les Artisans du Champagne



Dehours & Fils
Doyard
Pierre Gerbais
Alfred Gratien
Gonet Medeville
Hebrart
Huré Frères
Lancelot-Pienne
Nicolas Maillart
Pierre Paillard
A. Margaine
Pierre Péters
Christophe Mignon
Frédéric Savart
Jm Seleque
Vilmart & Cie
Adrien Bergère

Vignerons invités :
Champagne Jacquesson
Domaine Bataveou

Dégustation :

Mardi 21 avril 2026 au Domaine des Crayères

Illustration & design graphique : @pennienmartinot.com

Index

VIGNERONS INVITÉS

Domaine BARAVEOU 4

Champagne JACQUESSON 5

Champagne A.BERGERE 6

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. MARGAINE 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







Edition 2025





Domaine BARAVEOU

Jean-Philippe FOURNEY - La Cadière D'azur



Domaine de 12ha, dont 5 ha de vignes en AOC Bandol (la Cadiere d'Azur & le Castellet) les vignes sont âgées de 30 à 70 ans. La totalité du vignoble est planté sur des restanques en pierres sèches. Certifié Agriculture Bio.

Nature des sols : Marnes calcaires et grès sur la commune du Castellet, argiles rouges, dolomies et cargneules sur roche calcaire du trias sur la commune de La Cadiere d'Azur.

Cuvées présentées

Vin N°1

Bandol rouge 2023 : 90% mourvedre, 10% grenache. Elevage 18 mois en petits foudres de 10 et 15 Hl.

Vin N°2

Bandol rouge 2024 : 90% mourvedre, 10% grenache. Elevage 18 mois en petits foudres de 10 et 15 Hl.

Vin N°3

Bandol rosé 2025 : 85% mourvedre, 15% grenache. Vinification par macération.

Chemin Baravéou, 83740 La Cadière-d'Azur

Champagne JACQUESSON

Jean Garandeau – Dizy





Fondée en 1798 par Claude et Memmie Jacquesson, la Maison est l'une des plus anciennes de Champagne.

Elle connaît au XIXe siècle une ascension remarquable et devient même la favorite de Napoléon Ier. En 1867, sous la direction d'Adolphe Jacquesson, fils de Memmie et inventeur visionnaire, la Maison entre dans un âge d'or. C'est à lui que l'on doit le brevet du muselet, déposé en 1844. Cet esprit novateur a ressurgi avec l'arrivée de la famille Chiquet, qui a dirigé la Maison de 1974 à 2022 depuis Dizy. On leur doit notamment la création des célèbres Cuvées n°700, véritables références et sources d'inspiration pour la Champagne.

Le vignoble de la Maison s'étend sur 36 hectares en Grands Crus et Premiers Crus, au coeur de la Côte des Blancs et de la Grande Vallée de la Marne, dans les villages d'Avize, Aÿ, Oiry, Dizy, Champillon et Hautvillers. La vigne y est travaillée avec un soin rigoureux et le vignoble du Domaine est certifié en agriculture biologique depuis 2010. Les rendements sont naturellement limités par des pratiques viticoles traditionnelles, afin de garantir des raisins d'une qualité exceptionnelle et d'exprimer la diversité des terroirs. Les vins sont vinifiés et élevés sur lies dans de grands foudres de bois, sans filtration ni collage, afin de préserver leur pureté et leur complexité. Depuis fin 2022, la Maison a rejoint Artémis Domaines. L'équipe poursuit avec exigence et précision sa quête d'excellence.

Cuvées présentées

Vin clair

Dizy Terres Rouges 2025 : Bas de coteau peu pentu orienté est, sol brun rouge calcaire et profond sur limon crayeux, 12 000 pieds de pinot noir planté sur 1ha33 en 1993, taille en cordon de Royat permanent.

Champagne

Cuvée N° 749 : 2021, récolte à Aÿ, Dizy, Hautvillers, Champillon (72 %), Avize et Oiry (28 %). Vinification et élevage en foudres sans filtration ni collage. Dosage : 2 gr / l à partir de juin 2025.

Cuvée N° 744 Dégorgement Tardif : 2016, récolte à Aÿ, Dizy, Hautvillers, Champillon (55 %), Avize et Oiry (45 %). 92 mois sur lies, sous liège. Dosage : 2 gr / l. Dégorgement en Février 2025.

Avize Champ Caïn 2015 : Bas de coteau orienté plein sud, sol calcaire argilo-sablolimoneux avec graviers de craie. 10.772 bouteilles. Dosage : 1 gr/l. Dégorgement en février 2025.

68 rue du colonel Fabien, 51530 Dizy - **champagnejacquesson.com**

Champagne A.BERGERE

Adrien BERGERE

Ferebrianges



57 Grande Rue 51270 Ferebrianges
Tél: +33 3 26 59 30 23
www.champagne-andrebergere.com

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

"Être Artisan, c'est avant tout s'impliquer entièrement dans sa passion, dans son œuvre, laisser une empreinte dans chaque bouteille. C'est une histoire humaine, mais aussi d'engagement personnel de tous les jours.

Représentant la cinquième génération de vignerons, je m'attache chaque jour à révéler l'âme de notre terroir de la Vallée du Petit Morin. Chaque millésime est unique, il faut donc se remettre en question chaque année et s'adapter à la nature qui écrit ses propres variations.C'est important d' observer, ressentir, ajuster.

Chaque cuvée que je façonne est le reflet de cette philosophie : rien de grand ne se fait sans passion, et c'est elle qui guide chacun de mes gestes, dans la vigne comme en cave."

What makes you an Artisan ?

"Being an artisan means, above all, fully dedicating oneself to their passion, to their craft, and leaving a mark on every bottle. It is a human story, but also a daily personal commitment.

As the fifth generation of winemakers, I strive every day to reveal the soul of our terroir in the Vallée du Petit Morin. Each vintage is unique, which means we must question ourselves every year and adapt to nature, which writes its own variations. It is essential to observe, feel, and adjust.

Every cuvée I craft reflects this philosophy: nothing great is achieved without passion, and it is passion that guides my every action, both in the vineyard and in the cellar."

Cuvées présentées

Vin clair

Les peignottes OGER 2025 : Terroir d'oger, côté Avize. Sol : calcaire et sable. Belle maturité en 2025 avec un aromatique sur des fruits blancs. Élevage en demi muid.

Champagne

Terres blanches : Cuvée issu des terres calcaires des trois villages historiques du domaine : Ferebrianges, Étoges, Congy. Blanc de blancs nature, sans dosage, pureté des chardonnay de la vallée du petit Morin.

Les clos 2019 : 100 % meunier sur le terroir de Ferebrianges. Sols argilo-sableux, grande fraîcheur. Exposé plein sud. Sans fermentation Malolactique.

Les peignottes 2019 : Terroir d'OGER, sols calcaire et sableux (côté Avize). Puissance et richesse du village d'Oger.

Champagne DEHOURS & Fils

Jérôme DEHOURS

Vallée de la Marne / Vallée du Flagot



2, rue de la Chapelle 51700 Mareuil-le-Port
Tél: +33 3 26 52 71 75 - contact@champagne-dehours.fr
www.champagne-dehours.fr

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

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

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

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

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

What makes you an Artisan ?

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

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

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

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

Cuvées présentées

Vin clair

Les Côtes - Terre de Meunier : 100% Meunier. Les vignes les plus pentues et les plus hautes du domaine. Faces Nord et Sud de la colline des Chataîgniers.

Le Levant - Terre de Meunier : 100% Meunier. Face Est de la colline des Chataîgniers, à mi-côte.

Champagne

Le Millésime 2018 : Blanc de Noirs, 2 parcelles : Le Pâtis (Meunier) et Les Grèves (PN).

Les Genevraux : 100% Meunier, vieilles vignes. Réserve Perpétuelle 2013-2020, mise en bouteille en 2022.

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 2025 : 2 expositions, Est et Sud, sur 4 vignes différentes. Sur craie affleurante mais aussi argile pour 2 d'entre elles. Peu de rendement lié au court-noué, belle maturité.

Champagne

Vendémiaire : Blanc de blancs de la côte des blancs. Base 2021, trois premières serres uniquement. 40% fûts de chêne, 60% cuve inox, sur lies fines. 3 g/l extra brut.

Œil de Perdrix 2021 : 90% pinot d'Ay, lieu-dit Bonottes, 10% Chardonnay d'Avize, lieu-dit Voie d'Oger. 100% fûts de chêne, sur lies fines, 1ère et 2ème serres uniquement, 3g/l extra brut.

Monts Ferrés 2018 : Blanc de blancs de Vertus, sur le terroir qui borde le Mesnil sur Oger. 100% fûts de chêne, élevage sur lies fines, puis vieillissement de 6 ans sous liège. 1ère et 2ème serres uniquement, 0,8g/l.

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 2011-2025 : 100% Pinot Blanc Vrai.

Champagne

Grains de Celles 2022 : 50% PN + 25% CH + 25% PB. Extra-brut 2 g.

Champ Viole : 100% Chardonnay 2011-2021. Extra-brut 2 g.

La Loge : 100% Pinot Blanc Vrai 2011-2021. Extra-brut 2 g.

Champagne GONET-MEDEVILLE

Julie et Xavier GONET-MEDEVILLE

Côte des Blancs et Côte des Noirs - Grande Vallée de la Marne



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

Louvières : Le Mesnil-sur-Oger, 100% Chardonnay.

Champagne

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

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

Theophile 2014 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."

Cuvées présentées

Vin clair

BSA 2025 : Brut non millésimé, base vendange 2025. Assemblage 50% Chardonnay / 50% (Pinot Noir et Meunier).

Champagne

Brut : Chardonnay 50% - Pinot Noir 25% - Meunier 25%. Dosage : 9 g/L. Vieillissement : 4 ans. Passage en barrique.

Paradis Brut 2016 : Assemblage : Chardonnay 60% - Pinot Noir 40%. Dosage 8 g/L. Vieillissement : 7 ans. Citronnelle, seringua, chèvrefeuille.

Clos Le Village Premier Cru 2018 : Assemblage : Meunier 100%. Dosage : 6 g/L. Vieillissement : 6 ans. Amande, brioche, abricot.

Champagne Marc HEBRART

Jean-Paul & Guillaume HEBRART

Mareuil sur Aÿ



16 rue du Pont - 51160 Mareuil sur Aÿ
Tél: +33 6 07 52 55 61 - champagne.hebrart@wanadoo.fr

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

" La noblesse du travail bien fait "

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

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

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

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

What makes you an Artisan ?

"The nobility of a job well done"

The Artisan Vigneron is a free man, independent and passionate who will reveal the best of his terroir thanks to his knowledge and expertise.

For me, 'Patience' and 'Time' are essential notions.

Producing Champagnes of exception at the pace and with a personality one has decided upon personally. Such is the philosophy my wines must reveal...

Being an Artisan is a life choice. This profession is fascinating, exacting, close to nature, allowing me to make a wine based on extensive terroirs from a mosaic of different plots.

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

Cuvées présentées

Vin clair

Mareuil sur Aÿ Pinot Noir SOUS LE MONT : Pinot noir, vinification en fûts, levures indigènes, fermentation sans ajout de dioxyde de soufre et fermentation malolactique spontanée.

Champagne

Clos le Léon 2016 : Chardonnay vinification fûts sans fermentation malolactique, dosage 2gr.

Noces de Craie 2019 : Grand Cru Blancs de noirs Ay Grand Cru, Extra brut dosage 2.5gr, millésime 2019.

Rive Gauche Rive droite 2014 magnum : 50% Pinot Noir Ay Grand Cru 50% Chardonnay CHOUILLY OIRY AVIZE Grand Cru vinification, avec fermentation malolactique, extra brut dosage de 2gr.

Champagne HURÉ Frères

Pierre et François HURÉ

Montagne de Reims/Face Nord



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 Champagne les chalois : 75% pinot noir et 25 % chardonnay co-planté.

Champagne

Invitation Base 2021 : Villers Marmery 2021 100% chardonnay en fût de Villers Marmery.

4 Éléments pinot noir 2019 : Parcelle La Perthe Ludes.

Champagne LANCELOT PIENNE

Gilles et Julien 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 saurait 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

Les Gouttes d'or : Lieu-dit à Cramant, Grand Cru. Surface de 36are80. 5 parcelles plantées de 1969 à 1975. Craie affleurante et exposition est/sud-est.

Champagne

Table Ronde : Chardonnay Grand Cru - Côte des blancs - Cramant Chouilly Avize.

Marie Lancelot 2019 : Chardonnay Grand Cru - Cramant - Millésime 2019.

Réserve Perpétuelle : Réserve perpétuelle depuis 1995 - Meunier, Chardonnay, Pinot noir.

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 tout 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

Jolivettes : 100% pinot noir, Bouzy grand cru. 100% fermentation en fûts.

Champagne

Mont Martin 1er Cru 2020 : 100% Meunier Villers Allerand 1er cru. Sol argileux et craie à 1 m.
Dosage : 1 g/l

Jolivettes Grand Cru 2021 : 100% Pinot Noir de Bouzy Grand Cru. Sol crayeux, mi côteau. Dosage: 2 g/l

Chaillots 1er Cru 2022 : 100% Chardonnay d'Ecueil 1er Cru. Sol argilo crayeux. Dosage: 0 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."

Cuvées présentées

Vin clair

Les Chemins de Verzy : 100% Chardonnay - 2025 - Premier Cru - Villers-Marmery - 100% Fûts.

Champagne

Le Brut : L'assemblage - 90% Chardonnay 10% Pinot Noir - Premier Cru - Villers-Marmery.

L'Extra Brut : Blanc de Blancs - Premier Cru - Villers-Marmery.

Le Caractère : Réserve Perpétuelle - Premier Cru - Villers-Marmery.

Champagne Christophe MIGNON

Christophe et Loann Mignon

Festigny et Le Breuil – Vallée de la Marne



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 craftsman, 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

Longtours + Trou du Renard 2025 : 100% Meunier, vin clair issu de 2 parcelles situées à Festigny : Les Longtours et le Trou du Renard, vendange 2025, pH 3,17.

Champagne

ADN de Meunier - But Nature : 100% Meunier - Dosage : Brut Nature - Vendanges : 2020/2021. Sans fermentation malolactique. Dégorgement selon calendrier lunaire.

Millésime 2015 Brut Nature : 100% Meunier - Dosage : Brut Nature - Vendange 2015 - Dégorgement : Mars 2024 selon calendrier lunaire.

Nouvelle cuvée 100% Meunier : Première expression de la sixième génération - Sortie prévue pour l'été.

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 - Pinot Noir 2025 - Les Maillerettes : Bouzy - Pinot Noir - Grand Cru.

Champagne

Bouzy Grand Cru - Blanc de Noirs - 2021 : Terroir de Bouzy - Pinot noir - 2021.

Ambonnay Grand Cru - Blanc de Noirs - 2021 : Terroir d'Ambonnay - Pinot noir - 2021.

Verzenay Grand Cru - Blanc de Noirs - 2021 : Terroir de Verzenay - Pinot noir - 2021.

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

AMBONNAY Grand Cru : 100% Chardonnay issu du lieu-dit Les Crayères.

Champagne

Extra-Brut Blanc de Blancs Grand Cru : 100% Chardonnay Grand Cru - Assemblage NV 70% Base 2022 / 30% Sélection de notre Réserve Perpétuelle.

L'Esprit de 2021 : 100% Chardonnay Grand Cru - Assemblage Millésimé de 4 Parcelles issues des villages de Le Mesnil/Oger, Oger, Avize et Cramant.

Les Chétillons 2018 : 100% Chardonnay Grand Cru - Assemblage Millésimé de 4 Parcelles issues du Terroir de Chétillon au Mesnil/Oger.

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 13 56 13 82 - 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 du 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

Expression Rosé 2025 : 100% Pinot Noir Vieilles vignes.

Champagne

Les noues 2022 : 100% Pinot Noir.

Mont des chrétiens 2022 : 100% Chardonnay.

L'accomplie base 2023 : 80% Pinot Noir et 20% Chardonnay Vieilles vignes 4 fûts.

Champagne JM SELEQUE

Jean-Marc Sélèque

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, connu aux 4 coins du monde et qui donne du plaisir aux gens, c'est magique !

Mais c'est aussi 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

Chardonnay Muscaté - Vertus 1er La Justice : Fût neuf de 500 litres.

Champagne

Solessence - Extra Brut - Magnum : 50% Chardonnay 40 % Meunier 10% Pinot Noir. Base 2021 - 50% réserve perpétuelle - tirage liège.

Quintette - Blanc de blancs - Extra Brut - Magnum : 100% Chardonnay sur 5 Parcelles. Base 2020 - 20% solera depuis 2012 - tirage liège.

Partition 2017 - Extra brut : Sélection de fûts sur les 7 meilleures parcelles. 72% chardonnay, 14% meunier, 14% pinot noir. Tirage liège.

Champagne VILMART

Laurent et Thomas Champs

Rilly la Montagne



5 rue des Gravières 51500 Rilly la Montagne
Tél: +33 3 26 03 40 01 - thomas.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. Allié 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 2025 : 80% Chardonnay-20% Pinot Noir. Vieilles vignes de 60 ans. 100% fûts de 228 litres. sans fermentation malolactique. Vendangé le 01/09/2025. degré : 12,2 % Vol.

Champagne

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

Grand Cellier d'Or 2021 : 80% Chardonnay - 20% Pinot Noir. Vieilles vignes de 50 ans. 100 % fûts sans fermentation malolactique.

Cœur de Cuvée 2017 : 80% Chardonnay - 20% Pinot Noir. Vieilles vignes de 50 ans. 100 % fûts sans fermentation malolactique.

Nos Partenaires

IMPRIM' ECLAIR

ÉQUINOXES
AGENCE NUMÉRIQUE & CRÉATIVE

Création Equinoxes © 2025 - Photographies : Michaël BOUDOT - Illustration en couverture : Louise Engerer - Imprimé par Imprim'Eclair