chemin entre la famille Girard et la famille Bonnet, décide de fusionner les deux vignobles, afin de s'engager dans l'aventure de la création d'une marque récoltant-manipulant, en l'honneur de ses origines, Le champagne Girard-Bonnet est né.

Le vignoble GIRARD-BONNET est composé de 12 hectares, principalement situé sur la Côte des Blancs, plus précisément sur Le Mesnil-sur-Oger, Oger, classés Grand Cru et Vertus Premier Cru, célèbres pour leurs Chardonnay de qualité. Paul décide de commencer une conversion bio & biodynamique pour mettre en valeur ses pratiques, le vignoble sera certifié en 2023.

Nos cuvées ont pour but d'illustrer le chardonnay sous différentes facettes en fonction des terroirs présents dans la Côte des Blancs. Elles se veulent représentatives de chaque village, mettant en valeur la typicité de chacun, selon notre philosophie.

#### CUVÉES PRÉSENTÉES

#### Vin clair

Les Montpetins, parcelle du Mesnil sur Oger: Levures indigènes en fûts de 500L/Fermentation malolactique terminée

#### Champagne

A mi-chemin: 100% chardonnay grand cru / Assemblage: 50% vendange 2019, 50% de vins de réserve / Vinification: 25% Bois & 75% inox / Élevage: Sur lies / Dégorgement: 22 Avril 2022, 6 mois d'attente avant commercialisation / Dosage: Extra-brut, 2g/l / Terroir: 50% Le Mesnil sur Oger & 50% Oger / Sol: Argilo-calcaire sur Craie du Campanien / Conditionnement: Existe en bouteille & magnum / Température de service: Entre 10°C et 12°C / Conservation: À boire dans les 10 ans.
La cuvée A mi-chemin reflète le domaine Girard-Bonnet, représentant à 50% Le Mesnil sur Oger avec la famille Girard et 50% Oger exprimant la famille Bonnet. Au-delà du domaine, cette cuvée est également notre vision d'un

champagne de la côte des blancs, avec une grande minéralité, une acidité tranchante mais non agressive, sublimée par des arômes de fleurs blanches.

> 2 Rue Persault Maheu, 51190 LE MESNIL-SUR-OGER Tél: +33 3 26 51 08 79

## Alfio CAVALLOTTO

Castiglione Falletto (Italie)



Alfio, oenologue, avec son frère Giuseppe et sa sœur Laura représentent la cinquième génération de la famille Cavallotto, vignerons à Castiglione Falletto.

Le domaine Cavallotto se trouve au milieu de la région de Barolo sur la colline Bricco Boschis, en Italie. Il s'étend sur une surface de 25 hectares et fait partie de la famille depuis 1928. La position centrale du Bricco Boschis est caractérisée par des sédimentations marines très fines et stratifiées avec de marnes argile-calcaires et du sable. Cette typologie de terroir permet aux Barolo de Castiglione Falletto, et en particulier à celui du Bricco Boschis, d'avoir une belle complexité tout en étant bien équilibré entre la puissance de la marne calcaire et l'élégance conférée par le terrain sableux.

A partir de l'année 1974, la famille Cavallotto a commencé les premières expérimentations avec l'enherbement et depuis le 1976 ils n'utilisent plus du tout de produits chimiques de synthèse.

En 2008, le domaine s'est lancé dans une nouvelle activité en expérimentant la réduction du cuivre. Le domaine Cavallotto a complètement abandonné cette activité en 2013 pour substituer ce produit par des huiles essentielles végétales.

#### Cuvées présentées

#### Vins

**Langhe DOC Nebbiolo 2020 :** Cépage Nebbiolo 100%. Sélection des jeunes vignes de Nebbiolo à Barolo, élevage 18 mois en botti de Slavonie (foudres de chêne) de 20hl à 100hl.

**Barolo DOCG Bricco Boschis 2019 :** Cépage Nebbiolo 100%. Sélection de trois parcelles à l'intérieur de la colline Bricco Boschis, élevage 36 mois en botti de Slavonie (foudres de chêne) de 20hl à 100hl.

**Barolo DOCG Riserva Bricco Boschis vigna San Giuseppe 2013 :** Cépage Nebbiolo 100%. Sélection parcellaire de la vigne San Giuseppe à l'intérieur de la colline Bricco Boschis, age moyenne des vignes 60 ans, élevage 60 mois en botti de Slavonie (foudres de chêne) de 20hl à 100hl.

12060 Castiglione Falletto, Piemonte, Italia Tel +39 0 17 36 28 14



## Champagne DEHOURS & Fils

**Iérôme 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."

Vin clair
<b>Les Côtes - Mareuil le Port :</b> Deux parcelles de Meunier en haut de côte. Alcool 11.9° Acidité totale 4.1g H2SO4/I PH 3.19
Champagnes
<b>Grande Réserve :</b> Base 2020 - Dominance de Meunier avec une petite part de Chardonnay et de Pinot Noir. Proportion mportante de vins de réserve élevés en réserve perpétuelle débutée en 1998.
Le Millésime 2015 : C'est une cuvée que nous produisons chaque année à partir des meilleurs jus de la vendange. Pour 2015, assemblage de 50% de Meunier de Cerseuil et Port à Binson et 50% de Pinot Noir de notre parcelle Maisoncelle.
<b>Lieu-dit La Croix Joly Réserve Perpétuelle :</b> Vieille vigne de Meunier, située sur le terroir de Troissy, posée à mi-côte sur des argiles sableuses. Réserve perpétuelle débutée en 2013.

## Champagne DOYARD

Guillaume et Yannick DOYARD

#### Vertus, Mesnil-sur-Oger, Oger, Avize, Cramant et Aÿ



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."

10

Vin clair
<b>Monts Ferrés :</b> Terroir très crayeux de Vertus, 12,8° - Acidité 5,5 - PH 2,99 - Sans Malo
Champagnes
<b>Vendémiaire :</b> 100% Chardonnay, base 2017, raisins uniquement issus de la côte des Blancs, principalement Vertus. 40% fût 60% cuve inox. 15% malo.
<b>Révolution :</b> 100% Chardonnay, base 2016, raisins uniquement issus des grands crus de la côte des Blancs. 50% fût 50% cuve inox. 10% malo.
<b>Oeil de Perdrix :</b> Millésime 2018. Grand cru composé de 75% pinot noir d'Ay, 25% de Chardonnay d'Avize. Chardonnays vinifiés en pièces bourguignonnes, les pinots en cuve inox. Sans malo.

### Champagne Pierre GERBAIS

Pascal et Aurélien 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<sup>'</sup>-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."

Vin clair
La Loge / Réserve Perpétuelle : Parcellaire Pinot Blanc Vrai / Assemblage de 2011 à 2022
Champagnes
Grains de Celles: 50% Pinot Noir + 25% Chardonnay + 25% Pinot Blanc / 2019 / Extra-Brut 2g/L
La Loge: Parcellaire Pinot Blanc Vrai / Assemblage de 2011 à 2018 / Extra-Brut 2g/L
Las Consider Câtea - Describir Diset Neir / Assemble et de 2011 à 2010 / Estes Dest 2011
Les Grandes Côtes : Parcellaire Pinot Noir / Assemblage de 2011 à 2018 / Extra-Brut 2g/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 3 26 57 75 60 - 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
Champs D'Alouette au Mesnil-sur-Oger: 100% Chardonnay Grand Cru
Champagnes
Cuvée Tradition 1 <sup>er</sup> Cru: 70% Chardonnay 25% pinot noir 5% pinot meunier.
Blanc de noir 1 <sup>er</sup> Cru : 100% pinot noir.
Théophile 2009 Grand Cru: 60% Chardonnay 40% pinot noir

## **Champagne Alfred GRATIEN**

Nicolas JAEGER

#### 30 km autour d'Epernay



30, rue Maurice Cerveaux 51200 Epernay Tél: +33 3 26 54 38 20 - nicolas.jaeger@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."

Vin clair
Jaeger Nicolas : Assemblage millésime 2022
Champagnes
Brut Classique : Chardonnay 49 %, Pinot noir 19 %, Meunier 32 % Base 2017 dont réserve 44 %
Millésime 2015 : Chardonnay 58 %, Pinot noir 16 % et Meunier 26 %
Cuvée Paradis 2015 : Chardonnay 65 % et Pinot noir 35 %

### Champagne Marc HEBRART

Iean-Paul HEBRART

#### Grande Vallée de la Marne - Côte des Blancs



8, rue du Pont 51160 Mareuil sur Aÿ Tél: +33 6 07 52 55 61 - contact@champagne-hebrart.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



## Champagne HURÉ Frères

Pierre et François HURÉ

#### Montagne de Reims



2, impasse Carnot 51500 Ludes Tél: +33 3 26 61 11 20 / +33 6 30 84 90 88 - 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."

Vin clair
Mailly Champagne « le revers des Chalois : Pinot noir et chardonnay de Mailly complantés
Champagnes
Invitation (base 2019): (40% pinot noir, 40% meunier, 20% chardonnay)
Instantanée 2017 blanc de noirs : 80% pinot noir, 20% Meunier ( terroirs de Ludes et Rilly)
4 Elements Chardonnay 2017: 100% chardonnay , Les Blanches Voies, Rilly

### **Champagne LANCELOT PIENNE**

Gilles LANCELOT

#### Côte des Blancs coteaux sud d'Epernay



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."

Vin clair
<b>Gouttes d'Or :</b> 100 % Chardonnay, Cramant Grand Cru. date de récolte: 09/09/2022 acidité totale: 5.68 g H2SO4/I degré alcoolique: 11.55 Cuve Inox the morégulée. Pas de FML.
Champagnes
<b>Cuvée de la Table Ronde :</b> 100% Chardonnay Grand Cru Cramant/Chouilly/Avize ; Base 2018 (76 %) + Réserve perpétuelle (24 %) Extra Brut dosage: 3,5 g/l.
<b>Cuvée Marie Lancelot :</b> 100% Chardonnay de Cramant Grand Cru. Millésime 2017. Extra Brut dosage : 2,25 g/l.
<b>Cuvée Accord Majeur :</b> 80% Meunier 10% Chardonnay 10% Pinot Noir; Terroirs des côteaux sud d'Epernay et Vallée de la Marne; Base 2016 (77 %) + réserve perpétuelle (23 %). Extra Brut dosage : 5 g/l.

## Champagne Nicolas MAILLART

Nicolas MAILLART

#### Villers Allerand, Bouzy et Ecueil



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	
Jolivettes: 100% pinot noir, Bouzy	
Champagnes	
Montchenot 2018: 100% pinot noir,	Villers Allerand, dosage: 0 g/l
Coupés 2018 : 100% pinot noir non g	reffé, Ecueil, dosage : 0 g/l
Mont Martin 2019: 100% meunier, V	fillers Allerand, dosage: 1 g/l

## Champagne A. MARGAINE

Arnaud & Mathilde MARGAINE

#### Villers-Marmery



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 Alouettes 2022 : 100% Chardonnay Villers-Marmery en fût
Champagnes
Le Brut: 90% Chardonnay 10% Pinot Noir - Villers Marmery
Cuvée M : 95% Chardonnay 5% Pinot Noir - Réserve perpétuelle de 2002 à 2016
W131 Les Grands Arbres Sans Soufre Ajouté: 100% Chardonnay - Base 2020

## **Champagne Christophe MIGNON**

Christophe et Loann MIGNON

#### Festigny et le Breuil



4 La Boulonnerie - 51700 Festigny Tél: +33 3 26 58 34 24 / +33 6 85 40 21 15 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 2022 : 100% Meunier - Parcelle exposition sud, âge moyen de la vigne 37 ans, récolte à 10.8°, pH 3, pas de malolactique.

#### Champagnes

ADN de Meunier - Brut Nature: Composition: 100% Meunier Dosage: 0 g/l Vendanges: 2018/2019 (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 2020 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: 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: âge moyen des parcelles: 46 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. 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 : 2018 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 52 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 2019 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

#### BOUZY



2, rue du XX siècle, 51150 Bouzy Tél: +33 3 26 57 08 04 - 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  $N^{\circ}5$ .

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
Pinot noir - Bouzy - Grand Cru - Lieu dit "Les Maillerettes : Bouzy Grand Cru - Les Parcelles XIX
Champagnes
Bouzy Grand Cru - Les Parcelles XIX : Terroir : Bouzy - Cépage : Pinot noir - Année de base 2019
Verzenay Grand Cru - Blanc de Noirs 2018 : Terroir : Verzenay - Cépage : Pinot noir - Millésime 2018
Ludge for Cru. Plane do Noire 2019 : Torroir : Ludge Cápago : Mouniar Millárima 2019
Ludes 1er Cru - Blanc de Noirs 2018 : Terroir : Ludes - Cépage : Meunier - Millésime 2018

# 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..."

Vin clair
Les Chétillons 2022 : Parcellaire du Mesnil sur Oger
- Tarcellaire da Westin Sar Oger
Champagnes
Grande Réserve : Base 2019
L 'Esprit 2018 : Assemblage Mesnil, Oger, Avize, Cramant
Les Chétillons 2016 : Parcellaire
Les Chechions 2010 . Fai Cellaire

## Champagne Frédéric SAVART

Frédéric SAVART

#### Ecueil et Villers-aux-noeuds



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."

Vin clair
Le mont benoit wine globe : 95% pinot noir et 5% chardonnay vieille vigne 55 ans
Champagnes
Ecueil, Trépail : chardonnay 2021
Le mont des chrétiens 2019 : 100% chardonnay
- Hone des chieflens 2019 : 100% chardonnay
LES NOUES 2019: 100% pinot noir

### Champagne JM SELEQUE

Jean-Marc 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."

Pierry Rouge 2022 - 1er Cru Les Gouttes d'Or : Pinot Noir. Fût neuf. En cours d'élevage

Vin clair

Champagnes
Soliste Meunier 2018: TERROIR: Pierry 1er Cru · Les Gouttes d'Or plantées en 1951, 1953 et 1968. SOL: Limons argileux du Cuisien avec fortes présence de calcites à silex. SOUS-SOL: Craie du campanien superficielle à 50 cm de profondeur. EXPOSITION: Sud-Est avec pente de 12% en bas de coteau. VINIFICATION: 100 % fût de chêne de 350 à 600 litres pendant 10 mois. Pas de collage, ni de filtration VIEILLISSEMENT: Bouchon en fleur de liège pendant 4 ans pour les bouteilles et 6 ans pour les magnums. DOSAGE: Extra Brut - 2g/L
Soliste Pinot Noir 2018: TERROIR: Pierry 1er Cru · Les Gayères plantées en 1974. SOL: Argiles limoneuses chargées en calcites à silex. SOUS-SOL: Argiles orangés de l'Yprésien avec circulation d'eaux fraiches souterraine. Craie plus en profondeur. EXPOSITION: Ouest à mi-coteau avec une pente de 10 à 15%. VINIFICATION: 100 % fût de chêne de 350 à 600 litres. pendant 10 mois. Pas de collage, ni de filtration VIEILLISSEMENT: Bouchon fleur de liège pendant 4 ans et 6 ans pour les magnums DOSAGE: Extra Brut - 2g/L
Soliste Chardonnay 2018: TERROIR: Pierry 1er Cru · Les Tartières et Les Porgeons plantées en 1990 et 1985. SOL: Argiles limoneuses et très amoureuses. SOUS-SOL: La Craie est explorée par les racines à partir de 70cm jusqu'à 200 cm. EXPOSITION: Sud-Est à mi-coteau avec pente de 10 à 15%. VINIFICATION: 100 % fût de chêne de 320 à 600 litres pendant 10 mois. Pas de collage, ni de filtration. VIEILLISSEMENT: Bouchon en fleur de liège pendant 4 ans pour les bouteilles et 6 ans pour les magnums. DOSAGE: Extra Brut - 2,5 g/L

## Champagne VILMART

Laurent et Thomas CHAMPS

#### Rilly la Montagne



4 rue de la république 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
<b>Cœur de Cuvée 2022 :</b> Millésime 2022, 80% Chardonnay 20 Pinot Noir. Vieilles vignes 60 ans. 100% fûts 228 litres sans malo. Vendangé le 1er septembre 2022. degré 11,2 %
Champagnes
Grand Cellier : 70% Chardonnay - 30% Pinot Noir - 100% Foudres de chêne sans Malo.
Grand Cellier d'Or 2018 : 80% Chardonnay - 20% Pinot Noir - Vielles vignes 50 ans. 100% fûts sans malo.
Cœur de Cuvée 2015 : 80% Chardonnay 20% Pinot Noir. Vielles vignes 60 ans. 100% fûts sans malo.

# Nos Partenaires



