

TERRES & VINS DE CHAMPAGNE

18^{ÈME} ANNÉE

20 AVRIL 2026

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

WWW.TERRESETVINSDECHAMPAGNE.COM

LUNDI
20
AVRIL
2026



CHAMPAGNE
PASCAL AGRAPART
AVIZE

Pascal & Ambroise
AGRAPART

AVIZE
info@champagne-agrapart.com

SUPERFICIE

12 ha

BOUTEILLES PRODUITES

100 000

CHAMPAGNE
PASCAL AGRAPART
AVIZE

VINS CLAIRS

100% CHAMPAGNE MILLÉSIME 2025

Au profil de sols pauvres et très calcaires.

Champ Bouton (Avize) vinifié en cuves,

Bionnes (Cramant) en demi-muids.

*FA indigène. FML complète. Sera mise en bouteille en
mai 2026, sans collage ni filtration.*

.....

.....

.....

.....

100% CHAMPAGNE MILLÉSIME 2025

*Gros Yeux & Robarts, vieilles vignes d'Avize situées à
mi-coteaux, exposées sud, sud-est. Profil de sols plus
profonds, argileux avant la craie. FML complète.*

*Sera mise en bouteille en mai 2026, sans collage ni
filtration, directement sur bouchons liège et agrafes.*

.....

.....

.....

.....

CHAMPAGNE PASCAL AGRAPART AVIZE

CHAMPAGNES

100% CHAMPAGNE MILLÉSIME 2020

Sélection de vieilles vignes de plus de 50 ans, au profil de sols pauvres et très calcaires. Champ Bouton (Avize) vinifié en cuves, Bionnes (Cramant) en demi-muids. FA indigène. FML complète. Mise en bouteille en mai 2021 sans collage ni filtration. VSL entre 60 et 72 mois. Remuage manuel. Dosage 3g /l. SO2 < 50mg/l. Disponible en bouteille et magnum. La bouteille que vous dégusterez est une "avant-première", nous la faisons encore vieillir en cave.

.....

.....

.....

100% CHAMPAGNE MILLÉSIME 2020

Gros Yeux & Robarts, vieilles vignes d'Avize situées à mi-coteaux, exposées sud, sud-est. Profil de sols profonds, argileux avant la craie. FML complète. Mise en bouteille en mai 2021, sans collage ni filtration, directement sur bouchons liège et agrafes. VSL entre 60 et 72 mois. Remuage manuel. Dégorgement manuel et contrôle olfactif. Brut Nature. SO2 <50 mg/L. Disponible en bouteille et magnum. La bouteille que vous dégusterez est une "avant-première", nous la faisons encore vieillir en cave.

.....

.....

.....



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

Champagne
EMMANUEL
BROCHET

VINS CLAIRS
MONT BENOÎT



.....
.....
.....
.....

HAUTES VIGNES DU MONT BENOÎT



.....
.....
.....
.....

Champagne
EMMANUEL
BROCHET

CHAMPAGNES

MONT BENOÎT
BASE 2022



.....

.....

.....

.....

HAUTES VIGNES DU MONT BENOÎT
2018



.....

.....

.....

.....



**AUORE
CASANOVA**
Champagne

**Aurore CASANOVA &
Jean-Baptiste ROBINET**

MARDEUIL
contact@auorecasanova.com

CRÉATION

depuis 2014

SUPERFICIE

4,8 Ha
dont 4 Ha certifiés
agriculture biologique depuis 2023

BOUTEILLES

27 000 bouteilles

PERSONNES TRAVAILLANT
SUR LE DOMAINE

3,5



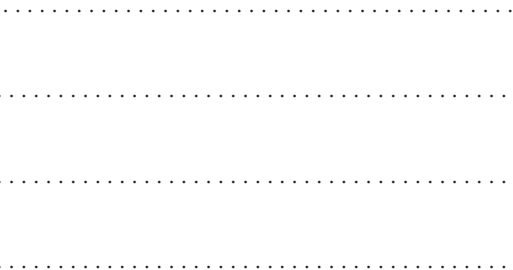
**AUORE
CASANOVA**
Champagne

VINS CLAIRS

OGER GRAND CRU



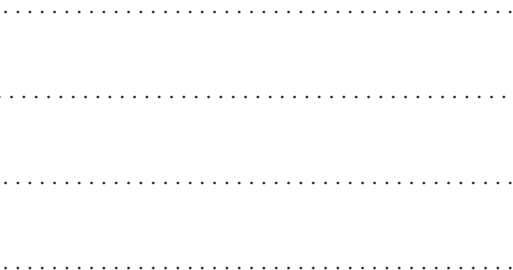
*Plantées de 1929 à 2004 / Sol brun calcaire / sur
Craie / Vinification spontanée sur lies sous bois /
Chardonnay / Agriculture Biologique*



**PUISIEULX "LES PETITES VIGNES"
GRAND CRU**



*Plantées en 1968 / Rendzine et sol brun calcaire / sur
limons calcaire / Vinification spontanée sur lies sous
bois / Pinot Noir / Agriculture Biologique*





**AUORE
CASANOVA**
Champagne

CHAMPAGNES

OGER GRAND CRU



*Chardonnay / vendanges 2023 / Plantées de 1929
à 2004 / sol brun calcaire / sur Craie / Vinification
spontanée sur lies sous bois / 1900 bouteilles / 1g/L /
Agriculture Biologique*

.....

.....

.....

.....

PUISIEULX "LES PETITES VIGNES"
GRAND CRU

*Pinot noir / Vendanges 2022 & réserve perpétuelle /
Plantées en 1968 / Rendzine et sol brun calcaire / sur
limons calcaire / Vinification spontanée sur lies sous
bois / 7165 bouteilles / 1,5 g/L*

.....

.....

.....

.....

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

4,5 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

VIGNES DE REUIL

Pinot Meunier / 55 ans
Reuil / Sable / Craie / Vinification en fût / BIO



.....

.....

.....

.....

MONT BERNARD

Chardonnay / 20 ans
Reuil / Argile / Sable / Craie / vinification en fût / BIO



.....

.....

.....

.....

C H A M P A G N E
CAZÉ-THIBAUT

VIGNERON À
CHÂTILLON SUR MARNE



CHAMPAGNES

NATURELLEMENT 2023

Pinot Meunier / 0 dosage / Vinification en fût / BIO



.....

.....

.....

.....

MONT BERNARD 2021

*Chardonnay / Reuil / Argile / Sable / Craie /
Vinification en fût / BIO*



.....

.....

.....

.....

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

CHEMIN DE REIMS

*Planté en 1980 / Sables sur craie /
Fermentation en fût / Chardonnay*

.....

.....

.....

.....

HEURTEBISE

Planté en 1972 / Sables sur grès / Fûts / Chardonnay

.....

.....

.....

.....

C H A M P A G N E
CHARTOGNE-TAILLET

Vignerons à *Meilly* depuis 1683

CHAMPAGNES

HEURTEBISE

Planté en 1972 / Sables sur grès / Fûts / Chardonnay

.....

.....

.....

.....

CHEMIN DE REIMS

*Planté en 1980 / Sablés sur craie /
Fermentation en fût / Chardonnay*

.....

.....

.....

.....

VIGNOBLES EN BIODYNAMIE

Vincent
Couche



CHAMPAGNE - BOURGOGNE

Vincent COUCHE

BUXEUIL / MONTGUEUX
contact@champagne-couche.fr

SUPERFICIE

14 ha

BOUTEILLES PRODUITES

100 000

NOMBRE DE PERSONNES TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE

5

VIGNOBLES EN BIODYNAMIE

Vincent
Couche



CHAMPAGNE - BOURGOGNE

VINS CLAIRS

MONTGUEUX



*Chardonnay / Vignes 35 ans / Sol du Crétacé sur
craie et silex / Vinification et élevage en fûts 3-4 ans /
Levures indigènes / Non chaptalisé / Sans soufre*

.....

.....

.....

.....

BUXEUIL



*Pinot noir / Vignes 40 ans / Sol du kimméridgien
argilo-calcaire et marneux / Vinification et élevage
en fûts 3-4 ans / Levures indigènes / Non chaptalisé /
Sans soufre*

.....

.....

.....

.....

VIGNOBLES EN BIODYNAMIE

Vincent
Couche



CHAMPAGNE - BOURGOGNE

CHAMPAGNES

MILLÉSIME ROSÉ 2009



75% pinot noir de Buxeuil sur sol kimméridgien argilo-calcaire et marneux, 25% chardonnay de Montgueux sur sol crétacé en craie et silex / Vinification en fût (10%) / Base de macération carbonique / Levures indigènes / Non chaptalisé / Non filtré / Extra-brut

.....

.....

.....

.....

ADN MONTGUEUX 2009



100% chardonnay de Montgueux / Sol crétacé en craie et silex / Vinification en fût (100%) / Levures indigènes / Non chaptalisé / Non filtré / Sans soufre / Zéro dosage

.....

.....

.....

.....



Pascal Doquet

CHAMPAGNE

**Laure, Pascal & Noé
DOQUET**

VERTUS

contact@champagne-doquet.com

SUPERFICIE

8,69 Ha

60% Côte des Blancs,
40% Côte du Perthois

95% Chardonnay et 5% Pinot Noir

BOUTEILLES PRODUITES

70 000

**NOMBRE DE PERSONNES
TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE**

9



Pascal Doquet

CHAMPAGNE

VINS CLAIRS

VERTUS - CŒUR DE TERROIR



*Sélection de 6 parcelles / Craie du Campanien /
Chardonnay 82 % - Pinot Noir 18 % /
Demi-muids de 600 litres*

.....

.....

.....

.....

LE MESNIL SUR OGER CŒUR DE TERROIR



*Sélection de 6 parcelles / Craie du Campanien /
Chardonnay 100 % / Demi-muids de 600 litres*

.....

.....

.....

.....



Pascal Doquet

CHAMPAGNE

CHAMPAGNES

DIAPASON - LE MESNIL SUR OGER
GRAND CRU - BLANC DE BLANCS



*100 % Chardonnay / Assemblage : 56% de la récolte
2018 avec 44% de vins d'une réserve perpétuelle
2012-2017 / 6 ans sur lies en bouteilles / Extra-Brut 4 g/l*

.....

.....

.....

.....

CHAMP D'ALOUETTES 2006
LE MESNIL SUR OGER - GRAND CRU

*Une seule parcelle dans le Cœur du Terroir / 18 ans
sur lies en bouteille / Extra-Brut 2,5 g/l*

.....

.....

.....

.....

CHAMPAGNE
GEOFFROY



**Karine, Sacha & Jean-Baptiste
GEOFFROY**

CUMIÈRES
info@champagne-geoffroy.com

SUPERFICIE

14,5 Ha
23% Chardonnay
34% Meunier
43% Pinot noir

BOUTEILLES PRODUITES

110 000

CHAMPAGNE
GEOFFROY



VINS CLAIRS

ROSÉ DE SAIGNÉE

LES CHALMONTS + LA MADELONNE

*Argilo-calcaire / Fermentation spontanée / Vignes
non rognées tressées / 100% pinot noir*

.....

.....

.....

.....

BLANC DE ROSE
LES CHÊNES + LA GRANGE

Co-macération 50% chardonnay 50% pinot noir

.....

.....

.....

.....

CHAMPAGNE
GEOFFROY



CHAMPAGNES

ROSÉ DE SAIGNÉE

*Premier cru / sol argilo calcaire / Macération 3 jours
en baies entières / FA spontanée / 100% pinot noir /
36 mois de lattes / Millésime 2020*

.....

.....

.....

.....

BLANC DE ROSE

*Premier cru / Co-maceration chardo + pinot pendant
2 jours / FA spontanée / Élevage demi-muid / 84 mois
sur lattes sous liège / Millésime 2016*

.....

.....

.....

.....



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

8



Olivier Horiol

VINS CLAIRS

ESCHARÈRE



*Pinot Noir sur marnes grises kimméridgiennes /
Élevage en fûts sur lies*

.....

.....

.....

.....

BARMONT



*Blanc vrai (Pinot blanc) sur argiles rouges
kimméridgiennes / Élevage en fûts sur lies*

.....

.....

.....

.....



Olivier Horiol

CHAMPAGNES

BARMONT



*Sève blanc de noirs 2019 / Pinot noir sur argiles
rouges / Élevage en fûts sur lies / Brut nature /
3522 Bouteilles + 90 Mg*

.....

.....

.....

.....

BARMONT



*Sève rosé de saignée 2019 / Pinot noir sur argiles
rouges / Macération carbonique de 4 jours / Brut
nature / 2243 Bouteilles + 90 Mg*

.....

.....

.....

.....



JEAUNAUX-ROBIN
C H A M P A G N E

Clémence & Cyril
JEAUNAUX

TALUS SAINT PRIX
cyril@champagne-jr.fr

SUPERFICIE

10,25 ha

BOUTEILLES PRODUITES

60 000

NOMBRE DE PERSONNES
TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE

6



JEAUNAUX-ROBIN

C H A M P A G N E

VINS CLAIRS

LES VIGNES DOUCES TALUS SAINT PRIX



Vin certifié bio

*Chardonnay / Âge des vignes : 35 ans / Argiles à silex
et marnes blanches / Vinification en fûts de chêne
de 228L de 2017 / Levures indigènes / Fermentation
malolactique non faite*

.....

.....

.....

.....

LE PARC TALUS SAINT PRIX



*Vin certifié bio / Meunier / Âge des vignes : 111 ans
/ Argiles brunes à pierres meulières / Vendange
02.09.2025 / Macération en cuve inox / Élevage en
fût de chêne de 228L de 2017 / Levures indigènes /
Fermentation malolactique non faite*

.....

.....

.....

.....



JEAUNAUX-ROBIN

C H A M P A G N E

CHAMPAGNES

LES MARNES BLANCHES 2021



*Vin bio certifié / 100% Chardonnay / Parcelle : Les Vignes
Douce à TALUS SAINT PRIX / Âge : 35 ans / Sol : marnes
blanches, argiles à silex / Sous-sol : meulières, calcaires durs
/ Fermentation spontanée et élevage en fûts de chêne de
228L / Fermentation malolactique non faite / 1776 bouteilles /
Mise en bouteille : avril 2022 / Brut Nature*

.....

.....

.....

.....

LE DESSOUS DE LA CABANE



*Rosé d'assemblage / Sol : argiles à silex / Fermentation
spontanée / Fermentation malolactique non faite /
Vin blanc 60% Meunier - 30% Pinot noir - 10% Chardonnay
(v2020-2021) + Vin rouge de Meunier v2021 (parcelle de
50 ans court-nouée) / Macération de 3 et 8 jours / Mise en
bouteille : avril 2022 / Dosage 6 g/L*

.....

.....

.....

.....

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



Laherte Frères

À CHAVOT

VINS CLAIRS

LES GRANDES CRAYÈRES - CHAVOT

Chardonnay

.....

.....

.....

.....

LES ROUGES MAISONS - CHAVOT

Pinot Noir

.....

.....

.....

.....

CHAMPAGNE



Laherte Frères
À CHAVOT

CHAMPAGNES

LES GRANDES CRAYÈRES - MILLÉSIME 2021

.....

.....

.....

.....

LES ROUGES MAISONS - MILLÉSIME 2021

.....

.....

.....

.....



Alexandre LAMBLLOT

JANVRY
contact@alamblot.fr

SUPERFICIE

4 Ha

BOUTEILLES PRODUITES

30 000

NOMBRE DE PERSONNES
TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE

4 à temps plein



CHAMPAGNE
A. LAMBLOT

VINS CLAIRS

LES CÔTES CHÉRIES 2024 - GUEUX



*Sélection massale de 1984 / Sables du Thanétien /
FA + FML spontanées / Élevage prévu de 2 ans sur lies
totales / Demi-muids 600L Bertranges / Meunier / BIO*

.....

.....

.....

.....

AMPLITUDE 2025 - VRIGNY + JANVRY



*Vignes de 18 à 60 ans / Sables du Thanétien et de
l'Yprésien / FA + FML spontanées / Élevage sur lies
totales / fûts récents chauffe profonde /
Chardonnay / BIO*

.....

.....

.....

.....



CHAMPAGNE
A. LAMBLLOT

CHAMPAGNES

LES CÔTES CHÉRIES 2020 - GUEUX

*Sélection massale de 1984 / Sables du Thanétien /
FA + FML spontanées / Élevage 2 ans sur lies totales /
Demi-muids 600L Bertranges / Meunier /*

.....

.....

.....

.....

LES CÔTES CHÉRIES 2020 - GUEUX

*Sélection massale de 1984 / Sables du Thanétien /
FA + FML spontanées / Élevage 2 ans sur lies totales /
Demi-muids 600L Bertranges / Meunier /*

.....

.....

.....

.....



CHAMPAGNE
Georges Laval

Organic / Biologique depuis 1971

Mathilde & Vincent LAVAL

CUMIÈRES
champagne@georgeslaval.com

SUPERFICIE

4 Ha sur Cumières,
Hautvillers et Chambrecy

BOUTEILLES PRODUITES

30 000

NOMBRE DE PERSONNES TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE

5



CHAMPAGNE
Georges Laval

Organic / Biologique depuis 1971

VINS CLAIRS

LES HAUTES CHEVRES 1^{er} CRU 2025
CUMIÈRES



*Certifié BIO / 50% Pinot noir, 25% Meunier,
25% Chardonnay / Élevage en fûts*



CHAMPAGNE VINCENT LAVAL
LES VIGNES DE MON ONCLE
CUMIÈRES 1^{er} CRU

*Assemblage 2021 à 2025 / 70% Pinot noir,
20% Chardonnay, 10% Meunier /
Élevage en foudres et fûts*





CHAMPAGNE
Georges Laval

Organic / Biologique depuis 1971

CHAMPAGNES

LES HAUTES CHEVRES 1^{er} CRU 2021
CUMIÈRES



*Certifié BIO / 70% Pinot noir, 20% Meunier,
10% Chardonnay / Brut Nature / Élevage en fûts*

.....

.....

.....

.....

CHAMPAGNE VINCENT LAVAL
LES VIGNES DE MON ONCLE
CUMIÈRES 1^{er} CRU

*Assemblage 2021 (15%) - 2022 (85%) / 60% Pinot
noir, 30% Chardonnay, 10% Meunier / Brut Nature /
Dégorgé le 1^{er} décembre 2025 / Élevage en fûts*

.....

.....

.....

.....



CLÉMENT LECLÈRE

C H A M P A G N E

Clément LECLÈRE

COULOMMES-LA-MONTAGNE

clement_lec@live.fr

SUPERFICIE

2,27 ha

BOUTEILLES PRODUITES

6 000

NOMBRE DE PERSONNES
TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE

2



CLÉMENT LECLÈRE

C H A M P A G N E

VINS CLAIRS

LA TRAME NOIRE 2025

Fermentation en fûts et demi-muids / Malolactique faite / Cépage : Meunier / Parcelle : Le Mont Robert à Tramery (Vallée de l'Ardre), Sud-Est, 1969 / Sol peu profond argilo-limoneux sur calcaires durs / 11.25 % Alc/Vol - 3.05 pH - SO2 total 26mg/L

.....

.....

.....

.....

LE CHEMIN DES ROSES 2025

Fermentation en fûts et demi-muids / Malolactique faite / Cépage : Meunier / Parcelle : Sous les Roses à Courmas (Vallée de l'Ardre), Sud-Ouest, 1970 / Sol profond limono-sableux sur cailloux de Meulière / 11,30% Alc/Vol - 3,08 pH - So2 total 25 mg/L

.....

.....

.....

.....



CLÉMENT LECLÈRE

C H A M P A G N E

CHAMPAGNES

LA TRAME NOIRE 2022

*Fermentation en fûts et demi-muids / Malolactique faite /
Cépage : Meunier / Parcelle : Le Mont Robert à Tramery
(Vallée de l'Ardre), Sud-Est, 1969 / Sol peu profond
argilo-limoneux sur calcaires durs / Tirage : Juillet 2023 /
Dégorgement : 31 mars 2026 / Brut nature / 1200 bouteilles
/ 13 % Alc/Vol - pH 3,05 - So2 total 26 mg/L*

.....

.....

.....

.....

LE CHEMIN DES ROSES 2022

*Fermentation en fûts et demi-muids / Malolactique faite
/ Cépage : Meunier / Parcelle : Sous les roses à Courmas
(Vallée de l'Ardre), Sud-Ouest, 1970 / Sol profond limono-
sableux sur cailloux de meulière / Tirage : Juillet 2023 /
Dégorgement : 31 mars 2026 / Brut nature / 900 bouteilles /
12,75 % Alc/Vol - pH 3,06 - So2 total 19 mg/L*

.....

.....

.....

.....

CHAMPAGNE
R. POUILLON
& fils

**Bénédicte & Fabrice
POUILLON**

MAREUIL SUR AY
contact@champagne-pouillon.com

SUPERFICIE

7,7 ha

BOUTEILLES PRODUITES

55 000



CHAMPAGNE
R. POUILLON
& fils

VINS CLAIRS

LE MONTGRUGUET

*Mareuil sur Aÿ / 100% Pinot noir / Craie affleurante /
Vinifié en fûts de chêne français*

.....

.....

.....

.....

LES BLANCHIENS

*Mareuil sur Aÿ / 100% Pinot noir / Argilo-calcaire /
Vinifié en fûts de chêne français*

.....

.....

.....

.....

CHAMPAGNE
R. POUILLON
& fils

CHAMPAGNES

GRANDE VALLÉE

*Cuvée régionale / 65% Pinot noir, 20% Pinot meunier,
15% Chardonnay / Extra-brut 2g/l / 2023 + 2022 +
réserve perpétuelle / Méthode Fabrice Pouillon sans
sucre ajouté*

.....

.....

.....

.....

LES BLANCHIENS 2019

*Argilo-calcaire / Exposition Sud/Sud-Est / 50% Pinot
noir + 50% Chardonnay / Brut nature / Méthode
Fabrice Pouillon sans sucre ajouté / 2640 bouteilles*

.....

.....

.....

.....



**Georges
RÉMY**

BOUZY

SUPERFICIE

6,24 ha
sur Bouzy, Ambonnay,
Louvois, Tauxières, Dizy et Ay

BOUTEILLES PRODUITES

20 000 bouteilles

NOMBRE DE PERSONNES
TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE

4



VINS CLAIRS

LES MUITS



*41 ans / Tauxières / Argilo limoneux - Craie pure /
Fermentation Malo lactique / Vinification et élevage sur
lies en fûts de 228l / Chardonnay / Certification Bio*

.....

.....

.....

.....

LES VAUDAYANTS



*51 ans / Bouzy / Argileux - silex et craie pure /
Fermentation Malo lactique / Vinification et élevage sur
lies en fûts de 228l / Pinot noir / Certification Bio*

.....

.....

.....

.....



— *Georges* —
R E M Y

CHAMPAGNES

BLANC DE NOIRS 2021



Bouzy (3 parcelles) : les Vaudayants (1975), les Huriauts (2006), les Hannepés (1997) et les Hauts Clos (1960) / Fermentation Malo lactique / Vinification et élevage sur lies en fûts de 228l pendant 10 mois / Mise en bouteille fin juillet 2022 / Dégorgement octobre 2025 / Pinot noir 2844 bouteilles / Non dosé / Bio

.....

.....

.....

.....

LE MONT DE TAUXIÈRES 2020



Parcelle de Bouzy / 50% Chardonnay (1971), 50% Pinot noir (1973) / Fermentation Malo lactique / Vinification et élevage sur lies en fûts de 228l pendant 10 mois / Mise en bouteille fin juillet 2021 / Tirage liège / Dégorgement février 2026 / Non dosé / 1199 bouteilles / Bio

.....

.....

.....

.....



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



CHAMPAGNE
TARLANT
VIGNERONS DEPUIS 1687

VINS CLAIRS

LIEU-DIT "NOTRE DAME" À CELLES-LÈS-CONDÉ



Sous-sol Calcaire dur à Lignites du Lutétien / Massale familiale de Chardonnay plantée en 1987 à haute densité / Exposition Sud / Bas Coteaux à 20% / Hiver repos végétal, Printemps été sol travaillé sous le rang et libre dans l'inter rang / Vendangée le lundi 8 Septembre 2025 (Fleur) en petites cagettes / Pressoir Coquard PAI par gravité / Première fermentation spontanée / Malo non provoquée / Amphore sous Argile de terre cuite / BIO

.....

.....

.....

.....

LIEU-DIT "LA TEMPÊTÉE" À OEUILLY



Sous-sol Sparnacien (argilo-calcaire lagunaire Yprésien) / Massale familiale de Pinot Noir plantée en 1981 à haute densité / Exposition Nord / Haut-Coteau à 13% / Hiver agroécologie avec semaison plantes bio, Printemps été sol vivant sous paillage / Vendangée le samedi 30 Septembre 2025 (Fleur) en petites cagettes / Macération des grappes pendant 15 heures puis Saignée et Pressurage doux du marc en PAI par gravité / Première fermentation spontanée / Malo non provoquée / Fûts 228L bourguignon / BIO

.....

.....

.....

.....



CHAMPAGNE
TARLANT
VIGNERONS DEPUIS 1687

CHAMPAGNES

ARGILITÉ EN AMPHORE 2016 LIEU-DIT "NOTRE DAME" À CELLES-LÈS-CONDÉ

Sous-sol Calcaire dur à Lignites du Lutétien / Massale familiale de Chardonnay plantée en 1987 à haute densité / Exposition Sud / Bas Coteaux à 20% / Hiver repos végétal, Printemps été sol travaillé sous le rang et libre dans l'inter rang / Vendangée le vendredi 30 Septembre 2016 / Pressoir Coquard PAI par gravité / Première fermentation spontanée / Malo non provoquée / Amphore sous argile de terre cuite / Millésime 2016 (97 mois d'élevage) / Brut nature le 2 Juin 2025 / 1800 bouteilles

.....

.....

.....

SAIGNÉE DES TEMPÊTES ROSÉ DE SAIGNÉE 2018 LIEU-DIT "LA TEMPÊTÉE" À OEUILLY

Sous-sol Sparnacien (argilo-calcaire lagunaire Yprésien) / Massale familiale de Pinot Noir plantée en 1981 à haute densité / Exposition Nord / Haut-Coteau à 13% / Hiver agroécologie avec semaison plantes bio, Printemps été sol vivant sous paillage / Vendangée le samedi 3 Septembre 2018 / Macération des grappes pendant 16 heures puis Pressurage doux PAI par gravité / Première fermentation spontanée / Malo non provoquée / Fûts 228 L bourguignon / Millésime 2018 (62 mois d'élevage) / Brut nature le 3 Juin 2024 / 3700 bouteilles

.....

.....

.....

C H A M P A G N E
DOMAINE VINCEY
VIGNERONS À OGER

**Marine ZABARINO
& Quentin VINCEY**

OGER
marine@domainevincey.com

SUPERFICIE

8,5 Hectares certifiés AB & Demeter
depuis 2022

BOUTEILLES PRODUITES

42 000

NOMBRE DE PERSONNES
TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE

6

CHAMPAGNE
DOMAINE VINCEY
VIGNERONS À OGER

VINS CLAIRS

GRAUVES PREMIER CRU 2025

*100% Chardonnay / 8 parcelles, moyenne d'âge
40 ans / Argiles sur craie / Fermentation à partir des
levures indigènes / Élevage sur lies en fût de chêne
228-300L, 10-15% neuf / Malo-lactique naturelle /
Tirage prévu en Juillet 26*

.....

.....

.....

.....

LIEU-DIT "LE GRAND JARDIN" 2025
OGER GRAND CRU

*100% Chardonnay / Massale de 1967
80cm d'argiles brunes sur craie / Fermentation à partir
des levures indigènes / Élevage sur lies en fût de chêne
500L 15-20% / Malo-lactique naturelle / Tirage prévu
entre Juillet et Septembre 2027 / Certifié AB & Demeter*



C H A M P A G N E
DOMAINE VINCEY
VIGNERONS À OGER

CHAMPAGNES

GRAUVES PREMIER CRU 2023

5918 bouteilles / 100% Chardonnay / 2 parcelles,
moyenne d'âge 40 ans / Argiles sur craie / Fermentation
à partir des levures indigènes / Élevage en fût de chêne
228-300L 10-15% neuf sur lies / Malo-lactique naturelle /
Tirage 09/2024 / Dégorgement 01/2026 / Dosage 1g/L /
SO2 23 mg/L

.....

.....

.....

.....

LIEU-DIT "LE GRAND JARDIN" 2021
OGER GRAND CRU

2270 bouteilles / 100% Chardonnay / Massale de 1967
80 cm d'argiles brunes sur craie / Exposition Sud-Est
/ Fermentation à partir levures indigènes / Élevage
12 mois sur lies, en fût de chêne 500L 15-20% /
Malo-lactique naturelle / Tirage 09/2022 /
Dégorgement 05/2025 / Dosage 0g/L / SO2 10mg/L /
Certifié AB & Demeter



