

WEEK END EN CHAMPAGNE



Du 10 au 13 Mars 2016

PROGRAMME

Jeudi 10 mars 2016

15h30 – 17h : Visite Champagne Philipponnat

13, rue du Pont – CS 60002
51160 MAREUIL-SUR-AY
NICOLETTA DE NICOLO
03 26 56 93 09

20h : Diner au Restaurant Gastronomique Les Grains d'Argent

Les grains d'argent
1, Allée Du Petit Bois - 51530 Dizy
03 26 55 76 28

Vendredi 11 mars 2016

11h – 12h30 : Visite Champagne J.Lassalle

21 rue du Châtaignier - B.P. 5
51500 CHIGNY-LES-ROSES
Angéline TEMPLIER
06 11 07 02 08

13h – 15h : Boutique Trésor de Champagne

Dégustations et Déjeuner
2 rue Olivier Métra – 51100 REIMS
03 26 48 28 42

15h – 17h : Visite Champagne Taittinger

9 place Saint Nicaise
51100 REIMS

18h15 – 19h30 : C Comme

8, rue Gambetta – 51200 EPERNAY
Boutique et dégustation apéro
03 26 32 09 55

20h : Diner au Restaurant Gastronomique Les Berceaux

13, rue des Berceaux – 51200 Epernay
03.26.55.28.84

Samedi 12 mars 2016

9h45 – 11h45 : Visite Champagne Julien Chopin

3 rue Gaston Poittevin
51530 MONTHELON
03.51.40.92.35

12h30 – 15h30 : Déjeuner au restaurant Le Jardin des Crayères

64, boulevard Henri Vagnier
51100 REIMS
03 26 24 90 00

16h – 17h30 : Visite Champagne Pommery

5 place Général Gouraud
51100 REIMS
03 26 61 62 56

17h30 – 19h : Rugby

Selon horaire et lieu... (Galles Angleterre)

20h : Diner au Restaurant Le Crypto

14 place du Forum
51100 REIMS
03 26 25 27 81

Nuit au Campanile

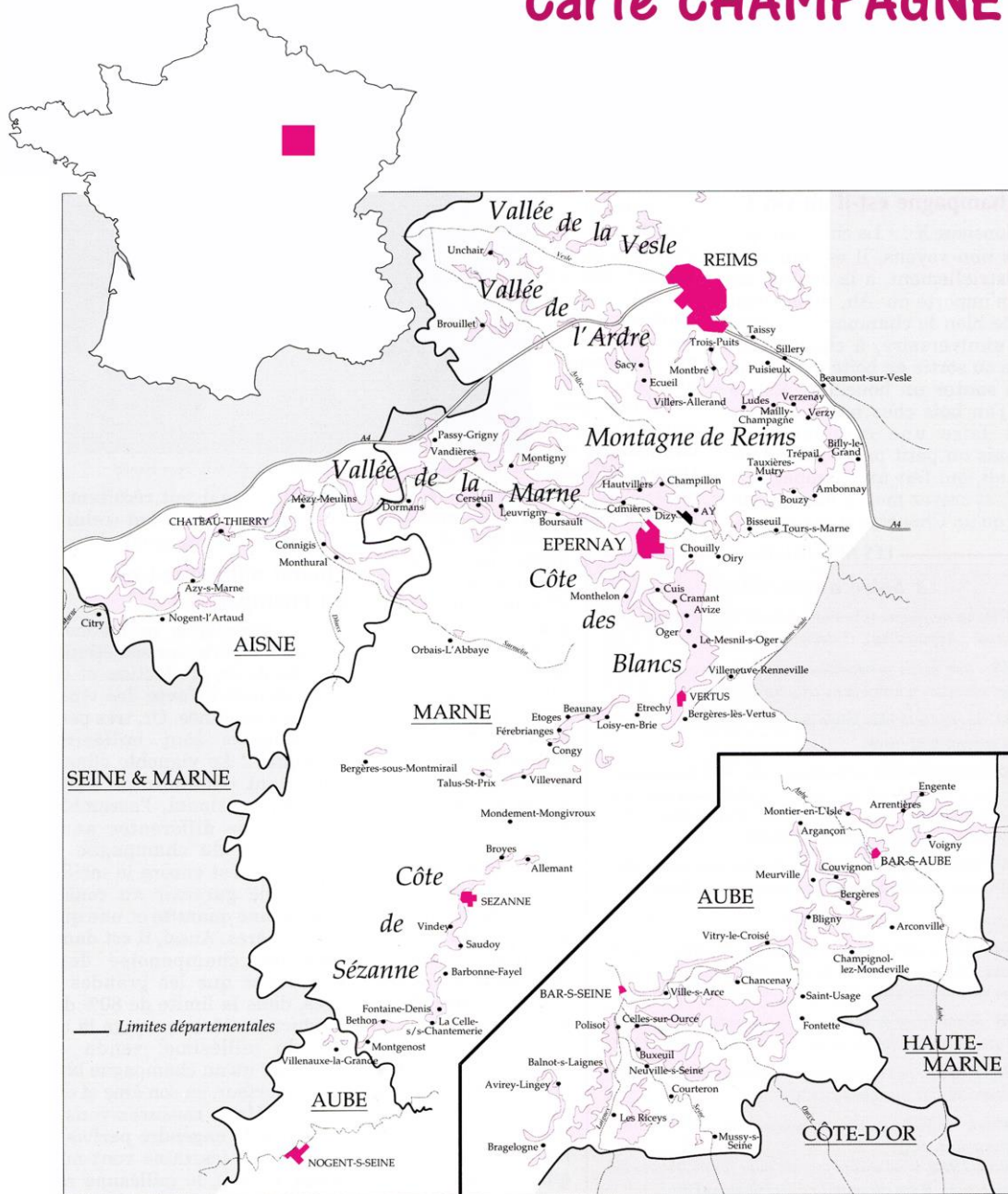
37 BOULEVARD PAUL DOUMER
51100 Reims
03 26 40 01 08

Dimanche 13 mars 2016

xxhxx : Retour !!!

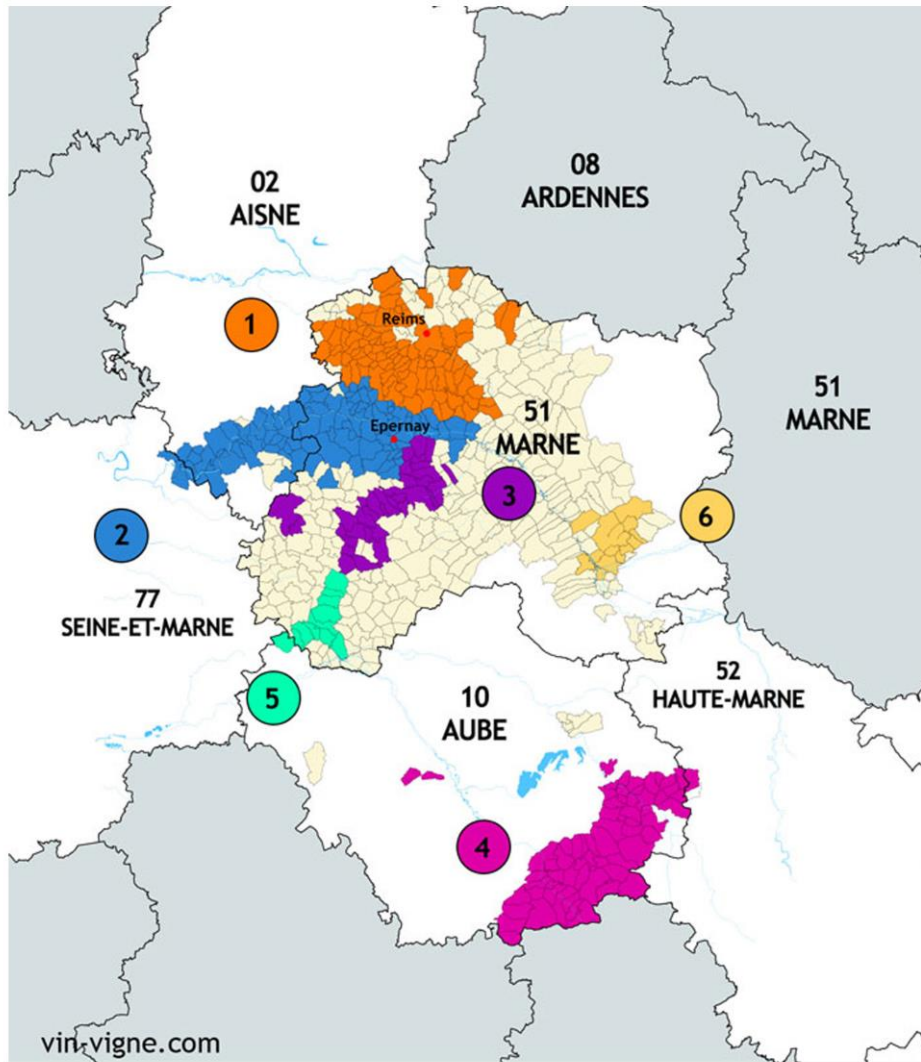


Carte CHAMPAGNE





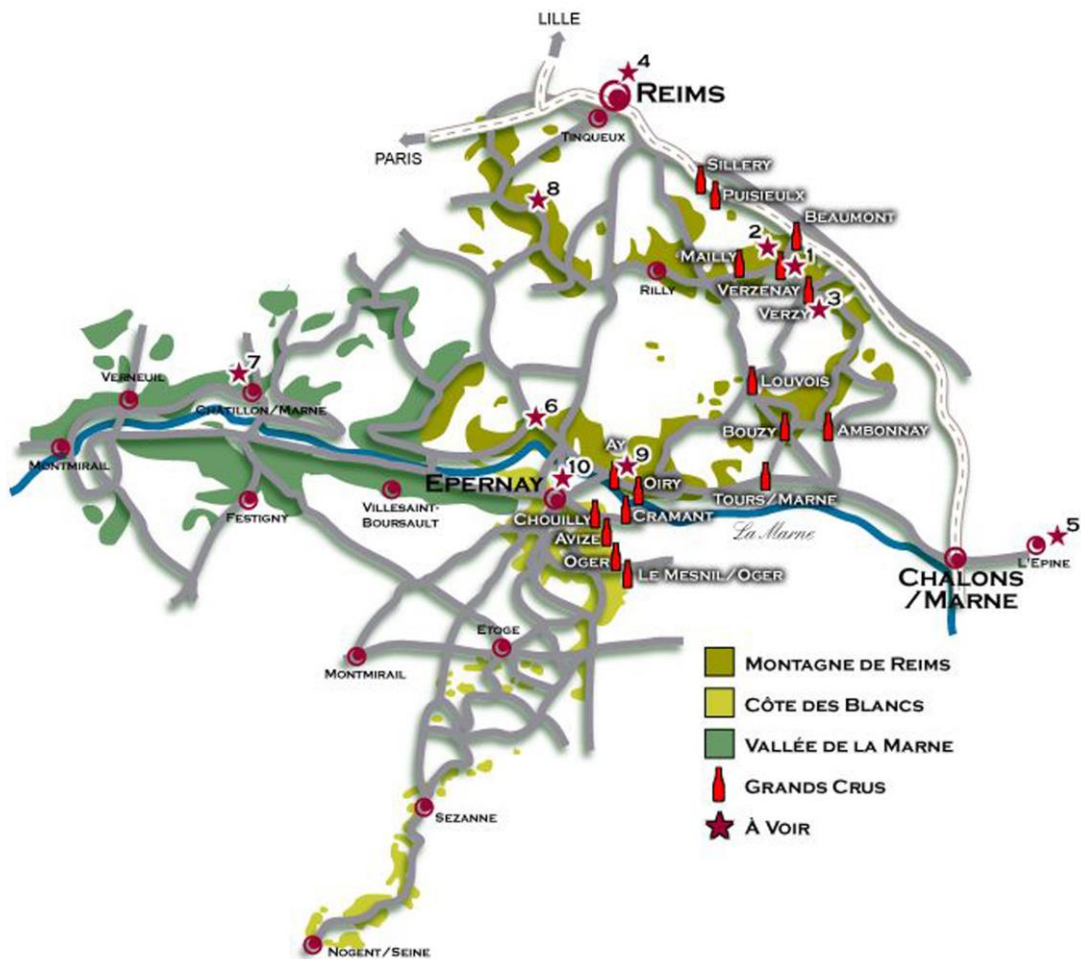
Régions de Champagne



- | | | | |
|---|-----------------------|---|----------------------|
|  | 1. Montagne de Reims |  | 4. Côte des Bars |
|  | 2. Vallée de la Marne |  | 5. Côte de Sézanne |
|  | 3. Côte des Blancs |  | 6. Vitry-le-François |



Emplacements Grands Crus



17 Communes en Champagne Grand Cru (classé 100%)

- Communes de la Côte des blancs :
Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger, Oger et Oiry
- Communes de la Montagne de Reims :
Ambonnay, Beaumont-sur-Vesle, Bouzy, Louvois, Mailly-Champagne, Puisieulx, Sillery, Tours-sur-Marne, Verzenay et Verzy
- Communes de la Vallée de la Marne :
Aÿ



CHAMPAGNE - UNE REGION - UN MONOPOLE

Le Champagne est un vin effervescent qui porte le nom de son appellation.

C'est la seule région à ne revendiquer qu'une appellation principale.

Le vignoble champenois couvre 33 000 hectares partagé dans les départements de la Marne, de l'Aube et de l'Aisne.

Trois cépages majeurs sont à la base de l'élaboration des champagnes :

- pinot noir
- pinot meunier
- chardonnay

Trois types d'acteurs se distinguent en Champagne :

- les maisons de négoce possèdent et élaborent leurs vins en complétant leur approvisionnement par l'achat de raisins ;
- les caves coopératives fournissent les maisons de négoce et développent également des marques comme par exemple Nicolas Feuillatte ;
- et pour finir, les vigneron portant le nom de récoltant manipulant, élaborent leurs vins à partir de leur propre vignoble.

CLASSIFICATION DES CHAMPAGNES

L'aire d'appellation Champagne, déterminé par la nature du sol et du sous-sol, a des limites fixées par la loi, limites en dehors desquelles on ne peut élaborer du Champagne.

Environ 360 villages ont actuellement l'AOC "Champagne" et sont tous classés en % selon leurs qualités intrasèques. Elle couvre une superficie de 30 655 ha environ, qui est actuellement planté en vignes et qui sont cultivées par environ 18 000 vignerons.

17 Communes en Champagne Grand Cru (classé 100%)

- Communes de la Côte des blancs : Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger, Oger et Oiry
- Communes de la Montagne de Reims : Ambonnay, Beaumont-sur-Vesle, Bouzy, Louvois, Mailly-Champagne, Puisieulx, Sillery, Tours-sur-Marne, Verzenay et Verzy
- Communes de la Vallée de la Marne : Aÿ

43 Communes en Champagne Premier Cru (classé entre 90 et 99%)

- Communes de la Côte des Blancs : Vertus, Villeneuve-Renneville-Chevigny, Voipreux
- Communes de la Vallée de la Marne : Cumières, Hautvillers, Mareuil-sur-Aÿ

312 autres Communes en AOC Champagne



RETOUR HISTORIQUE

Depuis l'apparition des romains qui ont mis en place une organisation commerciale de vins de Champagne, les différents crus furent plus ou moins propices au Négocio.

De fait, des échelons de préférence se sont mis en place, parfois arbitrairement, pour désigner les meilleurs terroirs de vinification ou d'approvisionnement pour le négoce de Champagne. Avant même l'apparition des bulles en Champagne, la Montagne de Reims étaient déjà très reconnue pour ses rouges claires. Avec l'apparition des Champagnes à bulles et son commerce intense, la voie navigable majeure : la Marne a donné une grande réputation des champagnes de la Vallée de la Marne, ses vins se nommaient "vins de rivière".

En 1873, un second classement non officiel vit le jour avec 3 crus au top venant chacun d'une sous région différente : Aÿ pour la Vallée de la Marne, Verzenay pour la Montagne de Reims et Cramant pour la Côte des Blancs, sous région qui prendra à partir de ce moment plus d'importance du fait de son emplacement géographique.

Un Classement des Crus s'imposaient

En 1919, pour uniformiser le négoce de raisins en Champagne, les syndicats de Négociants et Vignerons mirent en place un barème d'approvisionnement de 32 à 100% selon les crus. Ce pourcentage représentait un ratio pour acheter les raisins de vigneron.

12 communes de Champagne trustaient la première place (100% Grand Cru) :

- MONTAGNE DE REIMS : Ambonnay, Bouzy, Louvois, Beaumont-sur-Vesle, Mailly-Champagne, Verzenay, Puisieulx et Sillery
- CÔTE DES BLANCS : Avize et Cramant
- VALLÉE DE LA MARNE : Aÿ et Tours-sur-Marne

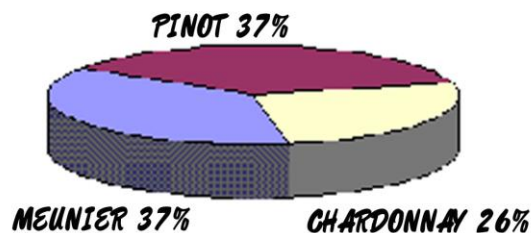
En 1935, ce classement fut modifié pour empêcher les maisons de négoce de Champagne à tirer les prix vers le bas en rehaussant le minimum d'achat de raisin à 50%. Depuis quelques retouches ont été effectuées sur le classement de ces crus de Champagne en pourcentage.

Le minimum de rachat est passé de 50 à 80%. Ce classement a donc fait apparaître 3 catégories : Cru de Champagne (AOC) de 80 à 89%, Premier Cru de 90 à 99% et Grand Cru à 100%



Caractéristiques des cépages champenois :

- Le Pinot Noir: il donne au vin des arômes de fruits rouges. C'est le cépage qui apporte à l'assemblage du corps et de la puissance.
- Le Meunier : ce cépage donne au vin de la rondeur ; il évolue plus rapidement que les autres.
- Le Chardonnay : il donne des notes florales et parfois minérales quand il est jeune. Il évolue lentement et cette caractéristique en fait un complément idéal pour le vieillissement des vins. C'est le cépage de la finesse.



La Vinification

Le pressurage

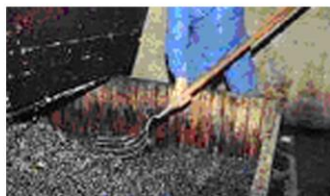
Il a lieu immédiatement après les vendanges. Au cours du pressurage, le jus s'écoule dans des cuves spéciales appelées "belons". On laisse ensuite le jus décanter : c'est le débourage ; en même temps, on pratique un sulfitage du moût, c'est-à-dire le jus de raisin. Le sulfitage consiste à ajouter de l'anhydride sulfureux, d'une part pour protéger le vin de l'oxydation au contact de l'oxygène de l'air et d'autre part pour faciliter la décantation. Puis on soutire le moût par pompage. Les "bourbes" et l'écume restent au fond du belon.

Le moût est stocké dans des cuves en inox ou dans des "foudres" en bois, pour subir la fermentation alcoolique.

Au fur et à mesure du pressurage, la pellicule et les pépins vont avoir une influence de plus en plus importante sur le moût : il est donc nécessaire de fractionner le pressurage. Sur un pressoir traditionnel, on presse 4000 kg de raisin en plusieurs fois ; l'opération dure environ 4 heures :

- la première presse, appelée cuvée, donne 2050 litres de moût ;
- la seconde presse donne la taille, c'est-à-dire 450 litres de jus de raisin. On emploie le terme de "taille" car autrefois, entre chaque presse, les pressuriers "taillaient" le marc avec des bûches coupantes. Le marc désigne les 4000 kg de raisin qui composent chaque presse.

Le taux de vinification autorisé est de 1600 kg de raisin pour 1000 litres de moût. Ainsi, 4000 kg de raisin pressés doivent donner 2550 litres de jus.





Les fermentations

La fermentation alcoolique : elle a lieu en cuve ou exceptionnellement en fût de chêne. Elle dure 3 semaines à un mois environ ; le sucre se transforme en alcool grâce à l'action des levures; cette réaction s'accompagne d'un dégagement de gaz carbonique.

Au cours de cette phase, le vin bouillonne et fait du bruit : c'est le bouillage. Les cuves ou les fûts ne sont pas complètement remplis afin d'éviter les débordements intempestifs. On complète progressivement ; cette opération s'appelle l'ouillage.

Lorsque cette fermentation est terminée, on procède à un premier soutirage qui permet d'éliminer les dépôts les plus grossiers.

Puis on pratique dans certains cas la fermentation malolactique. En particulier les années de forte acidité des moûts. Elle peut être spontanée ou provoquée. Il s'agit d'une transformation de l'acide malique en acide lactique, sous l'action de bactéries spécifiques. L'aspect acide du vin est éliminé.

Après ces fermentations, le vigneron doit clarifier le vin, c'est-à-dire éliminer les particules qui subsistent et qui seraient dommageables pour les arômes. Autrefois, on le "collait" : on le délayait avec de la colle de poisson, de la gélatine, du sang, du blanc d'oeuf, de la craie...

Puis on pratiquait encore un soutirage. Actuellement, le vin est filtré, selon deux méthodes : il est passé au-dessus d'un mélange de micro-organismes marins, ou au-dessus d'un filtre-à-plaques muni d'un papier spécifique.

L'assemblage ou la réalisation de la cuvée

L'assemblage consiste à marier des vins clairs ou tranquilles issus de terroirs, de cépages et d'années différentes. Le plus souvent, on joue sur ces trois paramètres. C'est le cas en particulier chez les grandes maisons du champagne qui se doivent de maintenir une "tendance" qui leur est caractéristique. Mais on ne peut retenir qu'un seul des trois paramètres précédemment cités :

- un Millésime est créé uniquement à partir de vins d'une même année.
- si l'on choisit des vins d'un même cépage, par exemple le Chardonnay, on crée alors un Champagne Blanc de blancs ou un Champagne Blanc de noirs avec le Pinot Noir ou le Meunier. Le goût de ces champagnes est typique.
- enfin, on ne peut révéler qu'un seul cru, c'est-à-dire un terroir en particulier, une commune ou même un lieu-dit.

L'assemblage n'est pas spécifique au champagne. Pour réaliser un "Châteauneuf du Pape", par exemple, on dispose d'une gamme de 12 cépages ; le plus souvent, on cherche par ailleurs à faire un Millésime : on ne mélange pas les vins d'années différentes. Par comparaison, certaines grandes maisons de champagne disposent d'une palette d'une cinquantaine de vins à marier. C'est bien en Champagne que "l'art" d'assembler est aussi poussé.

Cette opération a lieu entre février et avril et elle peut durer jusqu'à cinq mois, aux cours desquels les personnes responsables de l'assemblage dégustent les vins, les mémorisent, se familiarisent avec eux afin de déterminer ceux qui se marieront le mieux.

Le tirage

Il a lieu au printemps. Ce n'est ni plus ni moins que la mise en bouteilles. On la prépare en ajoutant :

- une liqueur : on incorpore 24 grammes de sucre par litre, ce qui permettra d'obtenir une pression de 6 atmosphères.
- des levures : elles dégraderont le sucre et ceci dégagera du gaz carbonique responsable de la formation des bulles.

Les bouteilles sont fermées avec une "capsule-couronne" ou "capsule de tirage".



La prise de mousse

Les bouteilles sont descendues en cave pour être "entreillées", c'est-à-dire couchées à l'horizontale sur des lattes en bois : c'est le début de la seconde fermentation ; les bouteilles sont couchées à plat de façon à maintenir le contact entre la sédimentation des levures et le vin.

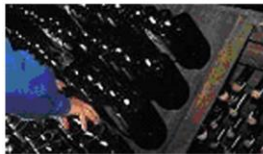
La durée de la prise de mousse dépend de la température; elle doit être basse et constante : 10/12 °C. Généralement, elle dure 6 mois. Plus la fermentation est lente et régulière, plus les bulles sont fines.

Le vieillissement du Champagne

Les levures ont provoqué la prise de mousse et continuent de jouer un rôle bénéfique après leur mort : elles restituent les matières azotées accumulées au cours de leur vie. Ces matières seraient d'excellents supports pour les arômes.

Le fait que les bouteilles soient couchées est très important : le vin reste en contact avec le dépôt qui s'est formé sur toute la longueur de la bouteille.

Le remuage



Il a pour but de faire glisser le dépôt dans le goulot de la bouteille, une fois le vieillissement du vin terminé. Pendant 4 à 5 semaines, les bouteilles subissent en moyenne une quarantaine de manipulations, sur des pupitres. Elles sont tournées régulièrement d'un huitième de tour et sont progressivement remontées jusqu'à la verticale.

Le dégorgement

Désormais, on pratique la technique du dégorgement "à la glace" : l'extrémité du goulot est plongée dans un bain réfrigéré de -20°C. Un glaçon se forme et emprisonne le dépôt. Puis la bouteille est dégorgée : la capsule est enlevée et le glaçon est expulsé par la pression qui règne à l'intérieur de la bouteille. Celle-ci perd environ 1kg de pression au cours de l'opération.

Le dosage

On ajuste le volume à l'intérieur de la bouteille par ajout d'une "liqueur de dosage" et d'un champagne de la même cuvée. La liqueur est souvent composée de sucre de canne. La dose varie en quantité et en qualité selon le type de champagne que l'on veut obtenir :

- le BRUT : teneur en sucre résiduel inférieure à 15 g/l,
- l'EXTRA-DRY : teneur en sucre comprise entre 12 et 20 g/l,
- le SEC : teneur en sucre entre 17 et 35 g/l,
- le DEMI-SEC : teneur en sucre entre 33 et 50 g/l,
- le DOUX : teneur en sucre supérieure à 50 g/l.



Le champagne rosé est le plus couramment obtenu en ajoutant, lors du tirage, du vin rouge AOC "Champagne". Seul l'AOC "Champagne" a le droit de recourir à cette méthode pour réaliser un vin rosé. Mais il peut également être obtenu, plus rarement, avec une vinification en rosé. Les raisins provenant de cépages noirs subissent une macération partielle avant le pressurage.

On ne connaissait jusqu'ici que des champagnes "brut rosé" ; la Maison Mercier a créé cependant, récemment, un champagne rosé demi-sec.

Après le dosage, on pose un bouchon de liège définitif, maintenu sur la bouteille par un muselet pour éviter qu'il ne soit chassé par la pression en gaz.

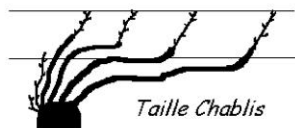
Le vin reste au repos pendant alors 3 à 4 mois avant de procéder à l'habillage de la bouteille. Il doit en effet se "rasseoir" après avoir subi le dégorgement et la liqueur doit bien se mélanger avec le vin.

Les Travaux de la Vigne

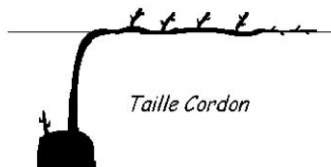
La taille de la vigne

La taille consiste à préparer le pied de vigne pour la saison suivante.

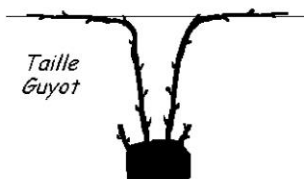
4 types de tailles sont autorisées en Champagne, en fonction des cépages et des terroirs. Chaque taille est réglementée. Voici ces 4 types de tailles :



La taille Chablis est une taille courte sur une charpente longue qui est actuellement la plus proche de l'ancienne taille de la 'vigne en foule'. Il y a environ 4 charpentes partant de la souche avec pour chacune un prolongement avec 5 yeux pour le chardonnay et 4 pour le pinot noir.



La taille cordon est aussi une taille courte sur charpente longue. La souche monte à 60 cm maximum de haut pour être inclinée en une unique charpente sur laquelle se trouvent des coursons (tous les 15 cm environ) avec généralement 2 yeux.



La taille Guyot est une taille longue sur charpente courte avec de nombreuses variantes.



La taille dite Vallée de la Marne est aussi une taille longue sur charpente courte. De nombreuses variantes existent.



Le liage

Sur les images ci-dessus, on s'aperçoit que tous les brins sont orientés d'une certaine façon. Cet aspect n'est pas obtenu dès l'opération de taille car la vigne a plutôt tendance à pousser comme un buisson. L'opération du liage consiste donc à fixer manuellement avec de la ficelle (avec tout de même une pince à lier qui effectue un "noeud") chaque brin sur les fils de fer.

L'ébourgeonnage

Beaucoup de brins ont tendance à pousser à partir de la souche du pied de vigne. Ces pousses non productives doivent être supprimées : c'est l'ébourgeonnage. Cette opération est communément appelée "faire les pieds".

Le relevage

Au fur et à mesure que la vigne pousse, les fils maintenant les brins verticaux sont relevés régulièrement et les brins passant à l'extérieur de ces fils (un de chaque côté du rang de vigne) sont remis correctement en place. Ils faut savoir qu'en période de pleine croissance, les brins de vignes peuvent prendre plusieurs centimètres par jour !

Le palissage

Le palissage consiste à placer correctement les brins de vigne pour favoriser le mûrissement du raisin en l'exposant mieux au soleil. Les différents brins sont séparés et redressés proche de la verticale et les fils qui les maintiennent en place sont accrochés avec des agrafes entre chaque pied, évitant ainsi que tout retombe. Par la suite, les différents brins continueront à croître verticalement.

Le cisailage

Pendant tout l'été, la vigne continue de pousser. Il est donc nécessaire de couper régulièrement (souvent 4 fois) ce qui repousse. Cette opération, appelée également rognage, est maintenant effectuée le plus souvent par tracteur enjambeur, le dernier cisailage pouvant être effectué manuellement pour faciliter ensuite la cueillette du raisin.

Les vendanges

Après tout ce dur labeur, les vendanges sont le résultat du travail du vigneron (et de la météorologie plus ou moins clémente...). Elles durent maintenant une quinzaine de jours et commencent, selon les années et les régions, entre mi-septembre et fin septembre. Les dates de début de vendanges sont décidées en fonction de prélèvements qui débutent dès le mois d'août. Ces prélèvements permettent de prévoir le rendement et de suivre la maturation du raisin, selon les cépages et les parcelles de vignes (dans un même village, 2 parcelles peuvent ne pas être mûrs à la même date). La date finale n'est parfois connue précisément que quelques jours à l'avance. Elle est donnée par village et par cépage et doit être respectée. Les vendanges sont toujours effectuées à la main en Champagne, ce qui est obligatoire. L'utilisation d'une machine à vendanger serait préjudiciable à la qualité, pouvant entre autre entraîner une coloration du jus pour les cépages noirs (pinot et meunier, cépages noirs à jus blanc utilisés en Champagne), la machine détériorant les grains.

La plantation

Une vigne n'est pas conservée éternellement, mais est arrachée au bout de 20 à 40 ans selon les conditions et l'état de celle-ci. Les plants sont fournis par un pépiniériste qui a effectué le greffage. Le greffage est utilisé depuis l'apparition du phylloxéra. Elle consiste à utiliser un porte-greffe importé à l'origine des Etats-Unis et qui est résistant à . La vigne n'est pas productive dès l'année qui suit la plantation mais au bout de 3 ou 4 ans, c'est à dire à la 3ème ou 4ème feuille



CHAMPAGNE PHILIPPONNAT

Les cuvées de la maison Philipponnat retracent son histoire et expriment ses spécificités. La cuvée Royale rend ainsi hommage aux fondateurs, propriétaires de vignobles et fournisseurs de Louis XIV. C'est un champagne, harmonieux au superbe rapport qualité/prix.

La cuvée 1522 rappelle l'année d'implantation de la famille en plein cœur de la Champagne. Cette cuvée est élaborée à partir des vins les plus remarquables de la maison et offre au palais un bel équilibre entre richesse et fraîcheur.

La cuvée du Clos des Goisses fait référence à un vignoble exceptionnel acquis en 1935. Exposé plein sud, il s'étend sur 5,5 ha à Mareuil-sur-Aÿ et donne naissance à la cuvée la plus prestigieuse de la maison. Les cuvées millésimées de la maison sont réputées.

Si chaque millésime Philipponnat possède son propre style, ils partagent un point commun : leur élégante vinosité.

Un peu d'Histoire

L'histoire de la famille **Philipponnat** en Champagne débute en 1522, lorsque le roi de France François 1er offre des terres situées à Aÿ, à April de Philipponnat, pour récompenser sa bravoure lors de la bataille de Marignan en 1515. Ce n'est pourtant qu'en 1910, que la maison Philipponnat est fondée en tant que telle à Mareuil-sur-Aÿ par Auguste et Pierre Philipponnat. On retrouve cependant les lointaines origines de la famille sur les étiquettes de cuvées comme l'extra-brut Grand Cru blanc 1522. En 1935, Pierre, ayant survécu à son frère, mort pendant la Grande Guerre, achète le Clos des Goisses. Une des ses cuvées emblématiques, le Brut Clos des Goisses, est entièrement réalisée à base de raisins provenant de ce clos unique en son genre. En 1997 la maison est rachetée par le groupe Boizel Chanoine Champagne, mais est toujours dirigée par un membre de la famille **Philipponnat**.

Entrée dans le groupe Lanson-BCC en 1997, cette maison de taille moyenne est autonome dans ses approvisionnements et dans son élaboration. Elle retrouve un rayonnement dans les champagnes haut de gamme grâce à la personnalité retrouvée de son Clos des Goisses, le plus vaste des clos champenois (5,5 ha) exposé plein sud sur des pentes abruptes en surplomb de la vallée de la Marne. Son désherbage chimique s'est arrêté en 2010. La montée de la marque est aussi la récompense des choix opérés dans toute la gamme par son président Charles Philipponnat, en poste depuis 2000. Il a amené le froid dans les vinifications, réorientée vers plus de pinot noir (le meunier de la vallée de l'Adre disparaît progressivement, le chardonnay reste toujours secondaire), a augmenté la capacité de vinification sous bois sur lies sans batonnage et sans fermentation malolactique. « Je cherche à accentuer la complexité tout en accentuant aussi la fraîcheur explique Charles, mon but est de mettre plus d'esprit millésimé dans les non millésimés ». De nouvelles cuvées parcellaires, une nouvelle bouteille, un changement d'habillage sont arrivés en 2014.

La deuxième étoile est accordée en 2016.

Les vins : toute la gamme se présente avec de nouveaux flacons (celui initial du Clos des Goisses), de nouveaux habillages sobres et des contre-étiquettes informatives exemplaires avec mention des dosages, assemblage, millésimes de base, part de vin de réserve... 65 % pinot noir, 30 % chardonnay et 5 % de Meunier, base 2011, le Royal Réserve est plus tendre et moins tendu que la base 2010, plus carré et structuré, toujours dans un style à la fois puissant et frais. Le Royal Réserve non dosé (même assemblage) change tout de suite la proposition aromatique, toujours fruits blancs mais plus cru, frais, accrocheur et franc. Ces deux champagnes sont vendus au même prix, contrairement à de nombreuses maisons qui vendent plus cher sans raison leur version non dosée. Le rosé Royal Réserve Brut, base 2009 avec 8 % vin rouge (pourcentage faible car le vin est concentré) devient plus de pinot (75 %), généreux mais pas trop, toujours très fruité, sans pommader. À boire. Clos des Goisses rosé 2005, très marmelade d'orange, très structuré, fait ressortir aussi ses tanins, il faut qu'il évolue encore sur la décomposition des fruits d'automne. Ni l'un ni l'autre ne sont encore dans le grillé café secondaire typique des Clos de Goisses de plus de 15 ans. Enfin, saluons les nouvelles cuvées parcellaires sur la base 2006 avec des volumes microscopiques, 2000 bouteilles de chaque : Le Léon extra-brut 2006 qui livre le cœur de la 1522, un pinot noir de craie pur, exposé plein sud, moitié vinifié sous bois, moitié cuve, malo bloqué pour les deux. La robe, aux nuances bronze, avec une chair extra-fine, est très délicate et mature, avec des nuances de poivre blanc. Un début vibrant dans un millésime mou. Mareuil-sur-Aÿ extra-brut 2006 : épicé, en chair mais avec cette pointe grasse typique de Mareuil, et une belle rétro brillante sur le noyau de cerise. Très beau champagne déjà accessible.



Champagne Philipponnat
3, rue du Pont – CS 60002
51160 MAREUIL-SUR-AY
03 26 56 93 09



CHAMPAGNE J.LASSALLE

Chantal Decelle-Lassalle et Angéline Tempplier

Si je n'étais pas vigneron...

Je serais chef de cuisine.

Un grand vigneron, c'est...

Un homme ou une femme qui voue une grande passion à ses vignes et un grand amour à ses vins.

Un grand Vin (ou Champagne) c'est...

La perfection et l'élégance.

Les plus grands Millésimes de mon domaine...

1976 - 1990 - 1999.

Mon vin préféré...

Un Brane Cantenac.

Mon dernier coup de cœur...

Un Mouton Rothschild.

Mon accord mets-vins préféré...

Une poularde truffée avec notre cuvée Angéline.

Mon meilleur souvenir culinaire...

Un cappuccino de truffes à l'huile d'olive et son concassé de tomates.

La destination dont je rêve...

La Polynésie.

Si je devais changer une chose dans ma vie...

Conserver l'existant qui est parfait.



17

Champagne J. Lassalle

- Nombre d'hectares : 15,50 hectares.
- Terroir : Montagne de Reims.
- Encépagement : 30% Chardonnay - 25% Pinot Noir 45% Pinot Meunier.
- Production : 125 000 bouteilles.
- Ventes : France 20% - Export 80%.

[SITE INTERNET](#)

« Un caractère fort pour un savoir-faire dont seules les femmes ont le secret »



Philosophie de la maison J. Lassalle

Le style

L'exigence suprême.

L'originalité de la maison

Un domaine dirigé uniquement par des femmes.

La gamme J. Lassalle

- Cuvée Préférence Brut
- Cuvée Rosé Réserve des Grandes Années Brut
- Cuvée Blanc de Blancs Brut Millésimée
- Cuvée Angéline Brut Millésimée
- Cuvée «Spécial Club» Brut Millésimée

La Cuvée Spécial Club

- 60% Chardonnay - 40% Pinot Noir
- Terroir : Montagne de Reims
- Millésimes actuels et futurs : 2004 - 2006 - 2007

Les infos en plus

- Accueil à la propriété et visite de caves sur rendez-vous uniquement.
- Langues parlées : Français - Anglais
- Capacité d'accueil : 6 personnes
- Horaires : 8h-12h - 14h-17h



Champagne J. Lassalle
21, rue Châtaigner
51500 Chigny-les-Roses
Tél : +33 3 26 03 42 19 - Fax : +33 3 26 03 45 70

Les origines de la Maison J.LASSALLE s'inscrivent depuis 1942 à Chigny-Les-Roses en plein cœur de la Montagne de Reims. Lorsque Jules décède en 1982, son épouse Olga et sa fille Chantal, reprennent les rênes de la Maison. Angéline, petite-fille du fondateur, les rejoindra en 2006. Aujourd'hui, ces 3 générations de femmes ont à cœur de faire perdurer le style de Jules

Réparti sur 45 parcelles situées sur les villages de Chigny-Les-Roses, Ludes, Montbré, Puisieux, Rilly La Montagne, Sermiers et Villers Alleraud, la totalité du vignoble s'étend sur 16 hectares ainsi répartis :

- Pinot Meunier 48%
- Pinot Noir 22%
- Chardonnay 30%

Toutes les parcelles se situent en premier et grand cru.

«Le temps est notre allié, la patience notre secret »

La philosophie de la Maison J. Lassalle repose sur plusieurs points clés :

- La Maison J. Lassalle est propriétaire de la totalité de son vignoble. Ce dernier repose sur un seul et même terroir situé au maximum à 10 km de notre exploitation.
- Chaque étape du processus de vinification repose sur une technique ancestrale soigneusement respectée.

Chaque cuvée élaborée vieillit au minimum pendant 5 ans afin d'atteindre le niveau d'exigence qualitatif que la Maison J. Lassalle s'est fixé.



Au total, environ 120 000 bouteilles sont produites chaque année. Lassalle... en y ayant peut-être apporté un peu de féminité.

Date : 30/11/2012
Pays : FRANCE
Page(s) : 172;174
Rubrique : spécial champagne
Diffusion : (461050)
Périodicité : Hebdomadaire

**LE FIGARO
MAGAZINE**

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Trois générations de femmes chez les Lassalle, à Chigny-les-Roses



Une belle famille ! Chantal Decelle-Lassalle à gauche et Angéline Templier-Lassalle. La mère et la fille.

Le cas est, sans doute, unique en Champagne. C'est à Chigny-les-Roses, le bien nommé, qu'il faut aller pour découvrir un domaine dirigé par trois femmes. Trois générations de Lassalle, l'épouse, la fille et la petite-fille du fondateur qui s'est installé, au début des années 1940, dans ce village de la Montagne de Reims pour y faire un champagne à son nom. La féminisation de la maison a commencé en 1982, après la disparition de Jules Lassalle. Son épouse, Olga, et sa fille, Chantal Decelle-Lassalle, ont assuré la continuité, mais un pas de plus a été franchi en 2005 quand elles ont appelé Angéline, la petite-fille, à la rescousse. « J'étais à Paris où je travaillais dans la mode, raconte la jeune femme. Finalement, j'ai quitté une forme de haute couture pour une autre. » C'était il y a sept ans et, depuis, elle travaille en tandem avec sa mère qui avait fait la même chose avec la sienne, âgée aujourd'hui de 92 ans. Trois générations de femmes, donc, sur ce domaine de 11,5 hectares implanté à Chigny et à moins de 5 kilomètres alentour, entièrement classé 1er cru. Jusqu'à l'arrivée d'Angéline, c'est sa mère qui s'occupait de la vinification et qui pérennisait la qualité et le goût des champagnes de la maison.

« Mais aujourd'hui, précise-t-elle, les tâches sont interchangeables. Rien n'est cloisonné et nous travaillons ensemble pour continuer ce que mon grand-père a entrepris il y a soixante-dix ans. »

Les trois générations vivent ensemble et à la même enseigne, au milieu d'un parc de verdure abondamment fleuri. Tout dans cette maison témoigne de l'attachement aux valeurs ancestrales de la Champagne. Par exemple, on y remue encore manuellement les 5 cuvées maintes fois médaillées de la marque. Mais, sur ce site pourtant très féminin, on évite soigneusement le recours au lieu commun du "champagne féminin". On préfère évoquer la solide implantation des vins de J. Lassalle sur les marchés étrangers qui absorbent 80 % de la production, un volume rarement atteint par les vignerons. Principaux clients : les Etats-Unis, le Japon, la Russie, mais aussi l'Australie, Hongkong et une kyrielle d'autres pays. On allait oublier : Angéline est maman d'une petite fille qui pourrait bien symboliser, dans un avenir encore lointain, la 4ème génération des « dames du champagne » de Chigny-les-Roses.

Roger Fourteau - Rédacteur Figaro Spécial Champagne



LE CLUB TRESORS DE CHAMPAGNE

Créé en 1971 "Le Club Trésors", est la première association de vignerons en Champagne, prônant une approche très qualitative de la viticulture.

Il est avant tout le reflet d'une aventure humaine regroupant des passionnés aux convictions solides, capables de s'unir au nom de l'exigence.

Dès la naissance de cette association pionnière, ces viticulteurs ont œuvré pour préserver la typicité de leurs terroirs, et exalter les caractères de leurs vins.

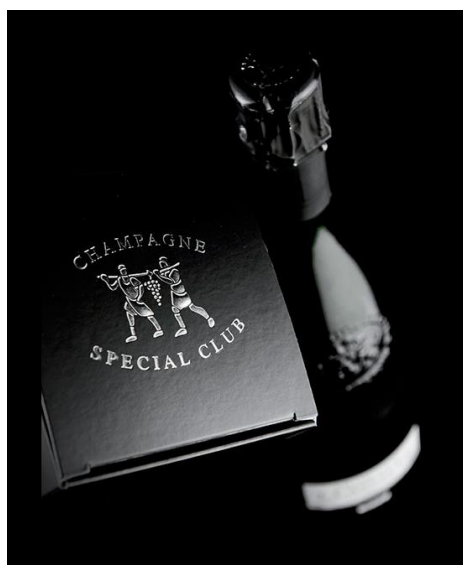
Cette philosophie est plus que jamais d'actualité aujourd'hui.

Le Club Trésors est constitué de 28 artisans vignerons, remarquables pour leur excellent travail et choisis parmi les meilleurs domaines champenois. Le Club Trésors est la seule organisation de ce type en champagne à sélectionner ses vignerons, selon des critères implacables :

- Chaque vigneron élabore entièrement ses cuvées dans ses propres celliers.
- Il doit donc vinifier de façon exclusive la récolte de son domaine.
- Passionné par son métier, chaque membre défend avec conviction la qualité et la typicité de son terroir.
- Le jury d'œnologues et professionnels du vin, qui sélectionne les cuvées, exige une qualité irréprochable quant aux méthodes de travail de la vigne et du vin.
- Chaque cuvée subit 2 dégustations à l'aveugle (en vins clairs avant la mise en bouteilles et après 3 ans de vieillissement en bouteilles), examinée par un jury passionné et chevronné, composé d'œnologues et d'élaborateurs.
- Une cuvée Spécial Club est créée uniquement lors des années de millésimes.

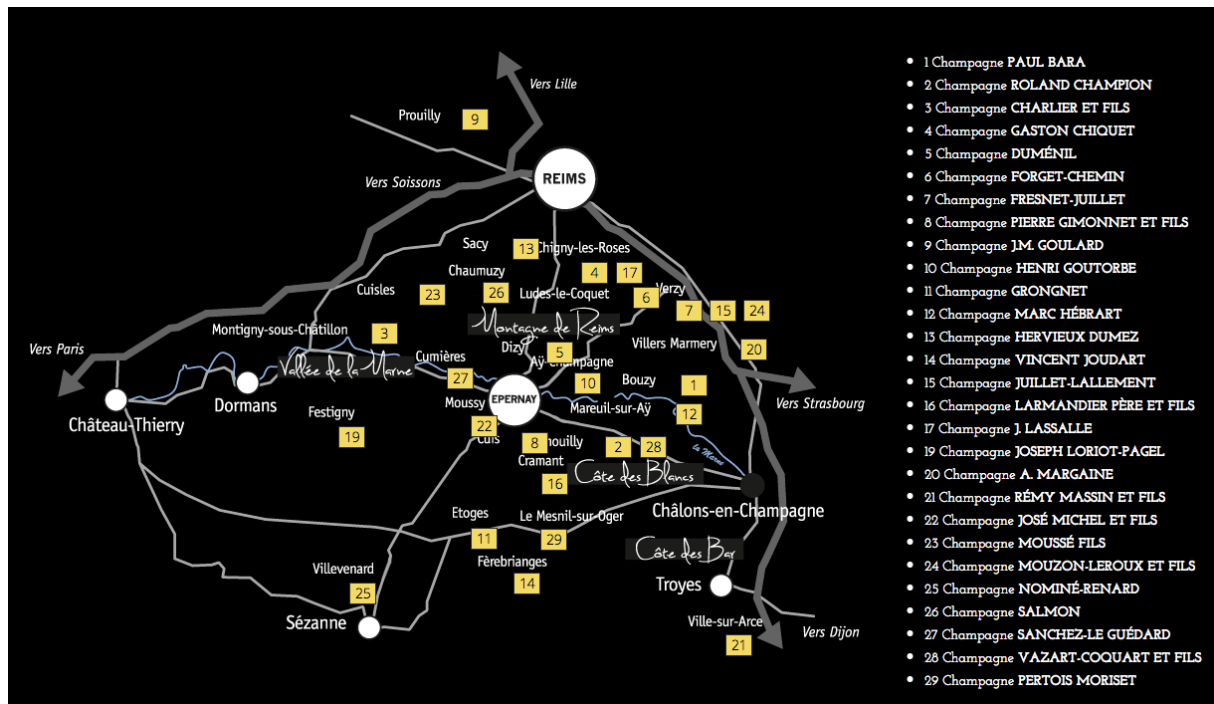
Seuls les vignerons qui ont franchi avec succès ces épreuves, sont jugés dignes de pouvoir mettre leur cuvée sélectionnée dans la bouteille «Spécial Club ». Unique au monde, cette bouteille ne peut être utilisée que par les membres du Club Trésors.

Obtenir ce «Graal» est une véritable récompense et une remise en question au quotidien. Notre groupe de vignerons peut ainsi s'engager à offrir à l'amateur de Champagne des cuvées très haute gamme, créées par des artisans uniques.»



LES MEMBRES DU CLUB





LE CLUB TRESORS DE CHAMPAGNE

Contact : Nathalie Gardet

17, Avenue de Champagne - 51200 EPERNAY

Club Trésors de
Champagne : la Boutique
2, rue Olivier Métra
Quartier du Boulingrin
51100 Reims

Tél. 03 26 48 28 42

contact@boutique-tresors-champagne.com

Horaires d'ouverture

Mardi : 14h - 19h

Mercredi : 14h - 19h

Jeudi : 10h30 - 12h30 puis 14h - 19h

Vendredi : 10h30 - 12h30 puis 14h - 19h

Samedi : 10h - 19h



CHAMPAGNE TAITTINGER

Production et cuvées d'exception

La Maison Taittinger est installée sur les vestiges des abbayes bénédictines qui produisaient des vins dès le XIIIe siècle. Réalisé essentiellement à partir du cépage chardonnay qui lui donne son cachet unique, le champagne Taittinger exporte 70% de sa production. Au-delà des incontournables Brut Réserve, Prestige Rosé et Brut Millésimé, les cuvées d'exception de la Maison sont les Comtes de Champagne Blanc de blancs et Rosé réalisés en mémoire du plus emblématique des comtes de Champagne : Thibault IV. N'oublions pas non plus les autres très belles références qui composent la gamme comme les Folies de la Marquetterie ou encore Prélude Grands Crus et Nocturne, respectivement compagnons idéaux de l'apéritif et du désert.

Les champagnes Taittinger, affaire de famille

Créée en 1734 par Jacques Fourneaux, la Maison Forest-Fourneaux travaillait avec les abbayes bénédictines qui possédaient les plus beaux vignobles de Champagne, notamment exploités par Dom Oudart. Au même titre que Jacques Cazotte, écrivain et philosophe guillotiné en 1792, ce dernier fut l'un des illustres visiteurs du Château de la Marquetterie que Pierre Taittinger rachète en 1932, après avoir eu un véritable coup de cœur pour le lieu durant la première guerre mondiale. Quelques années plus tard, entre 1945 et 1960, son fils, François Taittinger, décide, faute de descendant dans La famille Forest-Fourneaux d'apposer son nom sur les étiquettes, qui devint la Maison Taittinger et la géra à l'aide de ses frères.

La Maison Taittinger aujourd'hui

En 2005, le groupe Taittinger est cédé à un fonds de pension américain. L'année suivante, Pierre-Emmanuel Taittinger, petit-fils du fondateur déterminé à poursuivre l'aventure, rachète la Maison avec l'aide du Crédit Agricole du Nord Est en 2006. La Maison Taittinger dispose d'un domaine de 290 hectares et produit entre 5 et 5,5 millions de bouteilles par an. Son stock est d'environ 12 millions de bouteilles.

Champagne Taittinger

9 place Saint Niçaise
51100 Reims
Tel.03.26.85.45.35



"C Comme Champagne de Propriétaire" est un espace entièrement voué aux vins de Champagne et à l'ensemble des produits issus de l'Appellation Champagne : Ratafia, Coteau Champenois, Rosé des Riceys, Marc et Fine de la Marne.

Plus de 350 références de champagnes sont à votre disposition pour la vente à emporter ou sur place pour la dégustation.

Un Espace unique au monde qui regroupe **34 propriétaires** et récoltants manipulants qui sont réunis pour vous proposer toutes les saveurs de notre Région.

Sur plus de 150 m2 de caves et 450 m2 de bar à Champagne et de magasin de vente des outils de service pour le plus prestigieux des vins, "C comme Champagne de propriétaire" est aussi une société de vente à distance.

Expliquez nous vos goûts, nous trouverons votre champagne.



C-Comme

8 Rue Gambetta - 51200 Épernay

03 26 32 09 55

c-comme@orange.fr

Vallée des Bar

Champagne
JACQUES CHAPUT
CÔTE DES BAR

ARRENTIERES

Champagne
FALMET-COLLOT
CÔTE DES BAR

ROUVRES-LES-VIGNES

Champagne
ALAIN LEBOEUF
CÔTE DES BAR

COLOMBÉ-LA-FOSSE

Champagne
Rémy MASSIN et FILS
CÔTE DES BAR

VILLE SUR ARCE

Champagne
MARCEL VÉZIEN
CÔTE DES BAR

CELLES-SUR-OURCE

Massif Saint-Thierry

Champagne
ARISTON Fils
MASSIF DE SAINT THIERRY

BROUILLET

Champagne
Maxime Blin
MASSIF DE SAINT THIERRY

TRIGNY

Champagne
Lagille & Fils
MASSIF DE SAINT THIERRY

TRESLON

Montagne de Reims

Champagne
L. BÉNARD-PITOIS
MONTAGNE DE REIMS

MAREUIL-SUR-AY

Champagne
Gaidoz-Forget
MONTAGNE DE REIMS

LUDES

Champagne
Lacourte-Guillemart
MONTAGNE DE REIMS

ECUEIL

Champagne
LAURENT-GABRIEL
MONTAGNE DE REIMS

AVENAY-VAL-D'OR

Champagne
Patrick SOUTIRAN
MONTAGNE DE REIMS

AMBONNAY

Champagne
ROGER BRUN
MONTAGNE DE REIMS

AY

Champagne
SOUTIRAN
MONTAGNE DE REIMS

AMBONNAY

Champagne
Maurice VESSELLE
MONTAGNE DE REIMS

BOUZY

Vallée de la Marne

Champagne
HEUCQ Père & Fils
VALLEE DE LA MARNE

CUISLES

Champagne
Emile Leclère
VALLEE DE LA MARNE

MARDEUIL

Champagne
Xavier Leconte
VALLEE DE LA MARNE

TROISSY - BOUQUIGNY

Champagne
LEQUIEN et Fils
VALLEE DE LA MARNE

CHAVOT

Champagne
Joseph LORIOT-PAGEL
VALLEE DE LA MARNE

FESTIGNY

Champagne
MANDOIS
VALLEE DE LA MARNE

PIERRY

Champagne
MANTEAU-RIVIERE
VALLEE DE LA MARNE
COTEAUX SUD

MANCY

Champagne
Daniel MOREAU
VALLEE DE LA MARNE

VANDIERES

Champagne
MOUTARDIER
VALLEE DE LA MARNE

LE BREUIL

Champagne
ERIC TAILLET
VALLEE DE LA MARNE

BASLIEUX-SOUS-CHÂTILLON

Champagne
Thiercelin
VALLEE DE LA MARNE

MOUSSY

Champagne
VAUTRAIN-PAULET
VALLEE DE LA MARNE

DIZY

Côte des Blancs

Champagne
Thierry BOURMAULT
CÔTE DES BLANCS

CUIS

Champagne
DEMIERE-ANSIOT
CÔTE DES BLANCS

OGER

Champagne
MICHEL GENET
CÔTE DES BLANCS

CHOUILLY

Champagne
DHONDT-GRELLET
CÔTE DES BLANCS

FLAVIGNY

Champagne
HERVÉ DUBOIS
CÔTE DES BLANCS

AVIZE

Champagne
Robert Moncuit
CÔTE DES BLANCS

LE MESNIL-SUR-OGER

CHAMPAGNE JULIEN CHOPIN

CHAMPAGNE JULIEN CHOPIN

Notre maison est implantée depuis 1947 dans le village de Monthelon situé à 6 km d'Épernay, la capitale du Champagne. Notre vignoble se situe dans les Coteaux Sud d'Épernay où le Meunier est roi (dans les villages de Monthelon, Mancy et Moussy) et dans la Côte des Blancs : pays du Chardonnay (dans les villages de Chouilly, Cuis et Graves). Nous cultivons nos vignes dans le respect des traditions champenoises mais également en pratiquant un système de lutte contre les maladies, afin de protéger l'environnement.



Champagne Julien Chopin

3 rue Gaston Poittevin

51530 Monthelon

Tel.03.51.40.92.35

info@champagnejulienchopin.com

CHAMPAGNE POMMERY

LE MIRACLE LOUISE (1857/1922)

De santé fragile et fortune faite dans la laine, Monsieur Pommery décide en 1856 de se retirer des affaires pour profiter plus calmement de la vie. Leur fils, Louis est grand. Le couple n'a pas de projet particulier et s'oriente doucement vers une villégiature méritée. C'est alors que le destin s'en mêle... Madame Pommery, alors âgée de 38 ans, attend un enfant. Cette grossesse miraculeuse plus de dix-sept ans après la première va changer à jamais le cours de leur vie. Tenu d'assurer l'avenir de sa fille, Monsieur Pommery songe à reprendre une activité. Or, à ce moment, les laines subissaient une crise malheureuse. Par contre, le commerce des vins de champagne prenait une grande extension.



A l'inventaire du 31 décembre 1856, les vins Pommery sont tous de grands crus. Si la Maison a changé de nom, elle a acquis des éléments de force et de talent. Henry Vasnier, directeur financier administratif âgé de 24 ans et Adolphe Hubinet, directeur commercial âgé de 23 ans ont rejoint l'équipe. Et lorsque le 18 février 1858, Monsieur Pommery s'éteint, Madame Pommery

regarde Louise qui n'a pas un an et rassemble ses forces pour entamer une des plus belles que nous nous efforçons de reproduire le miracle de Madame Pommery sous le doux nom de Louise.

MOI, MADAME POMMERY...

« J'ai pris la résolution de continuer le commerce et de me substituer à mon mari... »

Ce précepte établi en 1858, la jeune veuve part à la conquête des marchés nationaux et internationaux et bouscule, sans état d'âme, quelques règles de la gestion d'entreprise. Elle pose, en précurseur, les bases de toute promotion d'un produit de luxe : le style, la marque, la communication et les relations publiques au domaine. Elle invente l'image de marque Pommery.

Elle fait un « noble usage » de sa fortune : femme d'affaires, certes, mais femme de cœur, elle institue la première « caisse de retraite » ainsi qu'une « sécurité sociale » pour son personnel. La ville de Reims lui doit également son orphelinat et sa caisse maternelle. En cela, elle invente la charte d'éthique de l'entreprise.

Elle soutient les artistes et tout d'abord, ceux de sa ville. Elle lègue au musée de Reims sa collection de 600 pièces de faïence et fait don à l'État français des « Glaneuses » de Millet. Estimant que « tout ce que l'on peut obtenir par le travail est chose sainte », elle crée, avant la mode, le mécénat d'entreprise. Un engagement personnel avec une prise de risque hors du commun. Cette vision audacieuse des affaires s'appuie sur une éthique sans compromis, qui reste aujourd'hui la nôtre.

L'ÉNERGIE D'UNE FEMME D'ESPRIT QUI FUT UNE FEMME DE CŒUR

En 1857, le commerce de la laine traversant une crise, Monsieur Pommery s'oriente vers le commerce des vins de Champagne pour assurer l'avenir de sa fille. Il meurt un an plus tard en février 1858. La suite est connue : sa jeune veuve prend les rênes de la Maison et conduit la maison vers le succès et la gloire.

La belle, tendre et subtile Louise Pommery épouse le comte et futur marquis Guy de Polignac en 1875. En 1890, à la mort de leur mère, Louis et Louise deviennent gérants de la Maison dont le directeur restera Henry Vasnier. Madame Pommery avait accompli un travail de fourmi pour réunir les 18 premiers hectares. Louis Pommery et sa sœur, la Marquise de Polignac acquièrent méthodiquement les 282 suivants.

LE DOMAINE POMMERY, CHEF D'ŒUVRE D'UNE VIE

“J’ai voulu ce Domaine comme un livre ouvert, ouvert sur le monde, sur le temps. Laissez-y votre marque comme moi-même j’y ai imprimé à jamais mon empreinte. Qu’elle soit digne du respect pour ce vin de Champagne devenu, désormais, notre âme commune et qui porte en lui, pour demain et toujours, la mémoire de notre art.” Madame Pommery

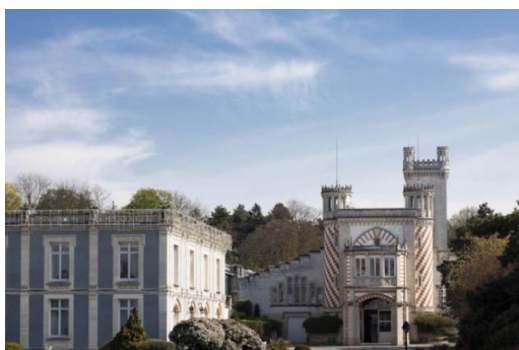
C’est en juillet 1868 que Madame Pommery lance ce qui fut à Reims, le plus grand chantier du siècle : la métamorphose des crayères en caves. Des mineurs belges et français creusent 18 kilomètres de galeries, voûtées en berceau ou en ogive et reliées entre elles. Toute une ville souterraine, géante. Avec ses places formées par les anciens puits, Navlet y sculpte d’immenses bas-reliefs, à la lumière de la bougie, jusqu’à en devenir aveugle.

Les bas-reliefs accentuent l’irréelle beauté de ces galeries grandioses déployées dans l’éternelle pénombre. Un escalier de 116 marches, monumental, splendide, relie seul ce monde souterrain au monde du dehors.



UNE VÉRITABLE OPÉRATION D'URBANISME

Le Domaine aujourd’hui, c’est 50 hectares, soit la superficie additionnée du Louvre, du jardin des Tuileries et de la place de la Concorde. Bâtiments et jardins paysagers fascinent autant les visiteurs que les historiens de l’art et de l’architecture : leur répartition dans l’espace obéit, avec un égal bonheur, à deux contraintes habituellement opposées : contrainte de rationalité pour le bon fonctionnement d’une entreprise et volonté délibérée de fonder une esthétique du paysage urbain. La société anglaise donne « le ton » au monde.



LE MONDE SOUTERRAIN DE POMMERY

Madame Pommery a également institué une tradition : donner aux galeries en caves le nom des grandes villes étrangères au fur et à mesure de leur conquête commerciale.

L'articulation se fait par le cellier Carnot, bâtiment pivot de l'entreprise, avec son donjon phare... situé exactement à la verticale du grand escalier. Monde du dehors et monde du dedans s'édifient presque en même temps.

Les premières caves sont déjà en service quand éclate la guerre de 1870. Les grands travaux sont inaugurés en 1878. Le dessin du parc est lancé en 1880.



POMMERY INVENTE LE BRUT EN 1874

«Damas, il nous faut un vin aussi sec que possible mais sans raideur... Qui soit moelleux, velouté et bien fondu... Signez la finesse avant tout.» Cette audacieuse demande, dans une époque où domine le goût sucré, trouve sa réponse en 1874 : Victor Lambert, successeur d'Olivier Damas, Chef de Cave Pommery, crée le premier «brut» millésimé de l'histoire de la Champagne, le Pommery Nature 1874.

Une révolution en Champagne. Une incrédulité narquoise. Mais un succès sans précédent, sous l'impulsion de Madame Pommery, le style Pommery s'impose «tout en finesse et en légèreté souriante». Il s'aiguisé aujourd'hui dans le Brut Royal et dans la Cuvée Louise. Sans cesse différent, toujours unique après sa lente maturation dans la pénombre des crayères.

Champagne Pommery

Vranken-Pommery Monopole

5 place du Général Gouraud

BP 1049-51689 Reims Cedex 2

Tel.03 26 61 62 56

domaine@vrankenpommery.fr