les Artisans du Champagne



16 AVRIL 2024

Domaine DEHOURS & Fils
Champagne DOYARD
Champagne JM SÉLÈQUE
Champagne Pierre GERBAIS
Champagne GONET-MEDEVILLE
Champagne Alfred GRATIEN
Champagne HEBRART
Champagne HURE Frères
Champagne LANCELOT-PIENNE
Champagne Nicolas MAILLART
Champagne A. MARGAINE
Champagne Christophe MIGNON
Champagne Pierre PAILLARD
Champagne Pierre PETERS
Champagne Frédéric SAVART
Champagne VILMART & Cie

Vignerons invités

Champagne Baptiste & Charles PONSART,
Domaine MÉA, Champagne Pierre BROCARD
et Bertrand SOURDAIS

DOMAINE LES CRAYÈRES

Index

VIGNERONS INVITÉS

Champagne PONSART 3

Domaine MÉA 4

Champagne Pierre BROCARD 5

Bertrand SOURDAIS 8

Champagne DEHOURS & Fils 8

Champagne DOYARD 10

Champagne Pierre GERBAIS 12

Champagne Gonet MEDEVILLE 14

Champagne Alfred GRATIEN 16

Champagne HEBRART 18

Champagne HURÉ Frères 20

Champagne LANCELOT PIENNE 22

Champagne Nicolas MAILLART 24

Champagne A. MARGAIN 26

Champagne Christophe MIGNON 28

Champagne Pierre PAILLARD 30

Champagne Pierre PÉTERS 32

Champagne Fréderic SAVART 34

Champagne Jean-Marc SÉLÈQUE 36

Champagne VILMART 38

Vignerons invités

Champagne PONSART

Janvry Germigny, Vrigny, Sermier, Coulommes la Montagne, Gueux, Rosnay, Courcelles-Sapicourt, Branscourt, Jonchery sur Vesles, Montigny sur Vesles, Faverolles et Coemy.



Bertine, Baptiste et Charles représentent la 5ème génération de vignerons chez les Ponsart-Delagarde. Ils ont à cœur de perpétuer ensemble l'héritage familial ancré dans la commune de Janvry, charmante commune de la Petite Montagne de Reims.

Elle se situe au milieu d'un terroir rare avec ces coteaux particulièrement bien exposés, entourés de bois et de vergers, posés sur des sols d'argiles à la qualité exceptionnelle.

Partisans d'une viticulture réfléchie, dans le respect de l'environnement. Ils observent leurs vignes pour mieux les comprendre, pour mieux saisir les émotions qu'elles sont prêtes à partager.

A travers une vinification douce, la fratrie Ponsart cherche, avec l'humilité qui la caractérise, à produire des vins sincères à la fois riches, gourmands et complexes à l'image de leur terroir...

Cuvées présentées

Champagne

La DS
100% Meunier millésime 2019 issue d'une parcelle située à Germigny sur sol argileux.
Elevage en futs de chêne.
Dégorgé en octobre 2022.

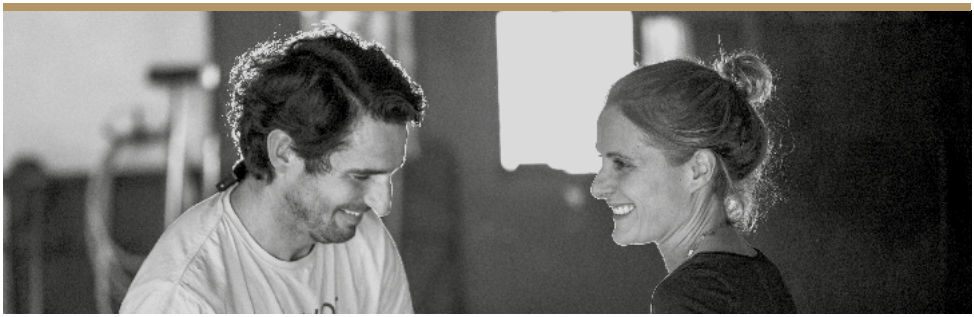
Les Vergers 2018
100% Chardonnay, millésime 2018, parcellaire du coteaux de Germigny.
Elevage en fut de chêne à 80% et 20% en cuve inox.
Dégorgé en octobre 2022.

Les Vergers 2019
100% Chardonnay, millésime 2019, parcellaire du cotaux de Germigny.
Elevage en fut de chêne.
Dégorgé en novembre 2023.

2 rue de Vignes - 51390 Janvry

Domaine MÉA

Louvois – Bouzy – Tauxières Mutry – Ludes – Montbré
Chigny les roses – Mareuil sur Ay



Famille de Récoltants Manipulants depuis 5 générations à Louvois, le plus petit des villages Grand cru du Sud de la Montagne de Reims. La ligne directrice de ces cinq générations a toujours été d'élaborer des Champagnes sincères où expression du fruit, de nos terroirs et respect de la terre sont les maîtres mots.

Sophie & Franck cultivent aujourd'hui une belle diversité de terroirs du nord et du Sud de la Montagne de Reims : Ludes, Chigny les Roses, Montbré / Louvois, Bouzy, Tauxières-Mutry et découvrent depuis peu la Vallée de la Marne : Mareuil sur Aÿ, Hautvillers.

Nos seuls certitudes sont le travail et la remise en question permanente. Pour le reste, nous accompagnons la vigne et le vin intuitivement de la manière la plus discrète possible pour permettre à nos fruits d'exprimer leurs origines.

Cuvées présentées

Vin clair

"Les chaudettes" - Bouzy Grand cru : Vigne plantée en 1953 sur sol argilo calcaire. Vinification en cuve Inox et élevage de 6 mois en Fûts de 228L.

Champagne

Sig'Nature : Pinots noirs du Sud de la Montagne de Reims (Louvois, Bouzy, Tauxières). Base 2019 avec 35% de vins de réserve des mêmes terroirs (2018-17-16). Vinification et élevage en cuve émaillée. Zero dosage.

La Rencontre : Expression de nos terroirs du Nord par les 3 cépages sur la vendange 2021. 1/3 Pinot Noir de Ludes "Les Beaux Regards", 1/3 Pinot Meuniers de Chigny les Roses "Les Neaux", 1/3 Chardonnay de Montbré " Les chemins de Chigny". Vinification et élevage en fûts. Dosage 3g / L liqueur maison.

La Cuvée des Loups 2018 : Millésime historique de la maison assemblant nos Pinots noirs de Bouzy "Goutte d'or" "Chaudettes" et nos Chardonnays de Louvois & Bouzy "Les Monts de la Croix" "Les Monts de Tauxières". Vinification en fûts de 400L pour les Pinots noirs et en cuve émaillée pour les Chardonnays. Dosage 1g/L liqueur maison.

8 Allée des dames de France - 51150 Louvois • +33 3 26 57 03 42

Champagne Pierre BROCARD

Celles sur Ource – Côte des Bar



Le domaine Pierre Brocard s'étend sur un seul village, Celles Sur Ource.

Afin de travailler au plus proche des convictions qui nous animent, nous avons choisi une pratique biologique totale, ce n'est pas un modèle absolument parfait, mais nous tendons à faire de mieux en mieux chaque année afin de faire grandir nos vins dans un milieu durable.

Nous travaillons dix parcelles sur trois coteaux, l'un plein sud argileux, l'un plein nord calcaire et le dernier plein sud calcaire. Cela nous offre trois tableaux différents qui nous permettent de produire 65 000 à 70 000 bouteilles chaque année.

Pour la partie cave, une grande partie du travail passe par l'observation qui mène ou non, à une intervention précise propre à chaque millésime.

Cuvées présentées

Vin clair

Contrée Noire 2023 (Val Frion) : Terroir sur dalle de portlandien et marne kimmeridgienne en bas de parcelle, plein sud.

Champagne

Tradition NV: Assemblage typique à l'image de la plantation du domaine. 70% Pinot Noir / 25 % Pinot Blanc / 5% Chardonnay. Un vin vertical et salin.

Contrée Noire 2018: 100 % Pinot Noir. Un parcellaire issu de Val-Frion, terroir de fraicheur niché sur un duo calcaire de portlandien et de kimmeridgien.

L'Egarée 2019: L'Egarée est une cuvée parcellaire, reflétant les amers complexes et la salinité des portlandiens pures aubois. L'unique cuvée du domaine vinifiée sous stockinger 400 L, sans soufre ajouté.

10 chemin du bruyant - 10110 Celles Sur Ource

Bertrand SOURDAIS

Ribera del Duero de Soria et Chinon



Dominio de Es. San Esteban de Gormaz, Soria. DO Ribera del Duero

Quand Bertrand Sourdais arrive en 1999 sur les Terres de Soria, il découvre ces terrain où poussent des vignes, plantées avant l'épidémie de phylloxera. Bénéficiant d'un microclimat, ce terroir aux sols argilo-calcaires mêlés aux sables du Duero a été apprivoisé par Bertrand qui le travaille en y apportant l'expérience qu'il a accumulé au cours de nombreuses vendanges.

Sur ces "micro" parcelles sélectionnées du village d'Atauta, une nature privilégiée donne naissance à des raisins délicats, récoltés avec soin et toujours en écoutant et en respectant les desseins de chaque année.

Domaine de Pallus. Cravant-les-Côteaux. AOC Chinon

Situé dans la vallée de la Loire (France), La prestigieuse appellation Chinon représente 2500 hectares de cabernet franc. Le village de Cravant les Coteaux comprend 750 hectares de cette appellation mais seulement 70 hectares de cru supérieurs sur le coteau. Le domaine de Pallus en possède 12 idéalement placés sur les meilleurs terroirs . Après plusieurs générations, Bertrand Sourdais reprend la gestion du domaine, et ne cessera de révéler le charme et le caractère historique du cabernet francs pour faire de ces vins, les grand crus de Chinon.

Bodegas Antídoto. San Esteban de Gormaz, Soria. DO Ribera del Duero

Bodegas Antidoto recueille la tradition viticole d'une terre aux vignobles centenaires, unique et spéciale pour son altitude, son climat et les particularités d'un terrain qui lui confèrent un caractère distinctif par rapport au reste de la Ribera del Duero.

Nous travaillons main dans la main avec les viticulteurs de la région de San Esteban, sur 776 petites parcelles totalisant 110 hectares réparties sur 15 villages. Les vignes de Tinto Fino et Tempranillo sont soumises à une viticulture raisonnée et écologique.

Cuvées présentées

Vin clair

Rode de antidoto 2019 : Rosé en magnum

Domnio de Es 2020 : vinas viejas de soria - riberia del duero

La rougerie 2016 du domaine de pallus : cabernet franc de chinon

- Domaine de Pallus, Chinon de Cravant les Coteaux
- Bodegas Antidoto, Ribera del Duero de Soria
- Dominio de Es, Ribera del Duero de Soria

les Artisans du Champagne

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

Meunier - Le Levant : 4 parcelles - Cerseuil
Alcool 9.15 - Acidité 6.2 g/l H_2SO_4 - PH 3.09

Champagne

Le Millésime 2016 : C'est une cuvée que nous produisons chaque année à partir des meilleurs jus de la vendange. Pour 2016, assemblage de 65% de Pinot Noir de nos parcelles "Les Grèves" et "Maisoncelle" et 35% de Meunier de Cerseuil.

Grande Réserve : Base 2021 - Dominance de Meunier avec une petite part de Chardonnay et de Pinot Noir. 48% de vins de réserve élevés en réserve perpétuelle débutée en 1998.

Lieu-dit Les Genevraux Réserve Perpétuelle : Vieilles vignes de Meunier plantées en 1979. Pente très faible orientée au Nord. Son sol est composé d'argiles de décarbonations sur cailloux calcaires. Méthodes culturales limitant la vigueur. Petits rendements à la vigne. Plants issus d'une sélection Massale.

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."

Cuvées présentées

Vin clair

Monts Ferrés 2023 : Terroir de Vertus, limitrophe au Mesnil-sur-Oger. Récolté le 16 septembre à 11,95°. Acidité à 6, assemblage de 4 parcelles sur le même lieu-dit, avec des sols calcaires mais également plus argileux sur 1 des vignes.

Champagne

Vendémiaire : Blanc de blancs sur la base 2019 avec vins de réserve 2018 et 1017. Chardonnays de la côte des blancs, 5 villages (Vertus, Mesnil-sur-Oger, Oger, Avize et Cramant). 1ère, 2ème et 3ème serres uniquement. Elevage en pièces (40%) et en cuve inox (60%).

Monts Ferrés : Parcellaire de Vertus, 1er cru. Blanc de blancs, 1ère et 2ème serres uniquement. Millésime 2016. Elevage en pièces 100%, tiré liège et dégorgement après 6 ans de latte, l'été dernier.

Lumières : Chardonnays (67%) principalement du Mesnil sur Oger (lieu-dit Gaumes), et Pinot noir (33%) d'Aÿ (lieu-dit Bonottes). Elevage en pièces (100%), Millésime 2012, 10 ans sur latte, dégorgé à l'été 2023. 1ère et 2ème serres uniquement, sélection des meilleures pièces.

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-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 : 100% Pinot blanc - réserve perpétuelle 2011/2023.

Champagne

Grains de Celles : vendange 2020 - 50% Pinot noir, 25% Chardonnay, 25% Pinot blanc.

Champ Viole : 100% Chardonnay - réserve perpétuelle 2011/2019.

La Loge : 100% Pinot blanc - réserve perpétuelle 2011/2019

Champagne Gonet MEDEVILLE

Julie 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."

Cuvées présentées

Vin clair

Bisseuil 1er Cru : 100% Chardonnay.

Champagne

Tradition 1er Cru : 70% Chardonnay, 25% Pinot noir, 5% Pinot Meunier.

Blanc de noirs 1er Cru : 100% Pinot Noir.

Le Mesnil/Oger Champ Alouette 2008 Grand Cru : 100% Chardonnay.

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."

Cuvées présentées

Vin clair

2023 : 60% Chardonnay 20% Pinot Noir 20% Pinot Meunier

Champagne

Brut non millésimé : 45% Chardonnay 35% Pinot Meunier 20% Pinot Noir.

Blanc de Blancs 2017 Grands Crus : 100% Chardonnay.

Paradis Brut Rosé 2008 : La part des anges : 63% Chardonnay 37% Pinot Noir.

Champagne Marc HEBRART

Jean-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

Clos le Léon 2023 : 100% Chardonnay, vinification sous bois, sans malo.

Champagne

Magnum Clos le Léon 2016 : 100% Chardonnay, vinification sous bois, sans malo, 4g/l.

Rive Gauche / Rive Droite 2016 : 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir, Grand Cru, 3g/L, pas de filtration, pas de passage au froid.

Noces de Craie 2016 : 100% Pinot Noir, Ay Grand Cru, 4g/L.

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."

Cuvées présentées

Vin clair

Mailly Les Chalois : Pinot Noir 2023, sol argilo Calcaire, exposition ouest.

Champagne

Invitation : 40% Pinot Noir, 40% Meunier, 20% Chardonnay. Base 2020.

Inattendue 2019 Blanc de blancs : 100% Chardonnay Ludes et Rilly La Montagne.

4 Elements Pinot Noir 2018 : Pinot noir La Perthe, Ludes, sols argilo sablonneux.

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."

Cuvées présentées

Vin clair

Bourons Cramant Grand Cru : Parcelle unique de Bourons, Cramant GC, exposée Sud, orientée Est-Ouest, Vendangée le 18 septembre à 11,3°TAP, Malolactique non réalisée, Vinifiée et élevée en demi-muid.

Champagne

Marie Lancelot 2018 : Blanc de blancs Grand Cru, Cramant, millésime 2018.

Table Ronde : Blanc de Blanc Grand Cru, Cramant / Avize / Chouilly, Base 2019.

Tradition : Assemblage des trois cépages, dominante meunier de la Vallée de la Marne, base 2018.

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 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

Ronsures : 100% Pinot noir, Bouzy.

Champagne

Jolivettes 2019 : 100% Pinot noir, Bouzy. Dosage : 0 g/l.

Montchenot 2019 : 100% Pinot noir , villers allerand. Dosage : 0 g/l.

Courzy 2019 : 100% Petit Meslier , Villers Allerand. Dosage : 3g/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."

Cuvées présentées

Vin clair

Chemin de Verzy : Blanc de Blancs, Villers-Marmery, Cuve Inox.

Champagne

L'Extra-Brut : Blanc de Blancs, NV, Alouettes, Grands Arbres, Chemin de Verzy, Pas de FML, Villers-Marmery.

Cuvée M : Réserve Perpetuelle, 2002-2017, 95% Chardonnay, 5% Pinot Noir, Villers-Marmery.

Rosé de Saignée 2018 : Macération 20h, Co-macération: Pinot Noir des Levoies (70%), Chardonnay du Chemin de Verzy (30%), pas de FML.

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

Cuvées présentées

Vin clair

Chemin Blanc 2023 : 100% Meunier - Parcelle exposition sud, plantée en 1973 - pH 3.02 - Sans fermentation malolactique.

Champagne

ADN de Meunier - Brut Nature : Composition : 100% Meunier - Zéro Dosage - Vendanges : 2019/2020 (50% de chaque année) - 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 : 48 ans. - Méthodes de travail dites " alternatives ", en accord avec le calendrier lunaire - Vendanges manuelles avec suivi et contrôle de maturité. Deux pressoirs pneumatiques de 2 000 et 4 000 kgs. - Parcellaire en cuves acier émaillé. Sans fermentation malolactique. Mise en bouteille en 2021 avec suivi de la seconde fermentation. Chaque terroir est vinifié et conservé séparément avant assemblage 5 mois sur lies. Après un vieillissement moyen de 34 mois en bouteille, chaque cuvée est dégorgée à une date favorable du calendrier lunaire. Celle-ci est indiquée sur la contre étiquette.

Millésime 2013 - Extra Brut : Composition : 100% Meunier - Extra Brut - Vendange 2013 - TERROIR Vignoble situé sur la commune de Le Breuil. Parcelle : "Les Varennes" plantée en 1965. - Sol : argilo limono calcaire, caractéristique de la Vallée de la Marne. - Exposition : sud/sud ouest - Méthodes de travail dites "alternatives", en accord avec le calendrier lunaire - Vendanges manuelles avec suivi et contrôle de maturité. Deux pressoirs pneumatiques de 2 000 et 4 000 kgs. - Parcellaire en cuve acier émaillé. Sans fermentation malolactique. Mise en bouteille en 2014 avec suivi de la seconde fermentation. Terroir vinifié et conservé séparément avant assemblage 5 mois sur lies.

ADN de Foudre Meunier - Brut Nature : Composition : 100% Meunier - Zéro Dosage - Vendange 2017 - TERROIR Vignoble situé sur la commune de Le Breuil. Parcelles situées à Festigny : "Le Noyer Cornail" plantée en 1982, et "Huche Perdrix" plantée en 1985. - Sol : argilo limono calcaire, caractéristique de la Vallée de la Marne. - Exposition : sud/sud ouest - Méthodes de travail dites " alternatives ", en accord avec le calendrier lunaire - Vendanges manuelles avec suivi et contrôle de maturité. Deux pressoirs pneumatiques de 2 000 et 4 000 kgs. - Parcellaire en cuve acier émaillé. Sans fermentation malolactique. Mise en bouteille en 2019 avec suivi de la seconde fermentation. Terroir vinifié et conservé séparément avant assemblage 5 mois sur lies. Puis, vieillissement 1 an en foudre de chêne avant mise en bouteille.

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°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 Grand Cru Les Maillerettes : Pinot noir

Champagne

Bouzy Grand Cru Les Maillerettes : 2019

Verzenay Grand Cru : 2019

Ludes Premier Cru : 2019

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 Chétillons : Parcellaire du Mesnil 100% Chardonnay Grand Cru.

Champagne

Cuvée de Réserve : 100% Chardonnay Grand Cru Réserve Perpétuelle base 21 remontant à 1988.

L'Esprit de 2019 : 100% Chardonnay Grand Cru Assemblage millésimé de 4 parcelles issues des villages de MESNIL, OGER, AVIZE et CRAMANT.

Les Chétillons 2016 : 100% Chardonnay Grand Cru Assemblage millésimé du terroir de Chetillon au MESNIL.

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."

Cuvées présentées

Vin clair

Pinot Noir 2023 : Vieille Vigne Ecueil.

Champagne

Mont Benoit 2019 : 95 % Pinot Noir 5 % Chardonnay.

Mont Des Chrétiens 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."

Cuvées présentées

Vin clair

Soliste Chardonnay 2023 : Les Tartières et Les Porgeons - Pierry 1er Cru - Chardonnay - Fût de 500 litres.

Champagne

Solessence - Extra Brut - Base 2021 : 50% Chardonnay - 40% Meunier - 10% Pinot Noir. 50% Vendange 2021 et 50% Vin de Réserve Perpetuelle. Dosage : 2g/L.

Quintette - Extra Brut - Base 2020 : 100% Chardonnay. 5 Terroirs. Vieilles Vignes. 80% Vendange 2020 et 20% Solera en Foudre.

Partition 2018 : Assemblage des 7 parcelles favorites. 72% Chardonnay 14% Meunier 14% Pinot Noir. Sélections des fûts pour obtenir le meilleur du millésime.

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."

Cuvées présentées

Vin clair

Cœur de Cuvée 2023 : 80% Chardonnay-20% Pinot Noir. vieilles vignes 60 ans. 100% fûts 228 L sans malo. Vendangé le 10 septembre 2023. degré 11,3 %Vol.

Champagne

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

Grand Cellier d'Or 2019 : 80% Chardonnay - 20% Pinot Noir - Vieilles vignes 50 ans. 100 % fûts sans Malo.

Cœur de Cuvée 2016 : 80% Chardonnay - 20% Pinot Noir. Vieilles vignes 60 ans. 100% fûts sans Malo.

Nos Partenaires

IMPRIM' ECLAIR

ÉQUINOXES
AGENCE NUMÉRIQUE & CRÉATIVE

Création Equinoxes © 2024 - Photographies : Michaël BOUDOT - Illustration en couverture : Louise Engerer - Imprimé par Imprim'Eclair