

TERRES & VINS DE CHAMPAGNE

15^{ÈME} ANNÉE

17 AVRIL 2023

**MUSÉE DU VIN DE CHAMPAGNE
ET D'ARCHÉOLOGIE RÉGIONALE
ÉPERNAY**

WWW.TERRESETVINSDECHAMPAGNE.COM

Lundi 17 avril 2023

Terres & Vins de Champagne

DÉGUSTATION DE VINS CLAIRS



MUSÉE DU VIN DE CHAMPAGNE ET D'ARCHÉOLOGIE RÉGIONALE
13 AVENUE DE CHAMPAGNE À EPERNAY 51200 INSCRIPTIONS terresetvinsdechampagne.com





TRIBUNE publiée dans le monde.fr le 07 décembre 2022
« **POUR L'ARRÊT DES HERBICIDES EN AOC CHAMPAGNE** »

Il y a 4 ans, lors de l'Assemblée Générale de l'Association Viticole Champenoise, la Champagne a su prendre collectivement une décision forte pour son avenir, en se fixant pour objectif, Zéro herbicide en 2025.

En 2018, le président de l'Union des Maisons de Champagne, Jean-Marie Barillère s'est exprimé ainsi : « Il n'y a que deux issues possibles, soit, nous avançons, soit nous attendons qu'on nous oblige à avancer avec tous les risques que cela comporte en termes écologiques, en termes d'image et donc, en termes économiques pour notre filière et nos entreprises. Je préfère tracer la route d'une Champagne vertueuse, plutôt que de vivre sur le passé ».

Le président du Syndicat Général des Vignerons, Maxime Toubart renchérisait : « L'objectif est de pouvoir, dans quelques années, parler d'une Champagne 100 % durable, engagée et exemplaire, et de pouvoir afficher Zéro désherbant ».

Nous, Vignerones et Vignerons, Coopératrices et Coopérateurs, Maisons de Champagne, signataires de cette tribune, souhaitons protester contre le revirement de l'interprofession champenoise qui abandonne aujourd'hui l'objectif de l'interdiction des herbicides dans le cahier des charges de l'appellation Champagne.

A l'instar de nos prédécesseurs champenois qui ont toujours su prendre leur destin en main, nous avons banni l'utilisation des herbicides sur nos domaines viticoles. Nous sommes résolument convaincus que la Champagne de demain sera plus propre, plus verte, par notre action concrète plutôt qu'à attendre l'interdiction européenne, sans cesse reportée, du glyphosate sur nos sols champenois.

Les alternatives aux herbicides existent. Elles sont présentées depuis 15 ans par les services techniques du Comité Champagne et les Chambres d'Agriculture.

La montée en compétence technique et la gestion de l'enherbement ont été évaluées, comme les besoins de formation, de main d'oeuvre, d'investissements en matériel agricole ont été chiffrés. Nous discernons précisément la difficulté du changement de pratique dans les zones difficiles d'accès, comme les parcelles à forte pente ou en dévers, qui pourraient bénéficier d'un cadre réglementaire plus adapté.

Ces solutions sont plus aisées à mettre en place dans une AOC à très forte valeur ajoutée comme la nôtre. Dans un contexte économique très favorable, notre appellation se doit aujourd'hui et plus que jamais d'être exemplaire.

Actuellement, l'utilisation des herbicides en Champagne reste motivée par la seule facilité d'usage, associée à un manque de connaissances sur l'impact environnemental et sanitaire des molécules utilisées.

Nous savons que l'usage des herbicides nuit à la biodiversité et aux bienfaits qu'elle apporte aux cultures. Les herbicides pénalisent la vie microbienne des sols, l'expression de la typicité des terroirs, favorisent le ruissellement et l'érosion des coteaux.

Les herbicides engagent la santé des travailleurs exposés et celle des riverains qui vivent sur les mêmes territoires.

La présence dans les masses d'eau des molécules herbicides et de leurs métabolites oblige dès à présent à fermer des aires de captage dans les communes viticoles, à entreprendre des installations de filtration extrêmement coûteuses pour les collectivités. Nous sommes les acteurs et les garants de l'une des plus prestigieuses appellations viticoles au monde. Quelle Champagne souhaitons-nous laisser à nos jeunes collègues, à nos enfants, aux habitants qui partagent notre territoire ?

Nous, Vignerones et Vignerons, Coopératrices et Coopérateurs, Maisons de Champagne, appelons de tous nos vœux le Syndicat Général des Vignerons et l'Union des Maisons de Champagne, à poursuivre leur plan de progrès en respectant l'échéance fixée du "Zéro herbicide en 2025", pour un engagement effectif de notre filière dans une voie pérenne, au bénéfice de l'ensemble des acteurs champenois et des citoyens qui habitent notre territoire.

#StopHerbicideEnChampagne

Liste des signataires & pour signer la tribune :

<http://tribune-pour-l-arret-des-herbicides-en-aoc-champagne.fr>



OPEN LETTER: “AN END TO THE USE OF HERBICIDES IN AOC CHAMPAGNE”

Four years ago, at the General Assembly of the Champagne Winegrowers' Association, the Champagne region made a strong collective decision for its future, by setting itself the objective of achieving zero herbicides by 2025.

In 2018, the President of the Union des Maisons de Champagne, Jean-Marie Barillère, said: “There are only two possible outcomes, either we move forwards or we are forced to move, with all the risks the latter entails in ecological terms, in terms of image and therefore in economic terms for our industry and our businesses. I prefer to forge a path towards a virtuous Champagne, rather than keep dwelling in the past.” The president of the General Winegrowers' Union, Maxime Toubart, added: “Our objective is, in a few years' time, to be able to talk about a 100% sustainable Champagne, that takes its commitments seriously and can be held up as an example, and which can proudly proclaim: zero herbicides”.

We, the Champagne Winegrowers, Champagne Houses, and Members of Cooperatives, signatories of this open letter, wish to protest against the U-turn of the Champagne interbranch association which is today abandoning the objective of banning herbicides in the specifications of the Champagne appellation.

Inspired by our Champagne-producing predecessors who always took charge of their own destinies, we have banned the use of herbicides in our vineyards. We are staunchly convinced that the Champagne of tomorrow will be cleaner and greener if we take action now rather than waiting for the constantly postponed European ban on glyphosate to take effect on our Champagne soils.

We now have real alternatives to herbicides available. The technical services of the Champagne Committee and the Chambers of Agriculture have been advocating them for fifteen years.

The increase in technical skills and the management of cover crops have been evaluated, as have the needs for training, labour and investment in agricultural equipment. We know first-hand just how difficult it is to change practices in areas that are difficult to access, such as steeply sloping or uneven land, which could benefit from a more appropriate regulatory framework.

These solutions are easier to put in place in an AOC with very high added value, such as ours. In a very favourable economic context, our appellation must stand out from the crowd more than ever before. Currently, the only reason that herbicides are still used in Champagne is convenience, coupled with a lack of knowledge about the environmental and health impact of the molecules used.

We know that the use of herbicides is detrimental to both biodiversity itself and the benefits of biodiversity for crops.

Herbicides penalise the microbial life of the soil, the expression of the typical characteristics of terroir, as well as encouraging run-off and erosion of the slopes.

Herbicides affect the health of workers who are exposed to them and the health of residents in the areas where they are used. The presence of herbicide molecules and their metabolites in bodies of water has already forced water catchment areas in wine-growing communities to be closed and filtration systems have had to be installed at an exorbitant cost for communities.

We are the actors and custodians of one of the most prestigious wine appellations in the world. What kind of Champagne do we want to leave to our younger colleagues, to our children, to our fellow Champagne citizens?

We, Champagne Winegrowers, Champagne Houses and Members of Cooperatives, call upon the General Union of Winegrowers and the Union of Champagne Houses to continue implementing their progress strategy by respecting the deadline of “Zero Herbicides by 2025”, comprising an effective and sustainable commitment from our sector, in the interests of all stakeholders in the Champagne region and our fellow citizens.

#StopHerbicidesEnChampagne

List of the signatories and to sign the open letter:

<http://tribune-pour-l-arret-des-herbicides-en-aoc-champagne.fr>

CHAMPAGNE
A G R A P A R T
A V I Z E

Pascal & Ambroise
AGRAPART

AVIZE
info@champagne-agrapart.com

VINS CLAIRS

AVIZOISE 2022

*Gros Yeux du couchant / 50 ans / Argilo-calcaire
Sols riches / 100% demi-muids / Chardonnay*

.....

.....

.....

.....

MINÉRAL 2022

*Champ Bouton / 50 ans / Calcaire
Sols pauvres / 100% demi-muids / Chardonnay*

.....

.....

.....

.....

CHAMPAGNE
A G R A P A R T
A V I Z E

CHAMPAGNE

AVIZOISE 2017

*Gros Yeux - Robart / 50 ans / Argilo-calcaire
Sols riches / 100% demi-muids / Chardonnay
4 000 bouteilles / Brut Nature / Mai 2018*

.....

.....

.....

.....

MINÉRAL 2017

*Champ Bouton - Bionnes / 50 ans / Calcaire
Sols pauvres / 100% demi-muids / Chardonnay
10 000 bouteilles / 3 Grs / Mai 2018*

.....

.....

.....

.....

C H A M P A G N E



Françoise BEDEL

CROUTTES SUR MARNE
contact@champagne-bedel.fr

VINS CLAIRS

CUVE A14

*Terroir limoneux - vinification en cuve
100 % Pinot Meunier*

.....

.....

.....

.....

CUVE A13

*Terroir argilo-calcaire - vinification en cuve
9 % Pinot Noir et 91 % Pinot Meunier*

.....

.....

.....

.....



C H A M P A G N E



CHAMPAGNES

DIS, "VIN SECRET"

*Extra-brut - vendanges majoritaires 2015 - Terroir limoneux
et marno-calcaire - élevage 95 % cuves émaillées et
5 % fûts de chêne - 5 ans sur lies - 80 % Pinot Meunier
10 % Pinot Noir - 10 % Chardonnay - dosage 4.65 g
sucre/l - dégorgement 06/2021*

.....

.....

.....

.....

ENTRE CIEL ET TERRE

*Extra-brut - 100 % vendanges 2015 - Terroir argilo et marno-
calcaire - élevage 100 % cuves émaillées - 5 ans sur lies
- 50 % Chardonnay - 35 % Pinot Meunier - 15 % Pinot Noir -
dosage 4.20 g sucre/l - dégorgement 06/2021*

.....

.....

.....

.....

GRAND VIN DE CHAMPAGNE

Bérèche & Fils

PROPRIÉTAIRES DE VIGNES

**Raphaël & Vincent
BÉRÈCHE**

LUDES

maison@bereche.com

SUPERFICIE

11,5 hectares en propriété

BOUTEILLES PRODUITES

100 000

NOMBRE DE PERSONNES
TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE

11 personnes de métier

Nous ne pouvons être présents
sur le salon cette année.

Nous vous remercions de votre compréhension,
et vous retrouverons pour l'édition 2024
de Terres & Vins.





Emmanuel BROCHET

VILLERS AUX NOEUDS
emmanuel.brochet@yahoo.fr

SUPERFICIE

Une parcelle de 2,5 ha :
Le Mont Benoît

BOUTEILLES PRODUITES

15 000

NOMBRE DE PERSONNES TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE

2



Vin bio certifié



VINS CLAIRS

MONT BENOIT

Planté en 1986

.....

.....

.....

.....

HAUT CHARDONNAY

Planté en 1962

.....

.....

.....

.....



CHAMPAGNES

MONT BENOIT

Base 2019 BSA

.....

.....

.....

.....

HAUT MEUNIER 2016

.....

.....

.....

.....



**Aurore CASANOVA &
Jean-Baptiste ROBINET**

MARDEUIL
contact@auorecasanova.com

CRÉATION

depuis 2014

SUPERFICIE

4 Ha

sur les terroirs de
Puisieux, Champvoisy,
Oger et Le Mesnil-Sur-Oger



VINS CLAIRS

LE MESNIL SUR OGER GRAND CRU "MALO" 2022

*Lieu-dit : "Malo" / Âge des vignes : 32 ans
sol : terre fine brune sur sous-sol de colluvions
calcaires / Fermentations naturelles spontanées
Vinification : mois sur lies / Contenants : fûts de
228 L et 400 L/ Cépage : Chardonnay*

.....

.....

.....

.....

PUISIEULX GRAND CRU "LES PETITES VIGNES" 2022

*Lieu-dit : "Les petites vignes" / Âge des vignes :
55 ans / Sol : de Limons sur sous-sol de calcaires
durs / Fermentations naturelles spontanées /
Vinification sur lies/ Contenants : fûts de 228 L et
400 L/ Cépage : Pinot noir de sélection massale*

.....

.....

.....

.....



CHAMPAGNES

LE MESNIL SUR OGER GRAND CRU "MALO"

*Parcelle de 1990 au sol de terre fine brune sur
colluvions calcaire, au cœur d'un petit amphithéâtre
à mi-coteaux / Fermentations naturelles puis élevage
en fûts sur lies / Années 2017-19-20 / 2100 bouteilles
produites / Dosage extra brut*

.....

.....

.....

.....

PUISIEULX GRAND CRU "LES PETITES VIGNES"

*Parcelle de 1968 au sol de limons sur calcaires
durs en contre bas de la montagne de Reims /
Fermentations naturelles et élevage en fûts sur lies /
Année 2019-20 / 3800 bouteilles produites / Dosage
extra brut*

.....

.....

.....

.....

C H A M P A G N E

CAZÉ-THIBAUT

VIGNERON À
CHÂTILLON SUR MARNE



Fabien CAZÉ

CHATILLON SUR MARNE
champagne.cazethibaut@wanadoo.fr

SUPERFICIE

3,5 Ha

BOUTEILLES PRODUITES

15 000

NOMBRE DE PERSONNES
TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE

1

C H A M P A G N E
CAZÉ-THIBAUT

VIGNERON À
CHÂTILLON SUR MARNE



VINS CLAIRS

PINOT MEUNIER / REUIL

Vallée de la Marne / Argilo Sableux / Craie

.....

.....

.....

.....

LES LERIENS / CHÂTILLON SUR MARNE

*Parcelle de 1969 / 45% Pinot Meunier
45% Chardonnay / 10% Pinot Noir / Sol Calcaire*

.....

.....

.....

.....

C H A M P A G N E
CAZÉ-THIBAUT

VIGNERON À
CHÂTILLON SUR MARNE



CHAMPAGNE

MILLÉSIME 2017

Pinot Meunier / 1403 Bouteilles / 2 gr/l

.....

.....

.....

.....

LES LERIENS 2018 / CHÂTILLON SUR MARNE

Parcelle de 1969 / 45% Pinot Meunier

45% Chardonnay / 10% Pinot Noir

Sol Calcaire / 1,8 gr/l

.....

.....

.....

.....

C H A M P A G N E
CHARTOGNE-TAILLET
Vignerons à *Merfy* depuis 1683

Alexandre CHARTOGNE

MERFY
alexandre.chartogne@wanadoo.fr

VINS CLAIRS

HEURTEBISE

Chardonnay

.....

.....

.....

.....

CHEMIN DE REIMS

Chardonnay / sables

.....

.....

.....

.....



CHAMPAGNES

HEURTEBISE 2018

Chardonnay

.....

.....

.....

.....

CHEMIN DE REIMS 2018

Chardonnay

.....

.....

.....

.....

C H A M P A G N E

Vincent
Couche

Domaine en Biodynamie

Vincent COUCHE

BUXEUIL / MONTGUEUX
contact@champagne-couche.fr

SUPERFICIE

14 ha

BOUTEILLES PRODUITES

100 000

NOMBRE DE PERSONNES
TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE

5



C H A M P A G N E

Vincent
Couche

Domaine en Biodynamie

VINS CLAIRS

MONTGUEUX / LA VOIE CREUSE

*Chardonnay / Vigne de 35 ans / Sol du Crétacé
sur craie et silex / Vinification et élevage en fûts /
sans soufre / non chaptalisé / non levuré*

.....

.....

.....

.....

BUXEUIL / VAL PARFONDE

*Pinot Noir / Vigne de 40 ans / Sol Jurassique
supérieur kimméridgien argilo calcaire et marneux
Vinification et élevage en fûts / sans soufre / non
chaptalisé / non levuré*

.....

.....

.....

.....

C H A M P A G N E

Vincent
Couche

Domaine en Biodynamie

CHAMPAGNE

ADN BUXEUIL 2011

*Pinot Noir / Vigne de 40 ans / Sol Jurassique supérieur
kimméridgien argilo calcaire et marneux*

*Vinification et élevage 2 ans en fûts bourguignon
sans soufre / non chaptalisé / non levuré / Brut nature*

Mise en bouteille : 05/04/2013

1890 bouteilles et 263 magnums

.....

.....

.....

.....

ADN MONTGUEUX 2011

*Chardonnay / Vigne de 35 ans / Sol du Crétacé sur
craie et silex / Vinification et élevage 3 ans en fûts
bourguignon / sans soufre / non chaptalisé / non*

levuré / Brut nature / Mise en bouteille : 27/05/2014

952 bouteilles et 155 magnums

.....

.....

.....

.....



Pascal Doquet

CHAMPAGNE

Laure, Pascal & Noé DOQUET

VERTUS

contact@champagne-doquet.com

SUPERFICIE

8,69 Ha

60% Côtes de Blancs,
40% Côtes du Perthois

95% Chardonnay et 5% Pinot Noir

BOUTEILLES PRODUITES

70 000

NOMBRE DE PERSONNES
TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE

9



Vin bio certifié



Pascal Doquet

CHAMPAGNE

VINS CLAIRS

LE MESNIL SUR OGER

Lieu-dit "Champ d'Alouettes"

Parcellaire "Cœur de Terroir" - 100% Chardonnay

Vinification en demi-muids de 600 litres

.....

.....

.....

.....

VERTUS SÉLECTION "CŒUR DE TERROIR"

60% Chardonnay / 40% Pinot Noir

Vinification en demi-muids de 600 litres

.....

.....

.....

.....



Pascal Diquet

CHAMPAGNE

CHAMPAGNES

LE MESNIL SUR OGER
CŒUR DE TERROIR 2009

Sélection de parcelles dans cinq lieux-dits

.....

.....

.....

.....

LE MESNIL SUR OGER
DIAPASON - GRAND CRU

Non millésimé Base 2015 et réserve perpétuelle

.....

.....

.....

.....

CHAMPAGNE GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR

Karine & Jean-Baptiste GEOFFROY

CUMIÈRES

info@champagne-geoffroy.com

SUPERFICIE

14,50 Ha

23% Chardonnay

34% Meunier

43% Pinot noir

BOUTEILLES PRODUITES

110 000



CHAMPAGNE GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR

VINS CLAIRS

HOUTRANTS

*Cuvée parcellaire en complantation
de Pinot noir, Meunier, Chardonnay,
Petit Meslier et Arbanne*

.....

.....

.....

.....

ROSÉ DE SAIGNÉE

.....

.....

.....

.....

CHAMPAGNE GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR

CHAMPAGNES

HOUTRANTS

Complantés / Multi millésimes / Tirage 2015

.....

.....

.....

.....

ROSÉ DE SAIGNÉE 2018

.....

.....

.....

.....



Olivier Horiot

Marie & Olivier HORIOT

LES RICEYS
champagne@horiot.fr

SUPERFICIE

8,7 ha

BOUTEILLES PRODUITES

32 000

NOMBRE DE PERSONNES
TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE

7





Olivier Horiol

VINS CLAIRS

CONTRÉES "ESCHARÈRE"

Plantation 1994

Marnes grises sur calcaires durs du Kimméridgien

Vinification en fût sur lies totales / Pinot noir

.....

.....

.....

.....

CONTRÉES "VAL DU CLOS"

Plantation 1992

Argiles rouges sur marnes tendres de Kimméridgien

Vinification en fût sur lies totales / Pinot noir

.....

.....

.....

.....



Olivier Horiot

CHAMPAGNES

CONTRÉES "ESCHARÈRE" 2010

*Marnes grises sur calcaires durs du Kimméridgien,
Vinification 1 an en fût sur lies totales / Pinot noir
Élevage 10 ans sur lattes / Non dosé / 300 bt*

.....

.....

.....

.....

CONTRÉES "VAL DU CLOS" 2010

*Argiles rouges sur marnes tendres de Kimméridgien
Vinification 1 an en fût sur lies totales / Pinot noir /
Élevage 10 ans sur lattes / Non dosé / 300 bt*

.....

.....

.....

.....



Clémence & Cyril JEAUNAUX

TALUS SAINT PRIX
cyril@champagne-jr.fr

SUPERFICIE

8,7 ha

BOUTEILLES PRODUITES

45 000

NOMBRE DE PERSONNES
TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE

5



Vin bio certifié



VINS CLAIRS

LE GRAND MORCEAU / TALUS SAINT PRIX

*Meunier / 60 ans / Argiles à silex et meulières /
Vinification en fûts de chêne de 2017
Levures indigènes
Fermentation malo-lactique non faite*

.....

.....

.....

.....

LES VIGNES DOUCES / TALUS SAINT PRIX

*Chardonnay / 4-14-35 ans / Argiles à silex et marnes
blanches / Vinification en fûts de chêne de 2017
Levures indigènes
Fermentation malo-lactique non faite*

.....

.....

.....

.....



CHAMPAGNES

FIL DE BRUME

*Brut nature / 80% chardonnay - 20% pinot noir
3/4 cuve inox - 1/4 fûts de chêne de 5 ans*

.....

.....

.....

.....

ÉCLATS DE MEULIÈRE

*Brut nature
60% Meunier - 30% pinot noir - 10% Chardonnay
3/4 cuve inox - 1/4 fûts de chêne de 5 ans*

.....

.....

.....

.....

CHAMPAGNE



**Carine & Aurélien
LAHERTE**

CHAVOT

contact@champagne-laherte.com

SUPERFICIE

11,50 ha

BOUTEILLES PRODUITES

170 000

NOMBRE DE PERSONNES
TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE

9

CHAMPAGNE



VINS CLAIRS

LES EMPREINTES

.....

.....

.....

.....

LES ROUGES MAISONS

.....

.....

.....

.....

CHAMPAGNE



CHAMPAGNES

LES EMPREINTES 2017

.....

.....

.....

.....

LES ROUGES MAISONS 2019

.....

.....

.....

.....



Alexandre LAMBLLOT

JANVRY
contact@alamblot.fr

BOUTEILLES PRODUITES

30 000

NOMBRE DE PERSONNES
TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE

4 à temps plein



VINS CLAIRS

LES CÔTES CHÉRIES

*Sables du Thanétien / Vinification et élevage en
demi-muids de 600L durant 2 ans / Meunier*

.....

.....

.....

.....

LES COCHÈNES 2021

*Massif de Saint Thierry - Chenay / Plantée en 1990 /
Sables du Thanétien / Fermentation et élevage en
demi muids de 400L durant 2 ans / Pinot Noir*

.....

.....

.....

.....



CHAMPAGNES

LES CÔTES CHÉRIES

*Petite Montagne de Reims - GUEUX, plantée en 1984
Sables du Thanétien / Fermentations spontanées
Vinification et élevage en demi-muids / Meunier
Tirage liège / 924 bouteilles / Brut Nature / juillet 2019*

.....

.....

.....

.....

INTUITION NATURE

*Petite Montagne de Reims et Massif de St Thierry
/ Dominante de sables du Thanétien et de
l'Yprésien, petite proportion d'argiles de l'Yprésien /
Fermentations spontanées / Vinification et élevage
en fûts, demi-muids et jarres / 59 % Meunier 33 % Pinot
Noir 8 % Chardonnay / 2019 / 3000 bouteilles / Brut
Nature / Juillet 2020*

.....

.....

.....

.....



CHAMPAGNE
Georges Laval

Organic / Biologique depuis 1971

Mathilde & Vincent LAVAL

CUMIÈRES
champagne@georgeslaval.com

SUPERFICIE

3,3 Ha sur Cumières,
Hautvillers et Chambrecy

BOUTEILLES PRODUITES

20 000

NOMBRE DE PERSONNES TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE

4



Vin bio certifié



CHAMPAGNE
Georges Laval

Organic / Biologique depuis 1971

VINS CLAIRS

CUMIÈRES PREMIER CRU 2022

*10 % Meunier, 50 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay
6 mois en fûts de chêne / Certifié Bio*

.....

.....

.....

.....

LES HAUTES CHÈVRES 2022

*1/3 Meunier, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay
6 mois en fûts de chêne / Certifié Bio*

.....

.....

.....

.....



CHAMPAGNE
Georges Laval

Organic / Biologique depuis 1971

CHAMPAGNES

LES LONGUES VIOLES 2016

Brut Nature / Cumières Premier Cru
90% Pinot Noir, 10 % Meunier
920 bouteilles élaborées / Certifié Bio

.....

.....

.....

.....

LES HAUTES CHEVRES 2018

Brut Nature / Cumières Premier Cru
50% Meunier, 50% Pinot Noir
1 626 bouteilles élaborées / Certifié Bio

.....

.....

.....

.....



CLÉMENT LECLERE

C H A M P A G N E

Clément LECLERE

COULOMMES-LA-MONTAGNE

clement_lec@live.fr

SUPERFICIE

2,27 ha

BOUTEILLES PRODUITES

3 000



CLÉMENT LECLERE

C H A M P A G N E

VINS CLAIRS

LA TRAME NOIRE 2022

Parcelle : Le Mont Robert à Tramery (Vallée de l'Ardre) / 1969 / Sud-Est / Sol peu profond argilo-limoneux sur calcaires durs / Meunier / Vinification en fûts et demi-muids / Fermentations alcoolique et malolactique naturelles

.....

.....

.....

.....

LES CARILLONS 2022

Parcelle : Le Paradis à Coulommès la montagne (Petite montagne de Reims) / 1992 / Sud-Est / Sol profond argileux / Chardonnay / Vinification en fûts et demi-muids / Fermentations alcoolique et malolactique spontanées

.....

.....

.....

.....



CLÉMENT LECLÈRE

C H A M P A G N E

CHAMPAGNES

LA TRAME NOIRE 2019

*Non dosé / Tirage en août 2020 / Dégorgement
en avril 2023 / Parcelle : Le Mont Robert à Tramery
(Vallée de l'Ardre) / 1969 / Sud-Est / Sol peu
profond argilolimoneux sur calcaires durs / Meunier
/ Vinification en fûts et demi-muids / Fermentations
alcoolique et malolactique naturelles*

.....

.....

.....

.....

LES CARILLONS 2019

*Non dosé / Tirage en août 2020 / Dégorgement
en avril 2023 / Parcelle : Le Paradis à Coulommès
la montagne (Petite montagne de Reims) / 1992
/ Sud-Est / Sol profond argileux / Chardonnay /
Vinification en fûts et demi-muids / Fermentations
alcoolique et malolactique spontanées*

.....

.....

.....

.....

CHAMPAGNE
R. POUILLON
& fils

Bénédicte & Fabrice
POUILLON

MAREUIL SUR AY
contact@champagne-pouillon.com

VINS CLAIRS

LE MONTGRUGUET

Mareuil sur Ay / Pinot noir

.....

.....

.....

.....

LES BLANCHIENS

Mareuil sur Ay

.....

.....

.....

.....

CHAMPAGNE
R. POUILLON
& fils

CHAMPAGNES

LE MONTGRUGUET 2019

Mareuil sur Ay / Méthode Fabrice Pouillon / Pinot Noir

.....

.....

.....

.....

LES BLANCHIENS 2016

Mareuil sur Ay / Brut Nature / Pinot Noir & Chardonnay

.....

.....

.....

.....

S U E N E N
C H A M P A G N E

Aurélien SUENEN

CRAMANT
aurelien@champagne-suenen.fr

SUPERFICIE

3 Ha

BOUTEILLES PRODUITES

25 000

NOMBRE DE PERSONNES
TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE

2

S U E N E N C H A M P A G N E

VINS CLAIRS

LA COCLUETTE

*Lieu-dit "La Cocluette" / Terroir : Oiry / Âge : 98 ans
Sol : Limono-Argileux / Sous-sol : Craie du
Campanien Inférieur / Fermentation spontanée
Fermentation malolactique / 1 Foudre / Élevage
sur lies en cours / 13,7 hl*

.....

.....

.....

LES ROBARTS

*Lieu-dit "Les Robarts" / Terroir : Cramant
Âge moyen : 39 ans
Sol : Limono-Argileux
Sous-sol : Craie du Campanien Supérieur
Fermentation spontanée
Fermentation malolactique
Foudre / Élevage sur lies en cours / 20 hl*

.....

.....

.....

S U E N E N C H A M P A G N E

CHAMPAGNES

OIRY (Base 2019)

50 % 2019 et 50 % de vins de Réserve (2013 à 2018)

Sol : Limono-Argileux / Sous-sol : Craie du Campanien

Inférieur / Fermentation spontanée / Fermentation
malolactique naturelle / Élevage sur lies avant mise en
bouteille 9 mois / 50% barriques, 50% Cuves

11 163 Bouteilles, 400 Magnums, 40 Jéroboams

Date de mise en bouteille : 24 Juillet 2020 / Dosage: 4 g/l

.....

.....

.....

LES ROBARTS

Terroir : Cramant / Âge moyen : 36 ans

Sol : Limono-Argileux / Sous-sol : Craie du Campanien

Supérieur / Fermentation spontanée / Fermentation
malolactique naturelle / Élevage sur lies avant mise en
bouteille 9 mois / Foudre de 13,7 hl / 1867 Flacons

Date de mise en bouteille : 25 Juillet 2017 / Dosage : 3 g/l

.....

.....

.....



CHAMPAGNE
TARLANT
VIGNERONS DEPUIS 1687

Benoît & Mélanie TARLANT

OEUILLY
champagne@tarlant.com

VIGNOBLE

Uniquement familial
Vallée de la Marne

Oeuilly, Boursault, Celles-lès-Condé, Saint-Agnan

Pinot Noir, Chardonnay, Meunier,
Fromenteau, Pinot Blanc, Arbanne,
Petit Meslier

31 lieux-dits : 16 ha

BOUTEILLES PRODUITES

Exclusivement Brut Nature
130 000 bouteilles

NOMBRE DE PERSONNES TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE

8 Femmes - 8 Hommes



Vin bio certifié



CHAMPAGNE
TARLANT
VIGNERONS DEPUIS 1687

VINS CLAIRS

LVO MEUNIER

*Lieu-dit : "Pierre de Bellevue" à Oeuilly / Sous-sol
Sparnacien argilo-calcaire / Massale familiale plantée
en 1946 à haute densité / Exposition Nord-Est / Coteaux
à 26% / Hiver repos végétal, printemps-été sol travaillé
sous le rang et libre dans l'inter rang / Vendangée le
vendredi 2 Septembre 2022 FI / Pressoir Coquard PAI par
gravité / Première fermentation spontanée / Malo non
provoquée / Fûts 228 L bourguignon / BIO*

.....

.....

.....

.....

LPQT CHARDONNAY

*Lieu-dit : "L'Enclume" à Oeuilly / Sous-sol galets silex et
calcaire / Massale familiale plantée en 1967 à haute
densité / Exposition Est / Coteau à 19% / Hiver repos
végétal, printemps-été sol travaillé sous le rang et libre
dans l'inter rang / Vendangée le lundi 5 septembre
2022 / Pressoir Coquard PAI par gravité / Première
fermentation spontanée / Malo non provoquée
Fûts 228 L bourguignon / BIO*

.....

.....

.....

.....



CHAMPAGNE
TARLANT
VIGNERONS DEPUIS 1687

CHAMPAGNES

LA VIGNE D'OR - BLANC DE MEUNIER - 2006

Lieu-dit : "Pierre de Bellevue" à Oeuilly / Sous-sol Sparnacien argilo-calcaire / Massale familiale plantée en 1946 à haute densité / Exposition Nord-Est / Coteaux à 26% / Hiver repos végétal, printemps-été sol travaillé sous le rang et libre dans l'inter rang / Vendangée le jeudi 21 septembre 2006 / Pressoir Coquard Tradi par gravité / Première fermentation spontanée / Malo non provoquée / Fûts 228 L bourguignon / Millésime 2006 (182 mois d'élevage) / Brut Nature le 27 Juin 2022 / 3343 bouteilles

.....

.....

.....

.....

LA PIERRE QUI TOURNE - 2011

Nouvelle Cuvée Parcellaire / Lieu-dit : "L'Enclume" à Oeuilly / Sous-sol galets silex et calcaire / Massale familiale plantée en 1967 à haute densité / Exposition Est / Coteau à 19% / Hiver repos végétal, printemps-été sol travaillé sous le rang et libre dans l'inter rang / Vendangée le mardi 30 Août 2011 / Pressoir Coquard PAI par gravité / Première fermentation spontanée / Malo non provoquée / Fûts 228 L bourguignon / Millésime 2011 (122 mois d'élevage) / Brut Nature le 27 Juin 2022 / 2089 Bouteilles

.....

.....

.....

.....

CHAMPAGNE
DOMAINE VINCEY

**Marine ZABARINO
& Quentin VINCEY**

OGER
marine@domainevincey.com

SUPERFICIE

7 Hectares certifiés AB & Demeter
depuis 2022

BOUTEILLES PRODUITES

30 000
(en création de stock)

NOMBRE DE PERSONNES
TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE

5



CHAMPAGNE DOMAINE VINCEY

VINS CLAIRS

OGER 2022

100% Chardonnay Grand Cru / 3 marcs des 3 terroirs du village : Bas de Coteaux + Coeur de terroir + Terres de plaine / Moyenne d'âge des vignes : 60 ans / Sols argilo-calcaire, entre 20 à 80 cm d'argiles brunes sur craie friable à dure / Pressoir traditionnel / Remplissage des tonneaux par gravité / Fermentation en levures indigènes / Élevage en fût sur lies / Vinification sans soufre ajouté ni autres intrants

.....

.....

.....

.....

LE GRAND JARDIN 2022

Lieu-dit : "Le Grand Jardin" / 100% Chardonnay Oger Grand Cru / Parcelles de 1967, sélection massale plantée en plein terroir d'Oger / Sol argilo-calcaire : 20 cm d'argile brune, 60 cm de gravier de craie friable, et craie dure à partir de 80 cm à 1 m / Pressoir traditionnel / Remplissage des tonneaux par gravité / Fermentation en levures indigènes / Élevage en fût sur lies / Vinification sans soufre ajouté ni autres intrants

.....

.....

.....

.....

CHAMPAGNE DOMAINE VINCEY

CHAMPAGNES

VILLAGE OGER 2018

100% Chardonnay Grand Cru / Assemblage de parcelles de vieilles vignes en sélection massale / Moyenne d'âge : 60 ans / Sols argilo-calcaire, entre 20 à 80 cm d'argile brune sur craie friable à dure / Pressoir traditionnel / Remplissage des tonneaux par gravité / Fermentation en levures indigènes / Élevage en fût sur lies pendant 12 mois / Malo-lactique naturelle, léger bâtonnage et ouillage régulier / Vieillissement 3 ans en bouteilles tirées liège / Remuage et dégorgement manuel en octobre 2022 / Dosage 0 gr/L

.....

.....

.....

.....

LE GRAND JARDIN OGER 2018

100% Chardonnay Grand Cru / Parcelle de 1967 en sélection massale plantée en plein terroir d'Oger / Sol argilo-calcaire : 20 cm d'argiles brunes, 60 cm de graviers de craie friable, et craie dure à partir de 80 cm à 1 m / Pressoir traditionnel / Remplissage des tonneaux par gravité / Fermentation en levures indigènes / Élevage en fût sur lies pendant 12 mois / Malo-lactique naturelle, léger bâtonnage et ouillage régulier / Vieillissement 3 ans en bouteille tirées liège / Remuage et dégorgement manuel en octobre 2022 / Dosage 0 gr/L

.....

.....

.....

.....