

Serge Tchekhov    Françoise Gauthier

*Histoire  
des Grandes Familles  
et Maisons  
de Champagne*

Artistes : Serge Tchekhov - Stéphanie Lecasble - Nicolas Tchekhov



# Préface

*Son Altesse Sérénissime le Prince*  
Albert II de Monaco



Prince Albert II de Monaco

*Palais de Monaco - Juillet 2016*

**A**u fil des siècles, mon Pays a développé une spécificité culturelle faisant de Monaco une capitale de l'Art de Vivre reconnue à travers le monde.

Que ce soit au sein du Palais Princier ou dans les différents établissements emblématiques de la Principauté, la convivialité est une règle avec notamment la dégustation de champagnes d'exception lors d'événements officiels ou privés qui rythment, tout au long de l'année, la vie monégasque.

Passionné par les arts de la table, je suis heureux d'apporter mon soutien à cet ouvrage qui rend hommage aux Maisons les plus prestigieuses mais également aux familles de vignerons authentiques qui brillent aujourd'hui dans le monde entier par la qualité de leurs cuvées.

A handwritten signature in black ink, reading "Albert de Monaco".

**O**ver the centuries, my country has developed a cultural specificity making Monaco a capital of "Art de Vivre" recognized throughout the world.

Whether it is in the heart of the palace of Monaco or in the various iconic establishments of the Principality, conviviality is a rule, in particular with the tasting of exceptional champagnes at official or private events that rythme Monegasque life all year long.

Passionate about the art of tableware, I am happy to bring my support to this book that pays tribute to the most prestigious Maisons but also to the authentic families of wine-makers that shine today all over the world by the quality of their vintages.

# Sommaire

<i>Préface</i>	5
<i>Édito</i>	8
<i>Agrapart &amp; fils</i>	10
<i>A R Lenoble</i>	14
<i>Aspasie</i>	18
<i>Paul Bara</i>	22
<i>Billecart Salmon</i>	26
<i>Boizel</i>	30
<i>Bonnaire</i>	34
<i>Bonville</i>	38
<i>Cattier</i>	42
<i>Chartogne-Taillet</i>	44
<i>Charles Heidsieck</i>	50
<i>De Sousa</i>	54
<i>Paul Déthune</i>	58
<i>Deutz</i>	62
<i>De Venoge</i>	66
<i>Dom Pérignon</i>	70
<i>Drappier</i>	76

<i>Duval Leroy</i>	80
<i>Michel Gonet</i>	84
<i>Gosset</i>	88
<i>J de Telmont</i>	92
<i>Krug</i>	96
<i>Larmandier Bernier</i>	102
<i>Lassalle</i>	106
<i>Bernard Launois</i>	110
<i>Mandois</i>	116
<i>Massin</i>	120
<i>Charles Mignon</i>	124
<i>Moncuit</i>	128
<i>Philipponnat</i>	132
<i>Roederer</i>	136
<i>Pol Roger</i>	140
<i>Ruinart</i>	146
<i>Salmon</i>	150
<i>Salon-Delamotte</i>	154
<i>Taittinger</i>	158
<i>Jean Vesselle</i>	162
<i>Veuve Fourny</i>	166
<i>Vilmart</i>	170
<i>Infinite Eight</i>	174

# Édito

## L'Ordre des Coteaux de Champagne

### UNE CONFRÉRIE AU SERVICE D'UNE RÉGION VINICOLE

**L**a grande particularité de l'ORDRE DES COTEAUX DE CHAMPAGNE est de célébrer les vins de Champagne dans leur totalité et dans leur diversité.

Le rôle de l'Ordre des Coteaux de Champagne consiste à mettre en valeur les vins de Champagne, leurs spécificités, leur diversité, leurs modes de consommation, et tout ce qui concourt à leur notoriété et à leur image de symbole le plus prestigieux de succès et de célébration.

Historiquement, on trouve les traces de l'Ordre au début de la seconde moitié du XVIIème siècle. L'Ordre était alors composé de jeunes nobles de la cour de Louis XIV, regroupés en une aimable, élégante, et gastronomique confrérie, dans les rangs de laquelle figurent les noms de Saint Evremont, Mortemart, Ollonne, et Brousse, tous fameux gourmets et grands connaisseurs en vins.

Ils appréciaient de façon particulière les vins originaires des trois célèbres coteaux champenois: Ay, Avenay, et Hautvillers, ce qui leur valut d'être dénommés «Les Trois Coteaux» puis «Ordre des Coteaux». C'est à cette époque qu'advint l'aboutissement des recherches sur les principes essentiels de la champagnisation.

A partir de 1956, sous l'impulsion du Commandeur Roger Gaucher et de François Taittinger qui retrouva les racines historiques de l'Ordre, lui donna son nom actuel et fut un des premiers négociants, avec Bernard de Nonancourt et Jacques Mercier, à ouvrir sa maison aux chapitres de l'Ordre, celui-ci devint un véritable instrument de valorisation de toute la profession champenoise.

En 1992, à la disparition du Commandeur Georges Prade, successeur de Roger Gaucher, la profession souhaite voir l'Ordre des Coteaux de Champagne jouer un rôle conséquent au sein du nouveau programme de communication du Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne, et désira contribuer de manière plus importante à son développement. L'Ordre des Coteaux de Champagne regroupe aujourd'hui près de quatre mille membres dans le monde entier.



### A BROTHERHOOD AT THE SERVICE OF A WINE-GROWING REGION

**T**he main particularity of the ORDRE DES COTEAUX DE CHAMPAGNE is to celebrate Champagne wines in their entirety and diversity.

The Ordre des Coteaux de Champagne's role consists in promoting the Champagne wines, their specificities, their consumption patterns, and everything that contributes to their reputation and to their image as one of the most prestigious symbols of success and celebration.

Historically, we find traces of the Order at the beginning of the second half of the 17th century. The Order was then made up of young noblemen from the court of Louis the 15th, grouped in a friendly, elegant, and gastronomical brotherhood, in whose ranks figure the names of Saint Evremont, Mortemart, Ollonne, and Brousse, all famous gourmets and great wine connoisseurs.

They particularly appreciated the wines from the three famous Champagne hillsides: Ay, Avenay, and Hautvillers, which gave lead to the name of « Les Trois Coteaux » then « Ordre des Coteaux ». It is at this time that research on the main principles of champagnization culminates.

From 1956 on, under Commander Roger Gaucher and François Taittinger's leadership, who discovered the Order's historic roots, gave it its present-day name and was one of the first merchants, with Bernard de Nonancourt and Jacques Mercier, to open his house to the Order's chapters, it became a real tool for the entire Champagne profession's valorisation.

In 1992, upon Commander Georges Prade's death, Roger Gaucher's successor, the profession wished to see the Ordre des Coteaux de Champagne play a significant part within the Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne's new communications program, and desired to contribute more importantly to its development. The Ordre des Coteaux de Champagne today groups almost four thousand members around the world.

# Agrapart & Fils

Famille  
*Agrapart*

**L**orsque l'on prononce le nom AGRAPART, on entend « a, grappe, art ».  
Tout est dit.

La Maison de Champagne AGRAPART et Fils, récoltant-manipulant (R.M.), a été fondée à Avize à la fin du XIXème siècle, en 1894, par Arthur Agrapart, d'une famille de vigneron.

Elle est agrandie par Pierre, son petit-fils, dans les années 1950-1960.

Elle est maintenant dirigée par Pascal, le fils de Pierre, aidé de son épouse Nathalie et de son frère Fabrice.

Ambroise, le fils de Pascal, est venu rejoindre la Maison familiale.

Pascal Agrapart aime être dans les vignes dès son plus jeune âge. Il rejoint son père en 1980.

C'est un homme travailleur, méticuleux, et réservé. Il surveille le travail de la vigne jusqu'à la vinification, puis la mise en bouteille, et enfin la commercialisation.

« Lorsque je me suis installé, j'ai continué comme mon père à travailler le sol, cela lisse l'effet millésime car, au bout de quelques années, le terroir réapparaît dans toute sa splendeur. Pour moi un grand vin de champagne doit 75 % à son sol et 25 % au climat ».

**W**hen the name Agrapart is pronounced one hears « a, grape, art ».  
All is said.

The Agrapart et Fils Maison de Champagne, « récoltant-manipulant » (R.M.) meaning harvester and handler, was founded in Avize at the end of the 19th century, in 1894, by Arthur Agrapart, from a winemaking family.

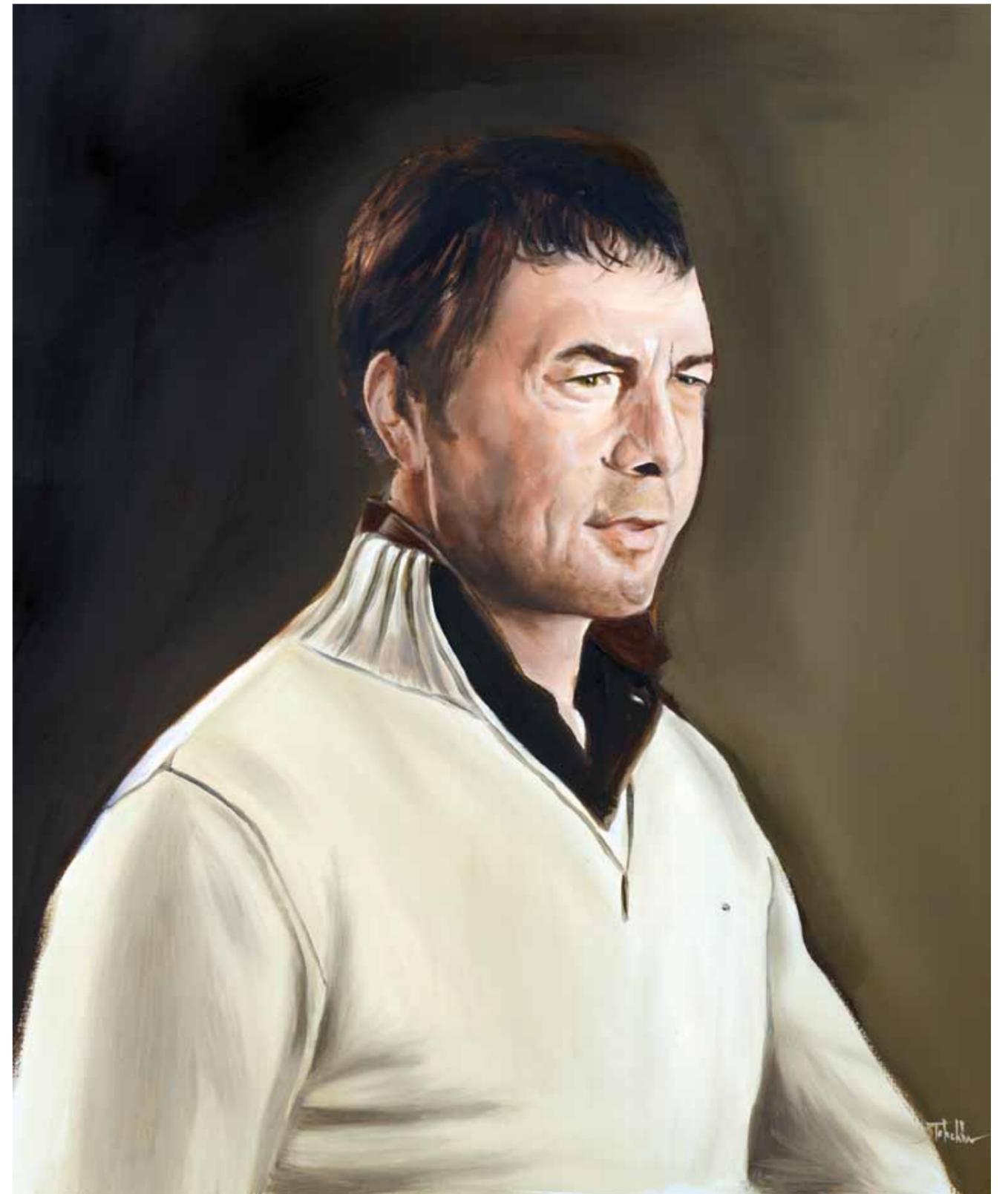
It was extended by Pierre, his grandson, in the 1950's - 1960's.

It is now run by Pascal, Pierre's son, with the help of his wife Nathalie and his brother Fabrice.

Ambroise, Pascal's son, has joined the Family Maison.

Pascal Agrapart enjoys being in the vineyards at an early age. He joins his father in 1980. He is a hard-working man, meticulous and reserved. He supervises the working of the vines until their vinification, then the bottling, and finally the marketing.

« When I established myself, I continued working the soil just like my father did, this smoothens the vintage effect because, after a few years, the terroir reappears in all its glory. For me a great champagne wine owes 75% to its soil and 25% to the climate ».



Pascal Agrapart

**L**es parcelles de vignes sont travaillées avec un cheval et la cuvée Vénus porte le nom de la jument du Domaine, disparue en 2010.

Depuis toujours, labourage et désherbage mécanique par cheval (pour certaines parcelles) et traitement homéopatique sont assurés par nos soins en fonction de la pression parasitaire.

La démarche de Pascal Agrapart concilie tradition et modernité.

Le vignoble représente 12 hectares de Chardonnay, situé dans la Côte des Blancs et plus particulièrement à Avize, Cramant, et Oger, villages classés Grands Crus. Les vignes ont un âge moyen de 40 ans.

Pascal Agrapart déclare : « Toujours à l'écoute de la nature, nous travaillons notre vignoble au rythme des saisons, notre vin mûrit dans nos chais, le temps, le respect, la rigueur sont essentiels pour que nos vins reflètent la typicité du terroir ».

« Le récoltant-manipulant a ce privilège de maîtriser à tout moment la maturation des raisins à l'évolution du vin. Nous mettons un point d'honneur à assurer une constante qualité à nos clients ».

Une nouvelle cuvée est née, comportant tous les cépages autorisés en Champagne, les 3 plus connus : le Pinot noir, le Pinot meunier et le Chardonnay, mais aussi le Pinot blanc, l'Arbane et le Petit Meslier.

Et signalons que pour le Blanc de Blancs Grand Cru dénommé « Avizoise », issu des sols argileux et profonds, la mise en bouteille se fait avec un premier bouchon de liège et une agrafe.

**T**he plots of vine are worked with horses and the Venus vintage bears the name of the Domain's mare, who died in 2012.

Traditionally, the ploughing (mechanical weeding and by horse for certain plots) and homeopathic treatments are ensured by our care according to the parasite pressure. Pascal Agrapart's approach combines tradition and modernity.

The vineyard represents 30 acres of Chardonnay, located in the Côte des Blancs and particularly in Avize, Cramant, and Oger, classified Grand Cru villages. The vines average 40 years of age.

Pascal Agrapart declares: « Always listening to nature, we work our vines in accordance with the seasons, our wine matures in our cellars, time, respect, rigor are essential for our wines to reflect our land's typicality ».

« The harvester-handler has the privilege of mastering the maturing of the grapes to the wine's evolution at all times. We make it a point of honour to ensure constant quality for our clients ».

A new vintage is born, containing all the grape varieties authorized in Champagne, the 3 most known: Pinot noir, Pinot meunier, and Chardonnay, but also Pinot blanc, Arbane, and Petit Meslier.

And note that for the Blanc de Blancs Grand Cru named « Avizoise », from the deep clay lands, the bottling is done with a first cork-made plug and a staple.



Ambroise Agrapart

AR Lenoble

Famille

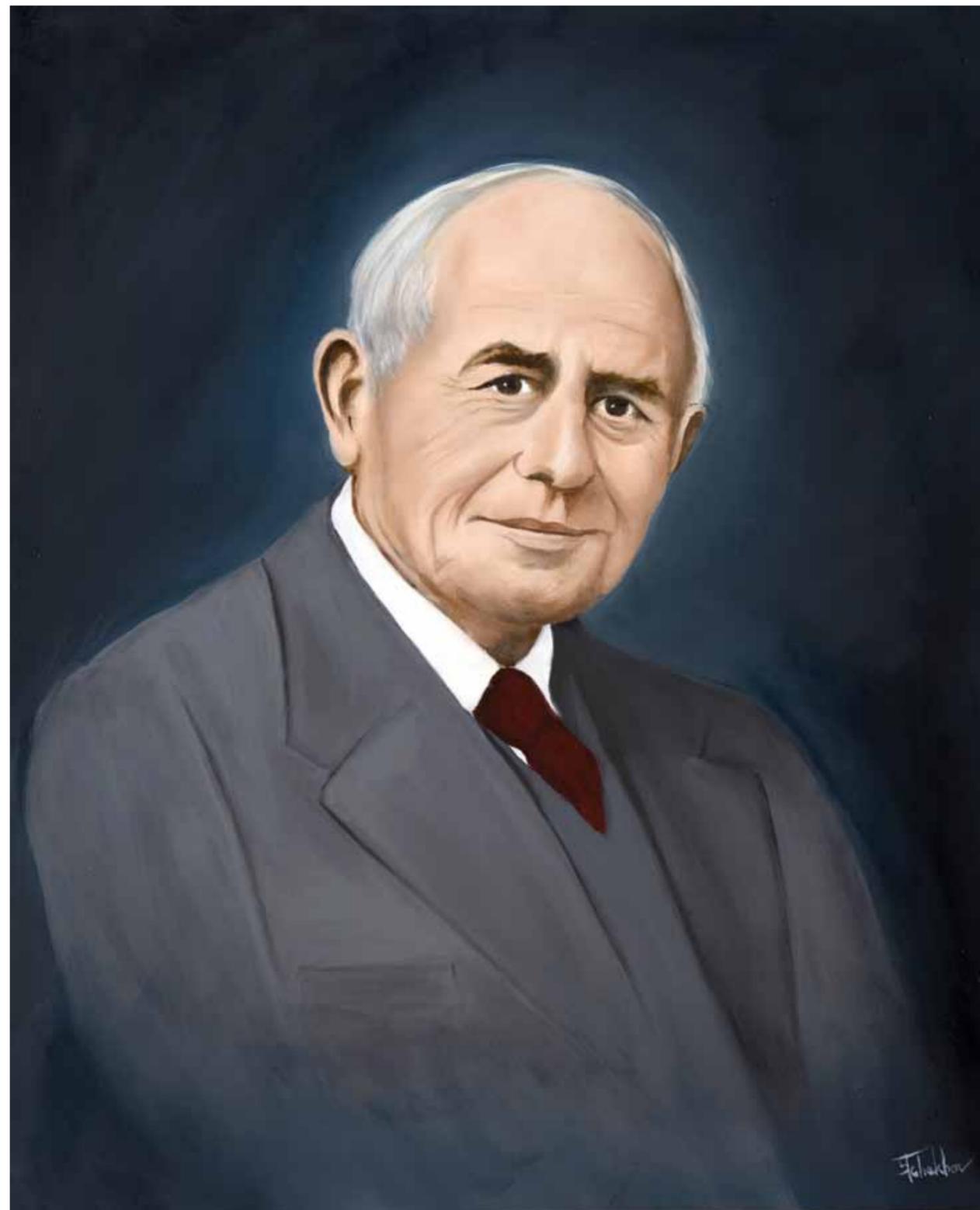
Malassagne

**A** lors qu'un grand nombre de vignerons arrivent d'Allemagne pour s'installer en Champagne au cours du 18ème et du 19ème siècle, Armand-Raphaël Graser quitte son Alsace natale en 1915 pour s'établir en Champagne, au début de la première guerre mondiale.

Il commence à produire du Champagne en 1920, deux ans après la fin de la guerre. Ne voulant pas utiliser son patronyme à consonance germanique à cette époque particulière de l'histoire, il baptisa ses vins du nom de « Lenoble » en hommage à la noblesse des vins de Champagne. Il fait précéder le nom de « Lenoble » par ses initiales « AR », une nouvelle marque est née !

**W** hile a great number of winemakers arrive from Germany to settle in the Champagne area during the 18th and 19th century, Armand-Raphaël Graser leaves his native Alsace in 1915 to establish himself in Champagne at the beginning of the first world war.

He begins producing Champagne in 1920, two years after the end of the war. Not wanting to use his German-sounding family name at this particular time in history, he christens his wines with the name « Lenoble » as a tribute to the Champagne wines' nobility. He has the name of « Lenoble » preceded by his initials « AR », a new brand is born !



Armand Raphaël Graser

**A**rmand-Raphaël Graser s'installe à Damery, un village situé entre Cumières et Hautvillers, sur les berges de la Marne, à moins de 6 kilomètres d'Épernay. Il achète une bâtisse datant de 1772 qui va devenir sa demeure familiale et la maison dans laquelle il élabore ses vins. Ce superbe bâtiment se trouve au 35 rue Paul Douce, et reste encore à ce jour le siège de la Maison AR Lenoble.

En 1947 Armand-Raphaël meurt en tombant dans une cuve durant les vendanges, une fin appropriée pour un homme qui a consacré sa vie entière à produire des vins de Champagne ! Son fils, Joseph Graser, reprend l'affaire à la mort de son père.

En 1973 le petit-fils d'Armand-Raphaël, Jean-Marie Malassagne, pour conserver la Maison AR Lenoble dans le giron familial, succède à Joseph tout en exerçant son métier de gynécologue-obstétricien.

Vigneron passionné et médecin accompli, le Docteur Malassagne a mis au monde une grande partie des enfants nés en Champagne au cours de sa longue carrière.

En 1993 Anne, la fille de Jean-Marie, après un brillant parcours dans la finance chez L'Oréal à Paris, décide de quitter son poste pour prendre la suite de son père à la tête de la Maison AR Lenoble. Elle est alors âgée de 28 ans. Elle co-dirige aujourd'hui AR Lenoble avec son frère Antoine qui l'a rejointe en 1996, après avoir terminé des études supérieures d'ingénieur chimiste.

**A**rmand-Raphaël Graser settles down in Damery, a village located between Cumières and Hautvillers, on the banks of the Marne, less than 6 kilometers from Épernay. He buys an old building dating back to 1772 that will become his family home and the house where he elaborates his wines. This superb building is located at 35 rue Paul Douce, and remains to this day Maison AR Lenoble's head office.

In 1947 Armand-Raphaël dies by falling into a vat during the harvest, an appropriate end for a man who devoted his entire life to producing Champagne wines ! His son Joseph Graser takes over the business upon his father's death.

In 1973 Armand-Raphaël's grandson, Jean-Marie Malassagne, to maintain Maison AR Lenoble in the family fold, succeeds Joseph while still working as an obstetrician/gynaecologist.

A passionate winemaker and an accomplished doctor, Doctor Malassagne delivered a large part of the children born in Champagne during his long career.

In 1993 Anne, Jean-Marie's daughter, after a brilliant career in finance at L'Oréal in Paris, decides to leave her job to take over from her father at the head of Maison AR Lenoble. She is then 28 years old. Today she co-manages AR Lenoble with her brother Antoine who joined her in 1996 after finishing graduate studies in chemical engineering.

**L**e vignoble de 18 hectares du Champagne AR Lenoble, principalement situé à Chouilly, Grand Cru de la Côte des Blancs, est certifié Haute Valeur Environnementale depuis septembre 2012, après plus de 20 ans de pratiques respectueuses de l'environnement mises en place dans l'exploitation viticole.

Anne et Antoine se complètent à la perfection puisqu'Antoine a une capacité naturelle pour prendre soin des vignes et élaborer les vins, tandis qu'Anne est attirée naturellement par la gestion administrative et la communication. Ils ont à cœur de produire des vins dotés d'un caractère et d'une personnalité uniques. Tous deux effectuent fréquemment des voyages dans le monde entier pour représenter la Maison.

Parmi les différentes qualités de Champagne AR Lenoble, citons la « Cuvée Gentilhomme », Grand Cru Blanc de Blancs Millésimée, et la « Cuvée les Aventures », Grand Cru Blanc de Blancs.

**T**he 45 acre Champagne AR Lenoble vineyard, mostly located in Chouilly, Grand Cru de la Côte des Blancs, is certified « High Environmental Value » since September 2012, after over 20 years of environmentally-friendly practices established in the winery.

Anne and Antoine complete each other perfectly as Antoine has a natural ability for caring for the vineyards and elaborating wines, while Anne is naturally attracted to administrative management and communication. They are committed to producing wines with unique characters and personalities. They both travel frequently all over the world to represent the Maison.

Among Champagne AR Lenoble's various qualities let us mention the « Cuvée Gentilhomme », Grand Cru Blanc de Blancs Millésimée, and the « Cuvée les Aventures », Grand Cru Blanc de Blancs.



Anne et Antoine Malassagne



# Aspasie

## Famille Ariston

« Les rois de France passaient par Fismes, à quelques kilomètres d'ici, pour aller se faire couronner en la cathédrale de Reims. En 1429 deux gentilshommes, Jehan et Nicolas Moët de Brouillet, un village situé à 20 kilomètres de Reims, accompagnèrent Jeanne d'Arc pour le couronnement du roi Charles VII »  
« Encore aujourd'hui ce passé fait partie de notre identité. Nous sommes un peu les portes de la Champagne, entrez ! ». C'est ainsi que Rémi Ariston vous accueille depuis 1964.

En 1794, comme l'atteste un acte notarié, la famille occupe cette propriété de la Vallée de l'Ardre, les femmes y régnant en « femmes de tête ». Tout d'abord Aspasie, une jeune femme énergique qui tient la maison avec intelligence et clairvoyance ; puis Claire, la grand-mère de Rémi, femme de cœur et de caractère et, à sa suite, Geneviève, mère de Rémi, mariée à François Ariston, enseignant. « Les femmes ont marqué le destin de notre Maison » nous précise Rémi Ariston.

« The kings of France passed through Fismes, a few kilometers from here, to go and be crowned in the Reims cathedral. In 1429, two gentlemen, Jehan and Nicolas Moët from Brouillet, located 20 kilometers away from Reims, accompanied Joan of Arc to King Charles the 7th's crowning ».

« Today this past is still a part of our identity. We are in a way the doors to the Champagne region, come in ! ». This is how Rémi Ariston greets you since 1964.

In 1794, as proven by a notarial deed, the family occupies this property in the Ardre valley, women reigning there as « femmes de tête » (leaders). First of all Aspasie, an energetic young woman who runs the house with intelligence and clairvoyance, then Claire, Rémi's grandmother, a woman of heart and character, and following her, Geneviève, Rémi's mother, married to François Ariston, a teacher. « Women have marked our Maison's destiny » outlines Rémi Ariston.



The latter also involves himself in the world of vines: «I liked to see the clear mornings' mist rise above the freshly ploughed land». With his wife Marie he creates his own Maison de Champagne and begins its development as early as 1973. Their son Paul Vincent continues the work and now reinforces the commercial presence of what Champagne Aspasie is today.

With his wife Caroline, Paul Vincent has risen to the challenge of the family legacy. Today he cultivates 30 acres of vine that host the three most famous grape varieties of the Champagne area: Chardonnay, Pinot noir, and Pinot Meunier, but also, a specificity of Maison Aspasie, three very rare « appellations » in Champagne: Arbanne, Petit Meslier, and Pinot Blanc.

This particularity has allowed Champagne Aspasie to assemble, as early as 2006, a singular vintage called « Cépages d' Antan ».

Thus the Ariston family cultivates the art of wine and ensures unique expertise.



Paul Ariston

Ce dernier s'investit lui aussi dans le monde de la vigne: « J'aimais voir la brume des matins clairs s'élever au-dessus des terres fraîchement labourées ». Avec son épouse Marie il crée sa propre Maison de Champagne et commence son développement dès 1973. Leur fils Paul Vincent poursuit le travail engagé et renforce désormais la présence commerciale de ce qui est aujourd'hui le Champagne Aspasie.

Avec son épouse Caroline, Paul Vincent a su relever le défi de l'héritage familial. Il cultive aujourd'hui 12 hectares de vignes qui accueillent les trois cépages les plus connus de la champagne: Chardonnay, Pinot noir et Pinot Meunier, mais aussi, spécificité de la Maison Aspasie, trois cépages très rares en appellation Champagne: l'Arbanne, le Petit Meslier, et le Pinot Blanc.

Cette particularité a permis au Champagne Aspasie d'assembler dès 2006 une cuvée singulière dénommée « Cépages d' Antan ».

Ainsi la famille Ariston cultive l'art de la vigne et pérennise un savoir-faire unique.

Précisons qu'un petit musée atteste d'un intense passé géologique, avec une impressionnante collection extraite du tuf ou du calcaire au cours du travail de la terre.

« La plupart des éléments de notre collection date d'environ 60 à 65 millions d'années avant notre ère. Outre les coquillages vous pourrez y découvrir des oursins, des coraux, et même des dents de requin ! ».

Cette collection et cette maison, hommage à cette terre de Champagne et d'histoire sont à voir absolument !

Note that a small museum attests of an intense geological past, with an impressive collection extracted from the tufa and the limestone during the working of the land.

« Most of the items of our collection date back approximately 60 to 65 million years before our era. Besides the shells you will discover sea urchins, coral, and even sharks' teeth! ».

This collection and this maison, a tribute to this land of Champagne and history must absolutely be seen !



# Paul Bara

Famille

Bara

Dès 1782 le vin de Bouzy est présent dans le livre d'inventaire des caves du Château de Versailles. Ce vin rouge, produit sur de magnifiques coteaux du versant sud de la montagne de Reims, avait un goût corsé et riche en saveurs. Haut lieu de la culture du Pinot noir en Champagne, ce Grand Cru est aujourd'hui recherché par les grandes maisons pour structurer les assemblages de leur Cuvée Prestige.

Les origines de la Famille BARA se retrouvent dès 1600 du côté de Bisseuil, Oiry, et Chouilly. Auguste-François BARA arrive à Bouzy en 1833 en tant que tonnelier. Il épouse Annonciade ROBERT en 1836, propriétaire de vignes. Le couple donnera naissance à Jules BARA en 1839 (arrière-arrière-grand-père de Chantale).

La Maison est construite en 1860. Au départ c'est une ferme avec écurie, étable, bergerie, et cellier. La grange sera transformée en pressoir et cuverie en 1965.

Les caves centenaires sont à 11 mètres sous terre, creusées dans la craie sur trois niveaux.

Bouzy is present as early as 1782 in the Château de Versailles' inventory ledger. This red wine, produced on the magnificent slopes of the Reims mountain's south side, had a full-bodied taste and was rich in flavour. A mecca of Pinot noir culture in the Champagne area, this Grand Cru is today sought after by the great Maisons to structure their Cuvée Prestige blends.

The BARA family's origins are found as early as 1600 around Bissell, Oiry, and Chouilly.

Auguste-François BARA arrives in Bouzy in 1833 as a cooper (barrel maker). He marries Annonciade ROBERT in 1836, a vineyard owner. The couple will give birth to Jules BARA in 1839 (Chantale's great-great-grandfather).

The Maison is built in 1860. At first it is a farm with stables, cowsheds, a sheepfold, and a storeroom. The barn will be turned into a wine press and a fermenting room in 1965. The century-old cellars are 11 meters under ground, dug in the limestone on three levels.

Embedded in the hillside of the village of Aloxe-Corton, the Corton-Grancey winery, installed in the depths of a quarry by the Marquis de Cordue, so that the wine flows by gravity, a procedure that was already avant-garde at its launching in 1832, is today the oldest operating one in Bourgogne.



**L**a famille BARA exploite 11 hectares sur les coteaux du village et possède également une parcelle à Ambonnay. Les vignes ont une moyenne d'âge de 35 ans. Le vignoble est conduit en lutte raisonnée avec enherbement, labours, et tonte, sans insecticide, dans le respect de la Viticulture Durable en Champagne.

Paul BARA, le père de Chantale, fut le premier de la dynastie à commercialiser du Champagne à son nom dans les années 1950. Mais, disait-il, « il faut garder les champs pour pouvoir manger ». Il a écrit un livre retraçant la vie de son village, Bouzy, de ses hommes, de leurs vins, et de leurs cultures.

Dès 1975 la Maison Paul BARA est une des premières à exporter vers les Etats Unis. Aujourd'hui cette innovation perdure avec le même importateur américain... et ses cuvées sont maintenant présentes sur les 5 continents.

Chantale rejoint son père en 1980 et devient co-gérante en 1986.

6ème génération, elle continue dans l'excellence en étant partenaire du Club Trésors de Champagne, et en initiant de grands travaux de rénovation de cuverie pour gagner en volume et en précision lors de la vinification.



Chantale Bara

**T**he BARA family operates 27 acres on the village slopes and also owns a plot in Ambonnay. The vines are 35 years old on average. The vineyard is managed in sustainable agriculture with grass sowing, ploughing, and mowing, without pesticides, respecting the « Viticulture Durable en Champagne » rules.

Paul BARA, Chantale's father, was the first of the dynasty to market Champagne under his name in the 1950s. But, he said, « one must keep the fields to be able to eat ». He wrote a book retracing the life of his village, Bouzy, it's men, their wines, and their cultures.

**C**hantale BARA, figure du village, comme son père, va de l'avant.

Elle a, quatre années durant, assumé la présidence du Club Trésors de Champagne, une association de vignerons de renom, (la plus ancienne en Champagne, créée en 1971) passionnés de leur terroir, qui élaborent des champagnes exclusivement à partir de leur propres vignes et les vinifient de la vendange à la commercialisation.

Les meilleures années chaque membre élabore un millésime Spécial Club dans un flacon prestige Club qui doit représenter la quintessence du domaine et qui n'est édité qu'en quantité limitée. L'appartenance à ce club est un gage de qualité.

Le Champagne Paul BARA a été le premier, et longtemps le seul, à créer une cuvée Spécial Club Rosé. Le prochain millésime sera le 2012, que tous les clients attendent avec impatience...

Comme l'écrivait Paul BARA : « un grand vin est le reflet de l'homme, de son effort et des générations qui se succèdent. Rendons hommage aux vignerons qui, pendant des siècles, ont défriché, retourné, enrichi cette vigne qu'ils ont choyée, dans ces caves qu'ils ont créées et aménagées avec leurs mains »

**A**s early as 1975 Maison Paul Bara is one of the first to export to the United States. Today this innovation continues with the same American importer and his vintages are now present on all 5 continents.

Chantale joins her father in 1980 and becomes co-manager in 1986.

The 6th generation, she continues in excellency by being a partner of the Trésors de Champagne Club, and by initiating major renovation works in the winery to gain in volume and precision during vinification.

Chantale BARA, a figure of the village, like her father, moves forward.

For four years she assumes the presidency of the Trésors de Champagne Club, an association of renown winemakers, (the oldest in Champagne, created in 1971) passionate about their land, who elaborate champagnes exclusively from their own vineyards and vinify them from harvest to marketing.

In the best years each member elaborates a Spécial Club vintage in a prestige Club bottle that must represent the domain's quintessence and that is a limited edition. This membership is a sign of quality.

Champagne Paul BARA was the first, and the only one for a long time, to create a Spécial Club Rosé vintage. The next « millésime » will be the 2012 one, that all the clients are waiting for impatiently...

As Paul BARA wrote: « a great wine is the reflection of the man, of his effort and of the following generations. Let us pay tribute to the winemakers who, for centuries, cleared, turned up, enriched this vine that they pampered, in those cellars that they created and developed with their hands ».



# Billecart-Salmon

Famille

*Billecart*

**U**ne grande famille installée à Mareuil sur Ay depuis près de 4 siècles.

Deux tombes armoriées du XVI<sup>ème</sup> siècle situées dans l'église de Mareuil sur Ay sont la preuve indéniable de l'enracinement de la Famille BILLECART dans le terroir champenois.

L'histoire des Champagnes BILLECART-SALMON commence au début du XIX<sup>ème</sup> siècle dans le village de Mareuil sur Ay, à proximité d' Epernay, plus précisément en 1818. Nicolas-François Billecart (1795-1858) hérite à 23 ans d'un vaste vignoble et fonde avec son épouse Elisabeth Salmon la marque éponyme.

Au fronton de cette grande demeure en briques habillée de vigne vierge, un marronnier bicentenaire veille sur le jardin à la française où les buis taillés enlacent des parterres de fleurs, et où le Chasselas rose est issu des toutes premières vignes plantées par Nicolas-François Billecart.

Ils y apposent les armoiries de leur aïeul, Pierre Billecart, conseiller au parlement du roi de France: 3 grappes de raisin en chef, un ciel d'azur au chevron d'or. Armoiries obtenues en 1613. Heureux présage.

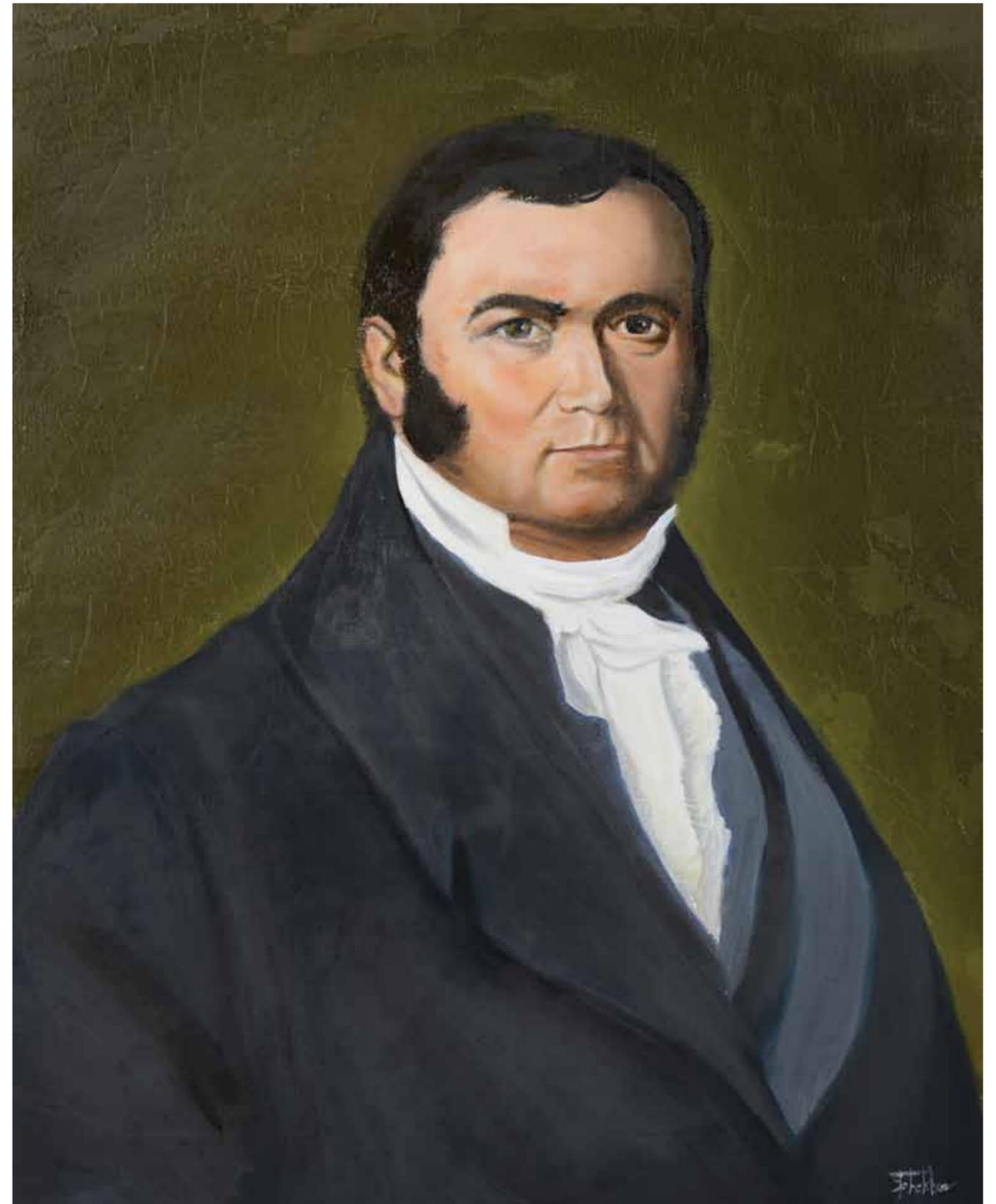
**A** great family settled in Mareuil sur Ay for almost 4 centuries.

Two 16th century emblazoned graves located in Mareuil sur Ay's church are undeniable proof of the BILLECART family's deep-rootedness in the Champenois lands.

Champagne BILLECART-SALMON's history starts at the beginning of the 19th century, in the village of Mareuil sur Ay near Epernay, more precisely in 1818. Nicolas-François Billecart (1795-1858) inherits at age 23 of a vast vineyard and founds the eponymous brand with his wife Elisabeth Salmon.

In front of this vast brick home clothed in Virginia creeper a bi-centennial chestnut tree watches over the French garden where the trimmed boxwoods embrace flower beds, and where the pink Chasselas is from the very first vines planted by Nicolas-François Billecart.

They affix their forefather Pierre Billecart's coat of arms, he was a parliament counselor at the king of France's court: 3 clusters of grapes at the top, an azure sky with a gold chevron. A crest obtained in 1613. A happy omen.



Nicolas-François Billecart

**L**a cuvée « Impériale » est plébiscitée et, dès 1848, Nicolas-François Billecart se voit octroyer le brevet de fournisseur exclusif du Prince de Bavière tandis qu'il devient maire de Mareuil sur Ay.

Dix ans plus tard son fils aîné, Paul Billecart, hérite de la marque, des stocks, et des bâtiments d'exploitation tandis que son fils cadet, René Billecart, obtient la propriété des vignes.

Survient la crise des vignerons en 1911, puis la guerre de 1914-1918, et la révolution d'octobre 1917 qui portera un coup d'arrêt aux exportations.

**T**he « Impériale » cuvée is acclaimed and as early as 1848 Nicolas-François Billecart is granted a licence as the Prince of Bavaria's exclusive supplier, meanwhile becoming the mayor of Mareuil sur Ay.

Ten years later his oldest son Paul Billecart inherits the brand, the stock, and the buildings, whereas his youngest son René Billecart obtains ownership of the vineyards.

**C**'est la soeur de Paul et René Billecart et son époux Jules Roland qui relanceront la Maison familiale en faisant découvrir en Belgique, en Italie, et en Suisse ses vins rares et authentiques.

**T**hen occur the winemakers' crisis in 1911, the 1914-1918 war, and the October revolution, which bring export to a halt.

It is Paul and René's sister and her husband Jules Roland who will revive the family Maison by introducing its rare and authentic wines to Belgium, Italy, and Switzerland.

« Monsieur Jean », le père de François et Antoine Roland-Billecart, est la mémoire de la Maison. Il est l'artisan des innovations techniques, introduites dès la fin des années 1950: débouillage à froid, fermentation à basse température, utilisation de petites cuves de 50 hectolitres pour faire du sur-mesure. Les bouteilles couleur feuille morte reposent dans les caves de craie datant du XVIIIème et XIXème siècle.

« Monsieur Jean », François and Antoine Roland-Billecart's father, is the Maison's memory. He is the craftsman of new techniques introduced at the end of the 1950s: cold settling, low temperature fermentation, the use of small 5000 liter vats to produce tailor-made wines. The dry leaf colour bottles rest in limestone cellars dating back to the 17th and 19th centuries.

La Maison Billecart-Salmon exploite environ 50 hectares et s'approvisionne en raisins sur une superficie totale de 170 hectares dans 35 crus de la Champagne.

90 % des raisins proviennent d'un rayon de 20 kms autour d'Épernay, là où coexistent les plus grands crus.

Signalons le Clos Saint Hilaire qui s'étend sur une seule parcelle d'un hectare de vignes plantées en 1964, d'un seul tenant et d'un seul cépage: le Pinot noir. Cette cuvée unique Blanc de Noirs porte le nom du saint patron de Mareuil sur Ay.

Maison Billecart-Salmon operates approximately 123 acres and purchases grapes on a total surface of 420 acres in 35 Champagne crus.

90% of the grapes come from within a 20 kilometer radius around Épernay, where the greatest wines coexist.

Note Clos Saint Hilaire, that spreads over a single 2,5 acre plot of vine planted in 1964, in one single piece and of one single variety: Pinot noir. This unique Blanc de Noirs vintage bears the name of Mareuil sur Ay's patron saint.

Today the Billecart family, run by François Roland Billecart, has remained faithful to Mareuil sur Ay, thus consecrating the 7th generation of descendants at the head of this Maison proud of its independence.

Aujourd'hui la famille Billecart, dirigée par François Roland Billecart, est restée fidèle à Mareuil sur Ay, consacrant ainsi la 7ème génération de descendants à la tête de cette Maison fière de son indépendance.



Antoine Billecart

# Boizel

Famille

Boizel

**E**n 1831 le champenois Auguste Boizel épouse Julie Martin, dont les aïeux furent vignerons à Ay au siècle précédent.

Ensemble ils créent en 1834 une maison de Champagne et s'installent rue Saint Rémy à Epernay.

Une des plus anciennes étiquettes connues en Champagne : BOIZEL – MARTIN à Epernay, Champagne mousseux, première qualité.

Edouard, le fils du couple fondateur, épouse en 1868 Adèle Camuset, descendante de la maison éponyme fondée en 1796.

La relève est assurée et ils vont s'employer à réaliser les premiers bruts de la maison, à une époque où les champagnes se consomment le plus souvent sucrés. Ils produisent les premiers millésimes dont certains dorment toujours dans les caves Boizel.

Creusé en 1860 sous la maison familiale, dans le sol crayeux du Mont Bernon, ce labyrinthe de plusieurs milliers de mètres carrés sera l'oeuvre d'Edouard, « mes propres travaux d'Hercule » ironisait-il, attachant beaucoup d'importance à l'élaboration des cuvées et au travail des vins en cave.

C'est en 1865 que naît le premier millésime de la maison, l'étiquette affiche une sobriété qui frise le dépouillement : BOIZEL – CAMUSET, propriétaire de vignes, Epernay.

La notoriété de la maison Boizel s'étend à l'étranger. Edouard, pragmatique, tisse des liens privilégiés avec la société d'exportation et de distribution Hedges & Butler, éminents wine merchants londoniens, installés sur Regent Street depuis le XVIIIème siècle.

En 1887 elle devient son distributeur exclusif. Une relation de fidélité qui perdure encore aujourd'hui.

**I**n 1831 Auguste Boizel from Champagne country marries Julie Martin, whose ancestors were winemakers in Ay in the previous century.

In 1834 they create a « maison de Champagne » together and establish themselves on rue Saint Rémy in Epernay.

One of the oldest labels known in Champagne: Boizel-Martin à Epernay, Champagne mousseux, première qualité.

Edouard, the founding couple's son, marries Adèle Camuset in 1868, she is a descendent of the eponymous house founded in 1796.

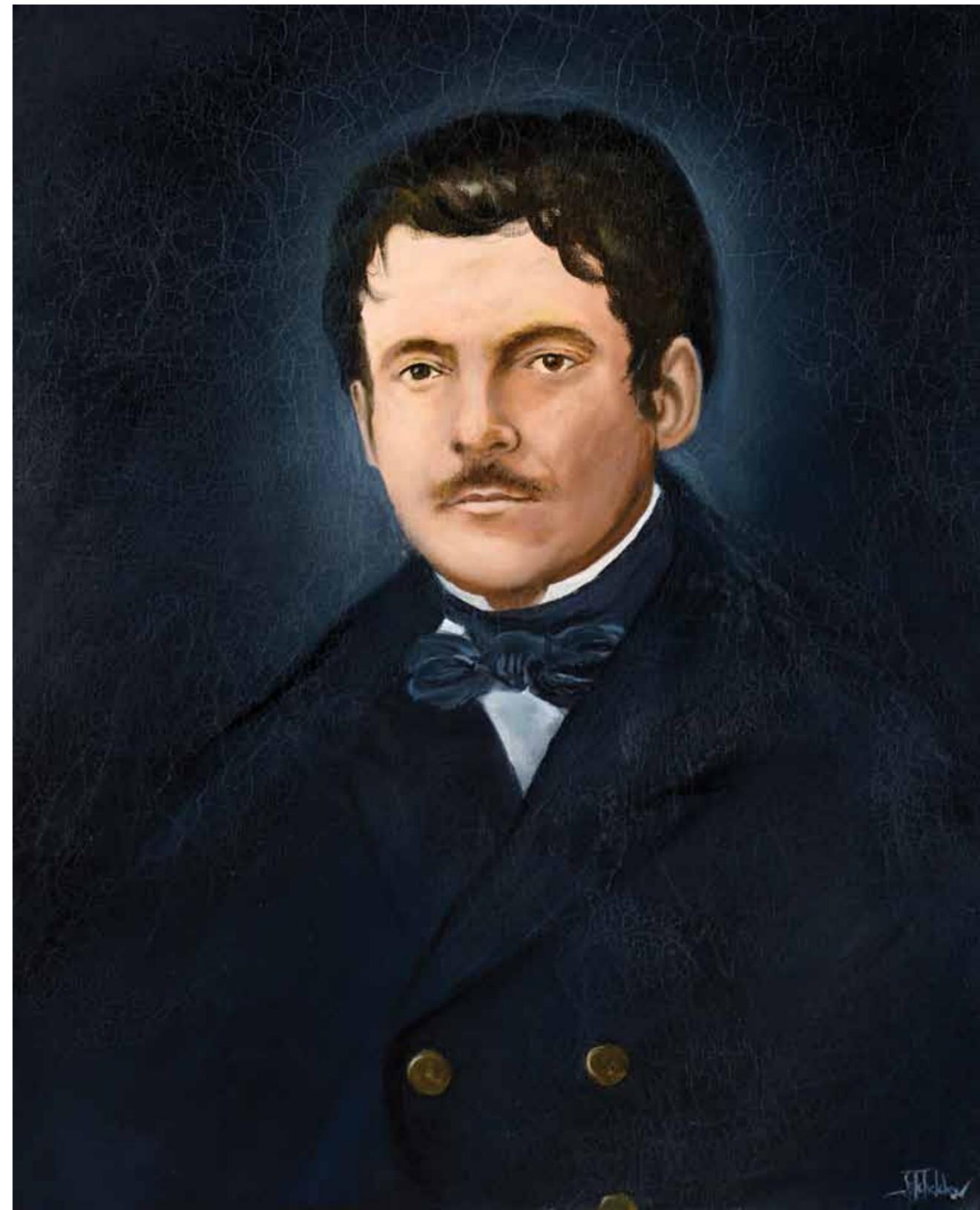
The succession is assured and they will work towards creating the house's first « bruts », at a time when champagnes are mostly sweet. They produce the first vintages, some of which still rest in the Boizel cellars.

Dug in 1860 under the family home, in Mont Bernon's chalky soil, this labyrinth of several thousand square meters will be Edouard's work, « my own labours of Hercules » he ironized, placing great importance in the wines' elaboration and on the work in the cellars.

It is in 1865 that the house's first millésime is born, the label presents an almost bare sobriety: BOIZEL-CAMUSET, vineyard owners, Epernay.

Boizel's reputation spreads abroad. Edouard pragmatically develops ties with the export and distribution company Hedges & Butler, prominent London wine merchants, established on Regent Street since the 18th century.

In 1887 it becomes his exclusive distributor. A relationship of trust that continues today.



Auguste Boizel

**L**orsqu'il se retire, Edouard laisse à son fils Jules (représentant la 3ème génération) et à son épouse, Louise, une maison prospère dont ils vont, eux aussi, accroître la renommée sur le marché britannique, mais également en Belgique, en Suisse et en Australie. En 1929 Jules lance le premier Blanc de Blancs, à une époque où ce genre de vin était très rare. Les 2 guerres de 1914-1918 et 1939-1945 vont anéantir leurs efforts, comme dans la majorité des maisons de Champagne.

A la fin de 1945, la maison Boizel ne possède plus que ses murs et l'amitié de sa clientèle. Elle doit reconstituer ses stocks et reconquérir les différents marchés européens. Ce sera la tâche de René Boizel (passionné d'aviron, sacré champion de France en 1931). Il parcourt l'Europe et rencontre à Amsterdam sa future femme, Erica.

Le couple va mener une habile prospection notamment aux Pays-Bas (pays de son épouse), en Italie, en République Fédérale Allemande, tout en confortant les marchés français et britanniques.

En 1961 une cuvée de prestige naît à la demande de clients inconditionnels; celle-ci, dénommée « Joyau de France », sera plébiscitée par Alfred Hitchcock et d'autres personnalités de par le monde.

En 1972 les disparitions successives de René Boizel et de son fils Eric laissent planer l'incertitude sur l'avenir de la Maison. Pour Erica, l'épouse de René, et leur fille Evelyne, l'heure des choix difficiles ne peut sonner plus brusquement.

Mariée depuis peu à Christophe Roques, un Supélec passionné d'informatique, Evelyne, licenciée d'histoire, férue d'archéologie, ne s'était pas imaginée à la tête d'une Maison de Champagne.

Se refusant à vendre la Maison, un pacte est conclu. Erica prendra la direction de l'entreprise le temps qu'Evelyne et Christophe (une nouvelle fois un nouveau couple et la 5ème génération) se familiarisent avec les us et coutumes du négoce champenois, un métier qui ne s'improvise pas. Ils auront l'aide précieuse du chef de cave, Marcel Carré.

**W**hen he retires, Edouard leaves to his son Jules (representing the 3rd generation) and his wife Louise, a thriving house whose fame they too will increase on the British market, but also in Belgium, Switzerland, and Australia. In 1929 Jules launches the first Blanc de Blancs, at a time when this type of wine was very rare. The 2 world wars will destroy their efforts, as in most maisons de Champagne.

At the end of 1945, maison Boizel owns nothing but its walls and its clients' friendship. It must rebuild its stocks and reconquer the various european markets. This will be René Boizel's task (a passionate rower, French champion in 1931). He travels all over Europe and meets his future wife Erica in Amsterdam.

The couple will lead clever explorations namely in the Netherlands (his wife's country), in Italy, and the Federal Republic of Germany, while reinforcing the French and British markets.

In 1961 a prestigious vintage is born at the request of unconditional clients; named « Joyau de France », it will be approved by Alfred Hitchcock and other celebrities throughout the world.

In 1972 the successive disappearances of René Boizel and his son Eric leave uncertainty hovering over the Maison's future. For Erica, René's wife, and their daughter Evelyne, the time of difficult choices couldn't have struck more suddenly.

Recently married to Christophe Roques, a Supélec graduate and a computer science lover, Evelyne, a history graduate and archeology lover, hadn't imagined being at the head of a Maison de Champagne.

Refusing to sell the Maison, a deal is made. Erica will manage the business while Evelyne and Christophe (once again a new couple and the 5th generation) become familiar with the habits and customs of Champenois trading, a job that cannot be improvised. They will get precious help from the cellar-master Marcel Carré.



Evelyne Boizel et ses fils

**E**n 1994 le Champagne Boizel se rapproche de la holding P.B.I. pour former le groupe Boizel – Chanoine – Champagne (B.C.C.). En 2009, à l'occasion du 175ème anniversaire de la maison, Evelyne Roques-Boizel réunit les 5 générations dans le livre « Champagne Boizel, une histoire de famille ».

« Le champagne est un émerveillement » a écrit George Sand.

*C'est une phrase que j'aime profondément car, par la magie de ses bulles virevoltantes, par la délicatesse de ses arômes, la ligne pure et ample de ses vins, le Champagne ouvre la porte des rêves.*

Evelyne Boizel

**I**n 1994 Champagne Boizel approaches the P.B.I holding to create the Boizel-Chanoine-Champagne group (B.C.C.). In 2009, for the house's 175th anniversary, Evelyne Roques-Boizel gathers the 5 generations together in the book « Champagne Boizel, a family affair ».

« Champagne is an enchantment » wrote George Sand.  
*This is a phrase that I love deeply for, through the magic of its twirling bubbles, the delicacy of its aromas, the pure and simple line of its wines, Champagne opens the door to dreams.*  
Evelyne Boizel



Bonnaire

Famille  
*Bonnaire*

**F**ondée en 1932 et située à Cramant, haut lieu du Chardonnay, les vins de la Maison BONNAIRE sont l'expression d'un savoir faire et d'une typicité propres à ce terroir si particulier.

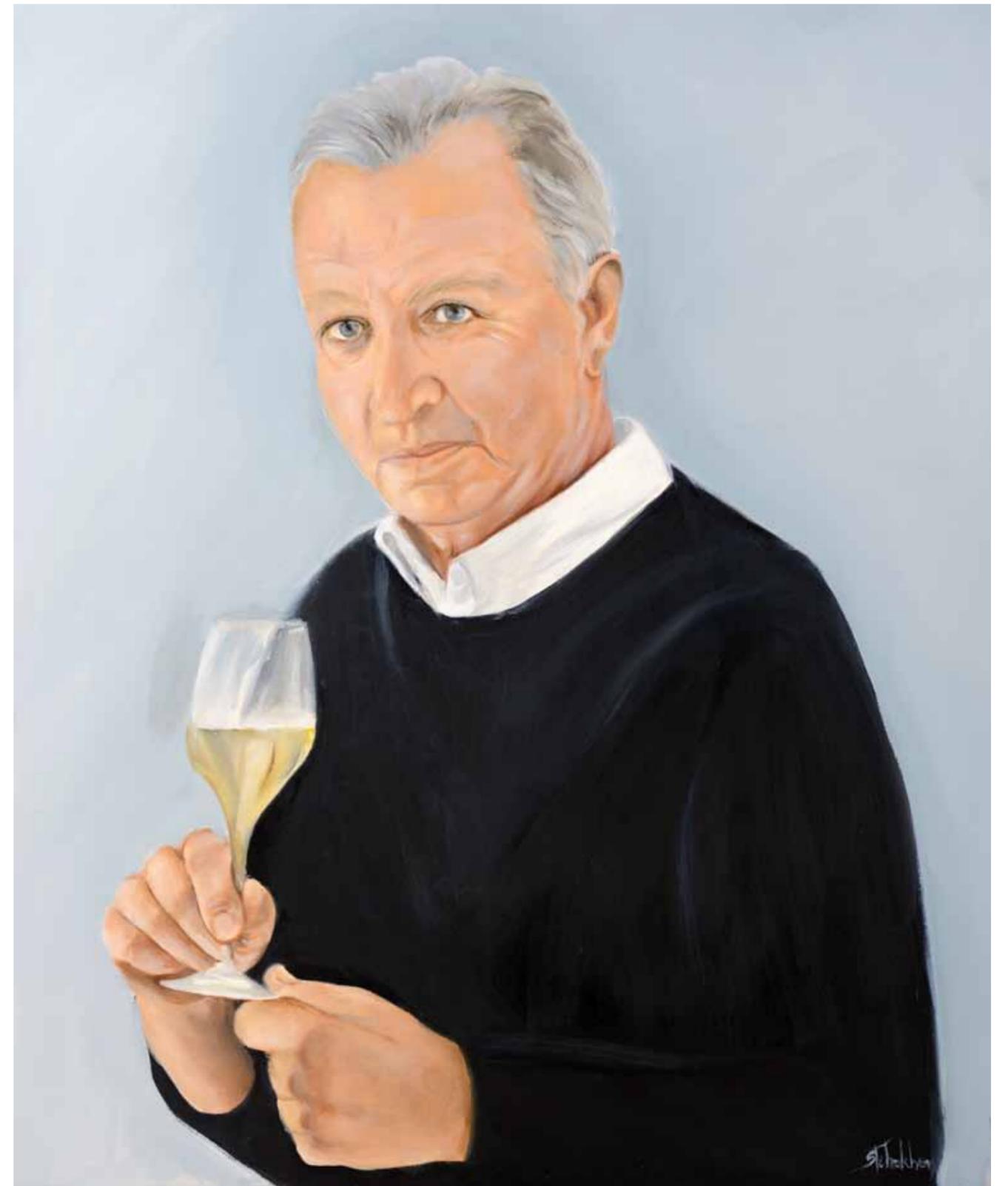
Entre Saran au nord et le Mont Aimé au sud s'étend la célèbre Côte des Blancs sur près de 3.200 hectares. Planté principalement en Chardonnay, le terroir est jalonné de villages classés Grand Cru dont Cramant, fief du Champagne BONNAIRE.

La Côte des Blancs produit des vins élégants empreints de minéralité, caractéristique de ces sous-sols crayeux, permettant un parfait drainage des sols et une alimentation régulière des vignes en période estivale.

**F**ounded in 1932 and located in Cramant, the mecca of Chardonnay, the Maison BONNAIRE wines are the expression of an expertise and a typicality that are specific to this very particular land.

Between Saran to the north and Mount Aimé to the south the famous Côte des Blancs stretches out over almost 7 910 acres. Mainly planted with Chardonnay, the terroir is marked by villages that are classified Grand Cru, one of which is Cramant, Champagne BONNAIRE'S fief.

The Côte des Blancs produces elegant wines marked with minerality, a characteristic of these chalky subsoils, allowing perfect draining of the land and a regular supply for the vineyards in the summer season.



Jean-Louis Bonnaire

**1** 932 marque le début de l'aventure.

Suite à la crise de 1929 et aux difficultés économiques qui touchaient la Champagne, c'est à ce moment là que Fernand Bouquemont, l'arrière-grand-père des dirigeants actuels, décide d'arrêter de livrer ses raisins au négoce pour élaborer ses propres vins à partir de vignes situées dans les meilleurs crus de la Côte des Blancs.

Grand bien lui en a pris, sa première mise en bouteilles en 1932 obtint une médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris.

Son gendre, André Bonnaire, issu de générations de viticulteurs, reprit le domaine qu'il agrandit en acquérant plusieurs parcelles. Il se passionna pour la culture de la vigne et donna son nom à la Maison.

Son fils, Jean-Louis, le rejoignit. C'était un excellent vinificateur et ce fut lui le créateur du « style Bonnaire ». Son travail, reconnu durant plus de 40 ans, a permis au domaine de se placer parmi les plus grands et les plus respectés de la Champagne.

Aujourd'hui le domaine s'étend sur 28 hectares.

**1** 932 marks the beginning of the adventure.

Following the 1929 crisis and the economical difficulties that affected the Champagne area, that is when Fernand Bouquemont, the present-day managers' grandfather, decides to stop delivering his grapes to traders and to elaborate his own wines from vineyards located in the best vintages of the Côte des Blancs.

A great idea, his first bottling in 1932 obtained a gold medal at the Concours Général Agricole de Paris.

His son in law, André Bonnaire, born from generations of winemakers, took over the domain that he increased by buying several plots. He became passionate about cultivating vineyards and gave his name to the Maison.

His son, Jean-Louis, joined him. He was an excellent winemaker and he created the « Bonnaire style ». His work, recognized for over 40 years, allowed the domain to rank among the greatest and most respected of the Champagne.

Today the domain extends over 70 acres.

**P**lus de huit décennies plus tard l'esprit vigneron est conservé par la 4ème génération.

Jean-Etienne veille sur le vignoble et la vinification.

Jean-Emmanuel, après avoir travaillé chez un importateur de vins à Hong Kong, s'occupe de la gestion de la cave et de la partie commerciale.

Ils conduisent l'entreprise familiale dans l'esprit de leurs prédécesseurs avec ouverture, humilité, et dynamisme.

**O**ver eight decades later the winemaking spirit is kept up by the 4th generation.

Jean-Etienne watches over the vineyards and the vinification.

Jean-Emmanuel, after working for a wine importer in Hong Kong, manages the cellar and the commercial part.

They run the family business in keeping with their predecessors with open-mindedness, humility, and dynamism.



Famille Bonnaire



# Franck Bonville

Famille  
*Bonville*

**I** l fallait être inconscient ou visionnaire, sans doute les deux, pour acheter des vignes au début du XXème siècle, quelques années après la crise du phylloxera.

C'est pourtant ce qu'a fait mon arrière-grand-père Alfred Bonville, alors ouvrier-vigneron de la Maison Veuve Clicquot.

Né à Oger, il a acheté les meilleures terres, dans un périmètre limité à quelques heures de cheval.

Pendant la crise économique des années 1930 où des récoltes pourrissaient sur pied faute d'acheteurs, il s'est obstiné.

Rejoint par son fils Franck, Alfred a acquis au coeur d'Avize, en 1937, une belle demeure de vigneron, qui abrite toujours le siège de la Maison, avec un pressoir, des foudres, une cave, ce qui leur a donné les moyens d'élaborer du vin de Champagne pour leur compte.

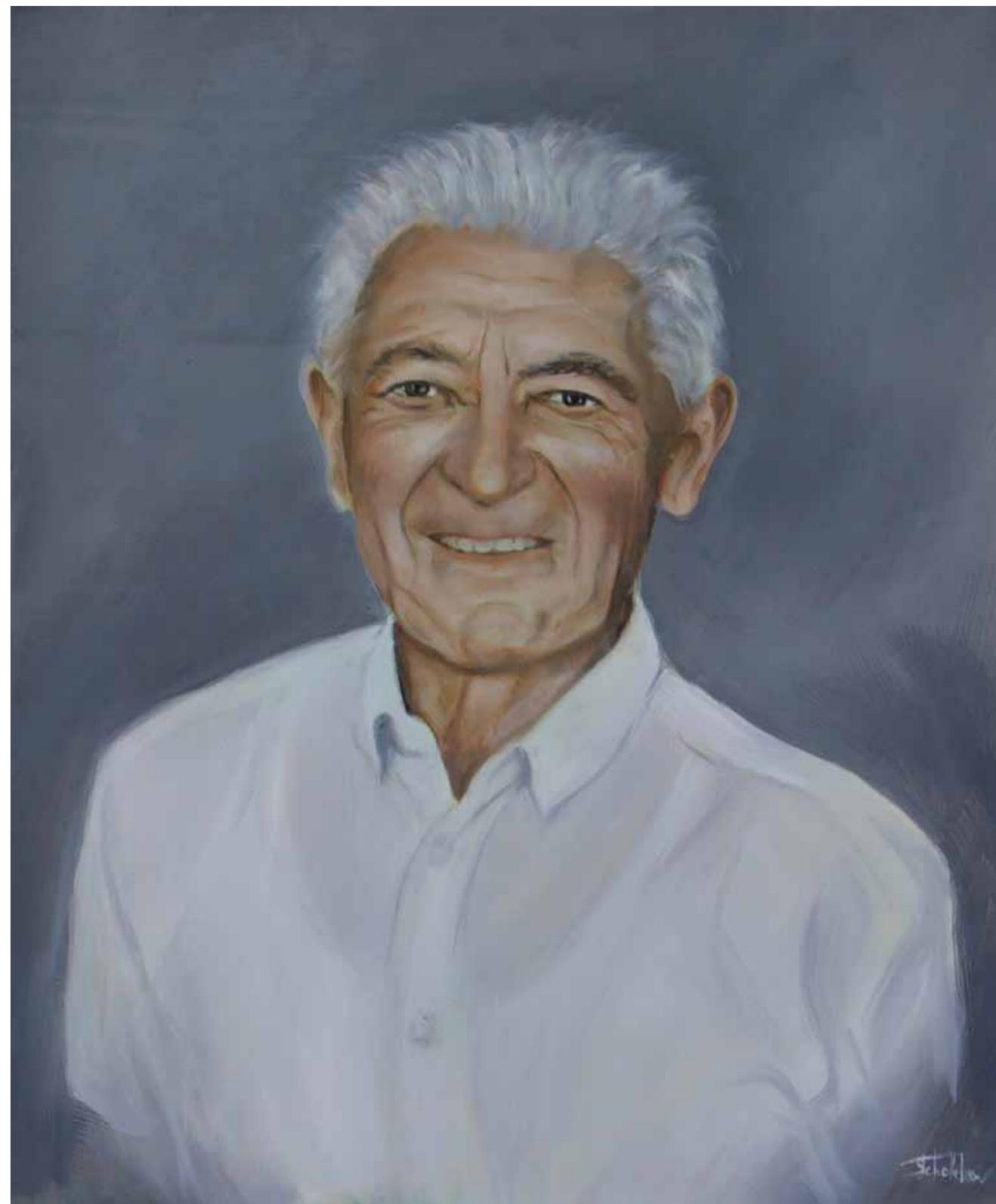
**O** ne had to be reckless or a visionary, probably both, to buy vineyards at the beginning of the 20th century, a few years after the phylloxera crisis.

Yet that is what my great-grandfather Alfred Bonville did, then a vineyard worker for Maison Veuve Clicquot.

Born in Oger, he bought the best lands, in a perimeter limited to a few hours away by horse.

During the economic crisis of the 1930s, when harvests were rotting in the fields for lack of buyers, he persisted.

Joined by his son Franck, Alfred acquired in the heart of Avize in 1937, a beautiful winemaker's home, that still houses the Maison's headquarters, with a press, oak barrels, a cellar, which gave them the means to elaborate Champagne wine on their own behalf.



Alfred Bonville

Les premières bouteilles sont commercialisées après la seconde guerre mondiale par mon grand-père Franck BONVILLE, l'activité de récoltant-manipulant commence à cette même période sous notre marque éponyme.

Le vignoble passe de 4 à 9 ha à cette période allant des années 50 à 1970.

A partir de 1970, Gilles, le fils de Franck, a continué à développer avec son épouse Ingrid l'entreprise familiale, notamment en modernisant l'outil de production et en commerçant vers l'Allemagne.

Olivier Bonville est formé très tôt sur le vignoble par les générations antérieures. « Ils m'ont appris à conduire un tracteur tout gamin et m'ont transmis, entre autres, l'exigence de produire des raisins parfaits ».

Olivier, avec son diplôme d'œnologue en poche, aime à composer ses cuvées. Il a repris l'exploitation en 1996 après des stages formateurs dans le domaine viticole.



Olivier Bonville

The first bottles are commercialized after the second world war by my grandfather Franck Bonville, the harvesting-winemaking activity begins at this same period under our eponymous brand. The vineyard goes from 10 to 22 acres in the period ranging from the 50s to 1970.

From 1970 on, Gilles, Franck's son, continued to develop the family business with his wife Ingrid, namely by modernizing the production tool and by marketing to Germany.

Olivier Bonville is trained very early on in the vineyard by the previous generations.

« They taught me how to drive a tractor as a boy and passed on, among other things, the absolute necessity to produce perfect grapes ».

Olivier, with his oenology diploma in hand, likes to compose his cuvées. He took over the business in 1996 after training courses in the wine domain.

Le vignoble s'étend aujourd'hui sur 15 hectares de propriété en Côte des Blancs (Cramant, Avize, Oger, Le Mesnil-sur-Oger) et est certifié HVE (Haute Valeur Environnementale) depuis plus de 4 ans.

50 % des vignes sont labourées, 25 % sont enherbées. « Il faut travailler avec la nature, pas contre elle », affirme Olivier. C'est à la fois une conviction et un plaisir.

Mon objectif c'est de révéler notre terroir. Que la fraîcheur, la finesse, et la légèreté de nos terres crayeuses se retrouvent dans nos vins, que la minéralité de la mer transpire dans nos cuvées, que la complexité aromatique, la profondeur et l'élégance du Chardonnay caractérisent nos Champagnes ».

Signalons la Cuvée « les Belles Voyes », issue de la parcelle la plus ancienne à Oger, dont les vignes sont âgées de 80 ans, pressée séparément, élevée en barrique et vieillie sur lies en bouteille pendant plus de 5 ans.

Elle doit son nom la « belle voie », au beau chemin qui relie à mi-côte le terroir d'Oger à celui du Mesnil, où est bâtie la cabane qui abritait le vigneron et son cheval. Un bel hommage à l'histoire familiale.



Mr et Mme Bonville

Today the vineyard spreads over 37 acres of property in Côte des Blancs (Cramant, Avize, Oger, Le Mesnil-sur-Oger) and is certified HVE (Haute Valeur Environnementale) for over 4 years. 50% of the vines are sloughed, 25% are covered in grass. « You must work with nature, not against it, Olivier asserts. This is a conviction and a pleasure at the same time.

« My goal is to reveal our terroir. That the freshness, the delicacy, and the lightness of our limestone lands are found in our wines, that the sea's minerality transpires into our cuvées, that the aromatic complexity, the depth, and the elegance of Chardonnay characterize our Champagnes ».

Note the « les Belles Voyes » Cuvée, born from the oldest plot in Oger, whose vines are 80 years old, pressed separately, raised in barrels and aged on lees in bottles for over 5 years.

It owes its name to the « belle voie », the beautiful path that leads the Oger terroir to the Mesnil one, halfway up the slope, where the shack that housed the winemaker and his horse was built.

A lovely tribute to the family history.



Cattier

Famille

Cattier

**L**a famille Cattier a retrouvé des ancêtres propriétaires de vignes à Chigny les Roses, charmant village au cœur de la Montagne de Reims, jusqu'en 1763.

A cette époque ils ne produisaient pas de champagne mais vendaient les raisins aux Maisons de Reims, n'en gardant qu'une petite partie pour leur consommation personnelle.

Ce n'est qu'à la fin de la première guerre mondiale, en 1918, que Jean Cattier va commencer à élaborer et commercialiser ses premières bouteilles de champagne sous son propre nom.

Peu avant la seconde guerre mondiale, son fils, prénommé Jean également, se marie et reprend le flambeau avec son épouse Nelly. De cette union naquirent 3 enfants, Jean-Louis, Liliane et Jean-Jacques. Mais les temps sont durs en cette période de guerre, l'économie est au plus bas et peu propice aux projets.

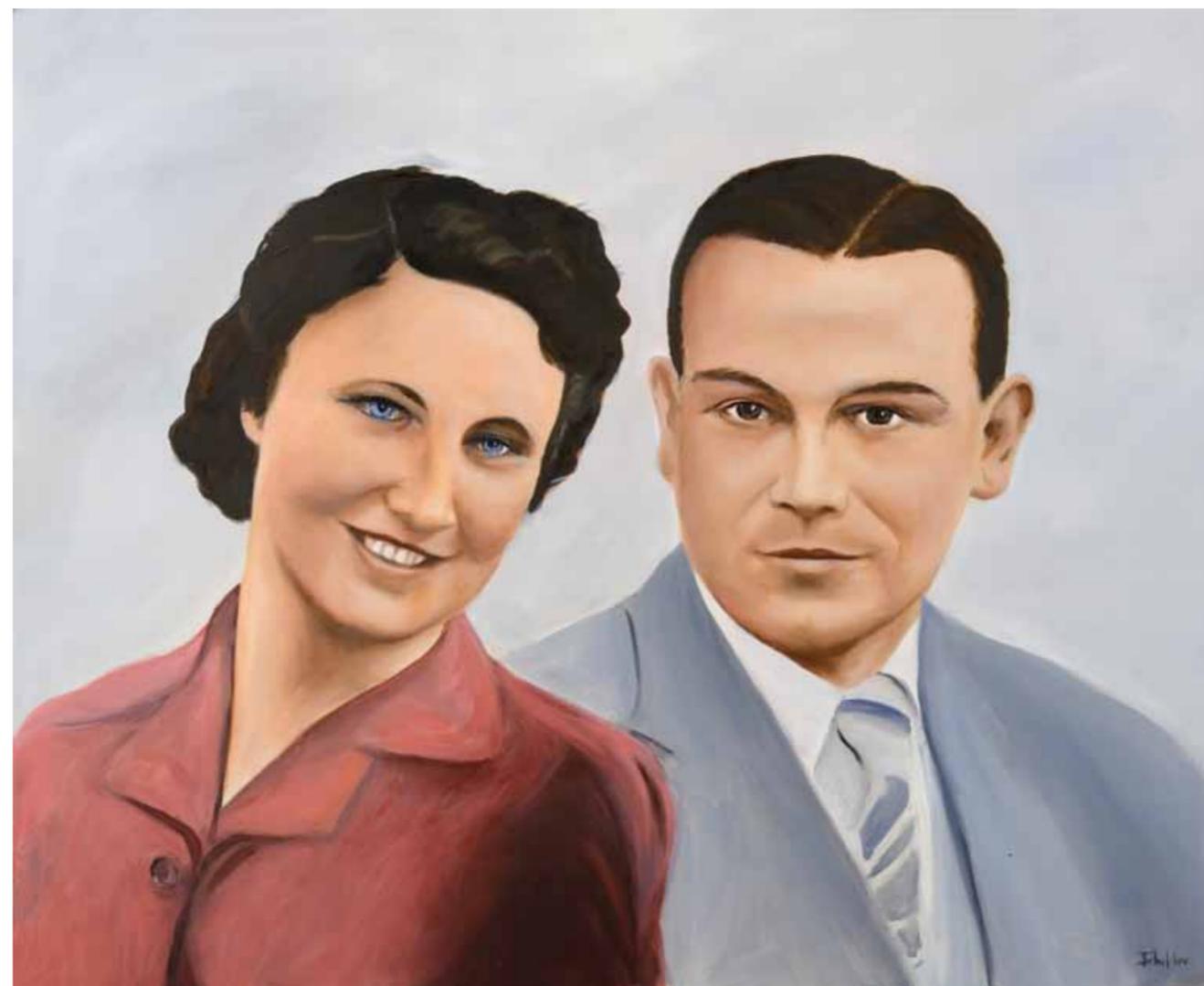
L'histoire se répète et ce n'est qu'après la seconde guerre mondiale que Jean et Nelly vont commencer à développer la Maison et lui donner un élan qui perdurera pendant plus de 30 ans. Ils formeront un « tandem » remarquable pendant toute leur vie familiale, sociale, et professionnelle.

**T**he Cattier family has found vine owning ancestors in Chigny les Roses, a charming village in the heart of the Montagne de Reims, up to 1763.

At that time they did not produce champagne but sold the grapes to the Maisons de Reims, keeping only a small share for their personal use. It is only at the end of the first world war, in 1918, that Jean Cattier will begin to elaborate and market his first bottles of champagne under his own name.

Shortly before World War 2, his son, also named Jean, marries and takes up the torch with his wife Nelly. Three children are born from this union: Jean-Louis, Liliane, and Jean-Jacques. But times are hard in this war era, the economy is low and not favorable to projects.

History repeats itself and it is only after World War 2 that Jean and Nelly will begin to develop the Maison and give it a boost that will last for over 30 years. They form a remarkable « tandem » throughout their family, social, and professional lives.



Jean et Nelly Cattier

**T**hey will thus develop the vineyard, production and sales in the 50s and 60s, during which the Maison Cattier will be the most important harvester-maker in Champagne, and the first to pass the bar of 100 000 commercialized bottles per year. Jean will also give of his time to serve others with several terms as the mayor of Chigny les Roses and as general counsellor of the Marne region, as well as several terms in other professional organizations.

Meanwhile Nelly, independently from her children's education, managed and operated the company very rigorously and was, in her own way, a great lady of Champagne.

The Maison has remained family-owned and independent all through its history. It markets a volume of one million bottles, 60% of which are for export.

Since 2011 Alexandre Cattier, Jean-Jacques' son, a graduate oenologist of Reims University, is at the head of the Maison de Champagne. He is helped by his cousins Agathe and Marie, respectively Liliane and Jean-Louis' daughters. Always with a head full of projects.

Ils vont développer le vignoble, la production et la commercialisation dans les années 50 et 60 au cours desquelles la Maison Cattier sera le plus important récoltant manipulant de la Champagne, et le premier à passer la barre des 100 000 bouteilles commercialisées par an. Jean donnera par ailleurs de son temps au service des autres avec plusieurs mandats de maire de Chigny les Roses et Conseiller Général de la Marne, ainsi que des mandats dans d'autres organismes professionnels. Nelly, pendant ce temps, et indépendamment de l'éducation de ses enfants, gérait et administrait avec beaucoup de rigueur l'entreprise et a été, elle aussi, à sa manière, une grande dame de la Champagne.

En 1951 Jean et Nelly ont acquis l'emblématique vignoble du Clos du Moulin, une parcelle de 2.20 hectares classée « Premier Cru ». Ce Clos fut autrefois la propriété d' Allart de Maisonneuve, officier du roi Louis XV, ce qui en fait un des rares Clos historiques de la Champagne.

Ils commencèrent dès cette acquisition la production d'une cuvée Clos du Moulin issue de cette parcelle, la première cuvée de Clos en Champagne à cette époque, et furent à ce titre parmi les précurseurs de cuvées spéciales champenoises.

La Maison Cattier possède également une des caves les plus profondes de Champagne sur son site de production de Rilly la Montagne. Trois étages aux styles de voûtes architecturales différents, à savoir gothique, roman, et renaissance, et un escalier de 136 marches pour accéder au 3ème niveau.

En 2006 Jean-Jacques et son fils Alexandre lancent une nouvelle cuvée de très grand prestige: Armand de Brignac, au concept très novateur, tant en terme d'assemblage que de packaging. La marque avait été créée dans les années 50 par Nelly, inspirée du nom du héros d'un roman qu'elle avait lu et apprécié, mais n'avait jamais été exploitée.



In 1951 Jean and Nelly acquired the iconic vineyard of Clos du Moulin, a 5,5 acre plot classified « Premier Cru ». This Clos was once the property of Allart de Maisonneuve, an officer of king Louis the 15th, which makes it one of the rare historical Clos of Champagne.

Right after this acquisition they began producing a Clos du Moulin vintage from this plot, the first Clos en Champagne vintage at the time, and were thus among the pioneers of special Champenois vintages.

The Maison Cattier also owns one of the deepest cellars in Champagne on its production site in Rilly la Montagne. Three floors with arches of different architectural styles, namely gothic, roman, and renaissance, and a 136 step staircase to reach the 3rd floor. In 2006 Jean-Jacques and his son Alexandre launch a new very prestigious vintage, Armand de Brignac, with a highly innovative concept in blending as well as in packaging. The brand name had been created in the 50s by Nelly, inspired by the hero of a novel she had read and appreciated, but it had never been used.

The blend, made up of 3 carefully chosen vintages, makes this champagne a « multimillésime ».

The packaging shook up the traditional Champenois codes. A specially shaped metallic gold bottle for the first vintage to be produced, and decorated with a label topped by a pewter Ace of Spades. This bottle appeared as a UFO in the very traditional world of Champagne. Armand de Brignac's success was immediate, spectacular, and planetary. Christened the « Ace of Spades » in the United States, this Champagne conquered all the continents at the speed of lightening, present in over 100 countries in just a few years. Today it is the greatest celebrities' champagne, and is considered as the most prestigious champagne in the world.

L'assemblage, composé de 3 millésimes soigneusement sélectionnés, fait de ce champagne un « multimillésime ».

Le packaging bouscule les codes champenois traditionnels. Une bouteille de forme spéciale et métallisée or pour la première cuvée produite, et décorée d'une étiquette surmontée d'un As de Pique en étain. Cette bouteille est apparue comme un OVNI dans l'univers très traditionaliste de la Champagne.

Le succès d'Armand de Brignac a été immédiat, spectaculaire, et planétaire. Baptisé « Ace of Spades » aux Etats-Unis, ce champagne a conquis tous les continents à la vitesse de l'éclair, présent dans plus de 100 pays en quelques années. Il est aujourd'hui le champagne des plus grandes célébrités, et considéré comme le champagne le plus prestigieux au monde.

« Avec Armand de Brignac il se passe toujours quelque chose dans le monde » aime à dire Jean-Jacques Cattier. L'innovation ne s'est pas arrêtée à ce stade puisque pour cette marque la Maison a réalisé les 2 plus gros flacons jamais produits en Champagne :

- Le Midas, en référence au Roi Midas qui, dans la mythologie grecque, avait le don de transformer en or tout ce qu'il touchait, flacon d'une capacité de 30 litres, soit l'équivalent de 40 bouteilles.
- Le Titan, d'une capacité de 40 litres, soit 53 bouteilles. Le flacon lui-même a été créé mais n'a pas été utilisé à ce jour.

La Maison Cattier exploite aujourd'hui un vignoble de plus de 33 hectares situés essentiellement dans les aires classées Premier Cru de la prestigieuse Montagne de Reims. Les vignobles sont exploités selon le stricte et rigoureux référentiel HVE niveau 3 (Haute Valeur Environnementale, niveau le plus élevé).

La Maison est restée familiale et indépendante tout au long de son histoire. Elle commercialise un volume de l'ordre du million de bouteilles, dont 60% à l'exportation. Depuis 2011 Alexandre Cattier, fils de Jean-Jacques, œnologue diplômé de l'Université de Reims, est à la tête de la Maison de Champagne. Il est épaulé par ses cousines Agathe et Marie, filles respectives de Liliane et Jean-Louis.

Avec toujours des projets plein la tête.



Alexandre et Jean-Jacques Cattier

« With Armand de Brignac there is always something going on in the world » Jean-Jacques Cattier likes to say.

The novelty didn't stop there as the Maison made the 2 biggest bottles ever produced in Champagne for this brand:

- the Midas, in reference to King Midas, who turned everything into gold in greek mythology, a 30 liter (7,9 gallons) bottle, the equivalent of 40 bottles.
- the Titan, of a 40 liter capacity, that is to say 53 bottles. The bottle itself was created but hasn't been used to this day.

The Maison Cattier today runs over 81,5 acres of vineyards located mostly in the Premier Cru area of the Montagne de Reims. The vines are operated according to the strict and rigorous 3rd HVE level (Haute Valeur Environnementale, the highest level).

The Maison has remained family-owned and independent all through its history. It markets a volume of one million bottles, 60% of which are for export.

Since 2011 Alexandre Cattier, Jean-Jacques' son, a graduate oenologist of Reims University, is at the head of the Maison de Champagne. He is helped by his cousins Agathe and Marie, respectively Liliane and Jean-Louis' daughters.

Always with a head full of projects.

# Charles Heidsieck

Famille  
*Descours*

Charles-Camille Heidsieck est le 1er chef de Maison à se rendre aux Etats (non Unis à l'époque) d'Amérique. C'est un personnage flamboyant du négoce champenois.

Il existe une ressemblance étrange entre la vie du père – Charles-Henri Heidsieck – et celle de son fils – Charles-Camille – qui porte presque le même prénom. Tous deux ont connu Hambourg et Lubeck avant de s'installer en Champagne. Tous deux s'allient à l'excellente famille rémoise Henriot (la mère de Charles-Camille s'appelait Emilie Henriot et la femme de Charles-Camille, Amélie Henriot, cousine issue de germain de sa mère Emilie).

Charles-Camille Heidsieck is the 1st head of a Maison to go to the States of America (not United at the time). He is a flamboyant character of Champenois trading.

There is a strange resemblance between the father's life - Charles-Henri Heidsieck - and his son's - Charles-Camille - who bears almost the same first name. They both knew Hamburg and Lubeck before settling down in Champagne. They both ally with the excellent Henriot family from Reims (Charles-Camille's mother's name was Emilie Henriot and Charles-Camille's wife was Amélie Henriot, a second cousin of his mother Emilie).



**T**ous deux font preuve de personnalité et d'audace, le père en se lançant très jeune dans l'aventure de vendre du Champagne à la Cour de Russie et dans les Balkans, et Charles-Camille s'attaquant de la même aventureuse manière au marché américain.

En fait, il semble que le décès prématuré du père a 34 ans, alors que son fils n'avait que 2 ans, ait pu induire de l'un à l'autre une sorte de transfert du destin. Et il n'est peut-être pas insignifiant que le nom de la Maison Charles Heidsieck soit à la fois celui du père et celui du fils.

Agé de 29 ans, Charles-Camille fonde une Maison qu'il veut à son image, un vin imprégné de sa personnalité; mieux encore: frappé de son prénom. Acte audacieux sur une terre où le nom de Heidsieck résonne parmi les grandes maisons champenoises. Charles-Camille séjournera à plusieurs reprises en Amérique (1852 – 1857 – 1860 – 1861 et 1862). Il s'y trouvera en pleine guerre de Sécession (1861-1865). On lui reconnaît d'avoir fait découvrir le Champagne aux Américains à travers sa marque.

En 1857, lors de son 2ème voyage, les journaux annoncent son retour, les publications illustrées reproduisent son portrait, de grandes soirées se donnent en son honneur dans les principaux hôtels de New-York. On acclame souvent Charles Heidsieck en levant sa coupe et en lui chantant un refrain venu d'Angleterre: « Champagne Charlie » (NB : chanson écrite et interprétée par Georges Leybourne, mise en musique par Alfred Lee).

Cette même année -1860 - Charles-Camille fera une longue tournée de reconnaissance dans le Sud et découvrira les grandes plantations de coton.

En 1861 Charles Heidsieck s'embarque pour la 4ème fois. Il sera arrêté en 1862 par le Général Butler et envoyé à Fort Jackson en Louisiane, situé dans les marais du Mississippi. Puis ensuite à Fort Pickens, situé en Floride. Il sortira de prison et reviendra très affaibli et ruiné.

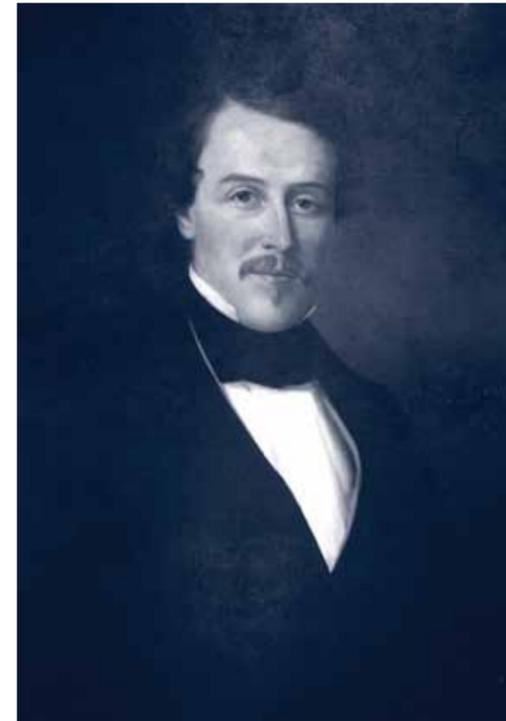
**T**hey both show personality and boldness, the father by launching himself at a very young age into the adventure of selling Champagne to the Court of Russia and in the Balkans, and Charles-Camille by attacking the American market in the same adventurous manner.

In fact, it seems that the father's premature death at the age of 34, when his son was only 2, might have induced a sort of transfer of destinies from one to the other. And it might not be insignificant that Maison Charles Heidsieck's name is both the father's and the son's. At 29 Charles-Camille founds a Maison in his image, a wine filled with his personality, better still: marked with his first name. An audacious act in a land where the Heidsieck name rings among the greatest Champenois Maisons.

Charles-Camille will stay in America several times (1852-1857-1860-1861 and 1862). He is there in the middle of the American Civil War (1861 - 1865). He is recognized as having introduced Champagne to the Americans through his brand.

In 1857, during his 2nd trip, the newspapers announce his return; illustrated publications reproduce his portrait, big parties are given in his honor in New York's major hotels. Charles Heidsieck is often acclaimed by raised glasses and the singing of a refrain from England « Champagne Charlie » (NB: a song written and performed by Georges Leybourne, set to music by Alfred Lee).

That same year - 1860 - Charles-Camille takes a long reconnaissance tour in the South and discovers the great cotton plantations. In 1861 Charles Heidsieck embarks for the 4th time. He will be arrested by General Butler in 1862 and sent to Fort Jackson in Louisiana, located in the Mississippi swamps. Then to Fort Pickens, located in Florida. He will be released from prison and will come back very weak and ruined.



Charles Heidsieck

**I**ndeed, the Champagne he delivered had not been paid. But in January 1871 Abbot Raverdy, the great vicar of Colorado's bishop, tells Charles Heidsieck of the value of his goods: half the city of Denver.

Charles-Camille Heidsieck: a man of values, courage, and honor, dies in 1893 at the age of 72.

His epitaph: « Honorable merchant, tender spouse, good father, good son, sure friend, excellent brother ».

The bottles of Charles Heidsieck Champagne sleep in « crayères » (chalk quarries), in cellars dug in Gallo-Roman times, shaped like a pyramid.

The wine is a universe of elegance and delicacy and has been rewarded several times with many medals.

It has a recognizable style that comes from rare and constant balance.

The prestige vintage is the Blanc des Millénaires 1995, 100% Chardonnay from the Côte des Blancs.

Let us salute the work of the various cellar-masters, namely Daniel Thibault.

Since 2011 Maison de Champagne Charles Heidsieck belongs to a great French family: the Descours family.

**E**n effet le champagne livré n'avait pas été payé. Mais en janvier 1871 l'abbé Raverdy, grand Vicaire de l'évêque du Colorado, apprend à Charles Heidsieck la valeur de ses biens: la moitié de la ville de Denver.

Charles-Camille Heidsieck : un homme de valeur, de courage, et d'honneur, décédera en 1893, à l'âge de 72 ans.

Son épitaphe : « Négociant honorable, tendre époux, bon père, bon fils, ami sûr, excellent frère ».

Les bouteilles du Champagne Charles Heidsieck dorment dans des crayères, caves creusées à l'époque gallo-romaine, en forme de pyramide.

Le vin est un univers d'élégance et de gourmandise, et a été, à plusieurs reprises, récompensé par de nombreuses médailles.

Il a un style reconnaissable qui provient d'un équilibre rare et constant.

La cuvée de prestige est le Blanc des Millénaires 1995, 100 % Chardonnay de la Côte des Blancs.

Saluons le travail des différents chefs de caves, en particulier Daniel Thibault.

Depuis 2011 la Maison de Champagne Charles Heidsieck appartient à une grande famille française: la Famille Descours.



# Chartogne-Taillet

Famille

Chartogne Taillet

**A** Merfy, au coeur du massif de Saint Thierry, près de Reims, l'un des berceaux historiques de la viticulture Champenoise, Alexandre Chartogne-Taillet perpétue les gestes et traditions hérités des nombreuses générations de vignerons qui le précédèrent.

C'est en 2006 que ce vigneron, aujourd'hui trentenaire, apprend au côté d'Anselme Selosse qui lui transmet sa soif de connaissance, sa passion pour la vigne, et le respect de son terroir. C'est ensuite avec Claude et Lydia Bourguignon que sa quête de compréhension de son village prend forme.

Les terroirs du Thanétien, oubliés depuis la priorité du cépage et la disparition de l'abbaye voisine de Saint Thierry, dévoilent tous leurs secrets au fil des analyses poussées de chaque « lieu-dit » de la Maison.

**I**n Merfy, in the heart of the Saint Thierry mountains, near Reims, one of the historic cradles of Champagne's viticulture, Alexandre Chartogne-Taillet perpetuates the gestures and traditions inherited from the many generations of winemakers that preceded him.

It is in 2006 that this winemaker, today in his thirties, learns alongside Anselme Selosse who transmits to him his thirst for knowledge, his passion for the vine, and respect for his land. After that it is with Claude and Lydia Bourguignon that his quest to understand his village takes shape.

The Thanetien terroirs, forgotten since the vine's priority and the disappearance of the nearby Saint Thierry abbey, reveal all their secrets in the course of the advanced tests of each of the Maison's small localities.



Chaque geste varie selon la forme et le besoin du cep, chaque parcelle est plantée selon la capacité du sol à transmettre aux vins une texture et un sel influencés par le lieu.

La force des vins réside dans la diversité des sols et des sous-sols qu'offre le village de Merfy. Depuis les moines les vins de chaque parcelle sont vendus à des prix différents, influencés par la surprenante force du terroir d'enrichir les raisins d'une texture particulière différente d'un lieu à l'autre.

« Je ne suis qu'un passager sur cette terre de Champagne, je viens compléter l'expérience de mes ancêtres pour la transmettre enrichie à la prochaine génération.

Le terroir est une entité invariable, figée, alors que l'homme est un passager éphémère »

Alexandre conserve précieusement le livre de travail de ses ancêtres commencé en 1700 et enrichi année après année d'expériences, d'anecdotes, et d'informations qui lui permettent de reprendre un travail selon le savoir-faire construit par ses prédécesseurs.

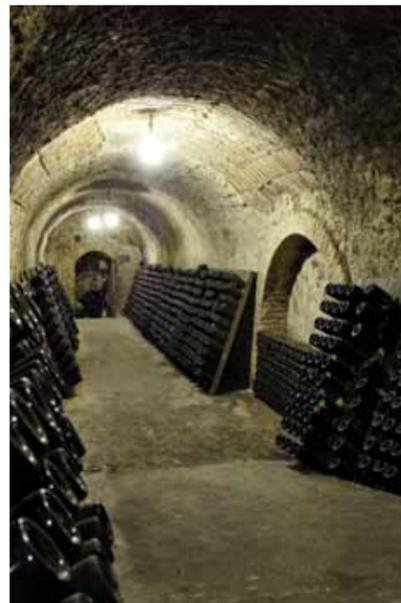
Each gesture varies according to the shape and needs of the vine, each plot is planted according to the soil's capacity to transmit to the vines a texture and salt that are influenced by the location.

The wines' strength resides in the diversity of soils and subsoils offered by the village of Merfy. Ever since the monks each plot's wines are sold at different prices, influenced by the land's surprising strength in enriching the grapes with a particular texture that differs from one place to another.

« I am only a passenger in this land of Champagne, I come to complete my ancestors' experience in order to transmit it, enriched, to the next generation.

The terroir is an invariable entity, frozen, while man is a transitory passenger ».

Alexandre treasures his ancestors' work-book, begun in 1700 and enriched year after year with experiences, anecdotes, and information that allow him to resume work according to the know-how built by his predecessors.



Dès 2008 ses chevaux remplacent les tracteurs pour le travail du sol. Les vignes franches de pieds sont replantées là où le phylloxéra ne s'est pas installé, avec des densités de plantations suggérées par les moines bénédictins de l'ancienne abbaye de Saint Thierry.

La cuvée de prestige « Les Barres » est composée de Pinot meunier en vigne franc de pied.

Un retour aux sources moderne pour retrouver dans le champagne une vérité de lieu.



As early as 2008 his horses replace the tractors for the soil work (tillage). The non-grafted vines are replanted where phylloxera didn't settle in, with planting densities suggested by the Benedictine monks of the ancient Saint Thierry abbey.

The prestige cuvée « Les Barres » is made up of non-grafted Pinot meunier.

A modern return to the sources to find truth of place in Champagne.



# De Sousa

## Famille De Sousa

**L**es aléas de l'histoire ont parfois des effets inattendus... La Maison de Champagne DE SOUSA est née en 1948.

De tous les contingents étrangers appelés à se joindre aux alliés pendant la première guerre mondiale, le corps expéditionnaire portugais est sans doute le plus méconnu. Ils furent pourtant 56.000 à participer à l'effort de guerre. Parmi eux le « poilu » Manuel de Sousa, grand-père d'Erick, natif de la province de Bragas près de Porto. La paix revenue, Manuel rejoint sa femme restée au pays. Mais la situation est loin d'être brillante. Son commerce à commencer à péricliter.

En France Manuel avait noué des relations en Champagne et, fort de ses contacts, il revient y travailler avec son épouse, puis ils s'installent à Avize. Il loue ses bras. Chaque jour on le voit sur son chariot attelé et chargé de cette bonne terre jaune réputée riche en fer qu'il faut arracher dans les bois d'Avize et épandre sur les terres à vignes. Mais c'est en pleine jeunesse qu'il est frappé par la maladie et il meurt subitement à 29 ans.

**T**he hazards of history sometimes have unexpected effects...  
The Maison de Champagne DE SOUSA was born in 1948.

Of all the foreign contingents called upon to join the allies during the first world war, the Portuguese expeditionary force is undoubtedly the most unknown. Yet 56 000 men participated in the war effort. Among them, the « poilu » Manuel de Sousa, Erick's grandfather, a native of the Bragas province near Porto. Peace having been restored, Manuel joins his wife who had stayed at home. But the situation is far from brilliant. His business is beginning to collapse.

In France Manuel had established relationships in the Champagne area and, with the strength of his contacts, he comes back to work there with his wife, then settles down in Avize. He rents out his arms. Every day he is seen on his horse-drawn carriage loaded with that good yellow soil renowned to be rich in iron that must be extracted from the Avize forests and spread over the vineyards. But he is struck down by sickness in the prime of his youth and dies suddenly at 29.



Erick et Michelle de Sousa

**L**e destin n'a pourtant pas dit son dernier mot. Entre-temps Antoine a grandi. Une bonne étoile met sur son chemin Mademoiselle Zoémie, née Bonville, d'une famille de vigneronns bien établie en Champagne depuis plusieurs générations. Dans la corbeille de mariage il y a 2,5 hectares dans le secteur légendaire d'Avize, en pleine Côte des Blancs.

Erick de Sousa, le petit-fils de Manuel, reprend les rênes en 1986.

Ce viticulteur méticuleux épouse Michelle. C'est un homme de challenge, ensemble ils poursuivent l'action de ses prédécesseurs avec l'excellence en ligne de mire.

Le vignoble est situé sur les plus beaux terroirs champenois et les  $\frac{3}{4}$  des vignes ont plus de 45 ans.

Il joue sur les 10 hectares de vignes répartis sur douze villages de la Côte des Blancs, dont Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil sur Oger, plantés principalement en Chardonnay. Beaucoup de parcelles sont classées Grand Cru. Il a également des vignes sur les secteurs d'Ay et d'Ambonnay, riches en Pinot noir, avec un peu de Pinot meunier.

Erick de Sousa a progressivement opéré une conversion en biodynamie; depuis une quinzaine d'années le travail de la vigne s'effectue dans le respect de la nature et de l'environnement.

Signalons aussi que toutes les vieilles vignes de Chardonnay sont travaillées avec le cheval, ainsi il n'y a plus de tracteur pour tasser la terre.

**H**owever destiny hasn't said its last word. Meanwhile Antoine has grown up. A lucky star puts Mademoiselle Zoémie, born Bonville, on his path; she is from a well established winemaking family settled in Champagne for several generations. In the marriage dowry there are 6 acres in the legendary Avize area, right in the middle of the Côte des Blancs.

Erick de Sousa, Manuel's grandson, takes over in 1986. This meticulous winegrower marries Michelle. He is a man of challenges, together they continue their predecessors' work with excellency as their ultimate objective. The vineyard is located on the very best Champenois lands and 3/4ths of the vines are over 45 years old. He plays on the 25 acres of vine spread out over twelve villages of the Côte de Blancs namely Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil sur Oger, mostly planted with Chardonnay. Many plots are classified Grand Cru. He also has vines in the Ay and Ambonnay sectors, rich in Pinot noir, with a little Pinot meunier.

Erick de Sousa has progressively operated a conversion to biodynamics over fifteen years: the vine's work is done with all due respect of nature and the environment. Also note that all the old Chardonnay vines are worked with horses, thus a tractor no longer packs the earth.

**C**itons la Cuvée « 3 A » (Ambonnay, Ay et Avize) qui vieillit dans un fût en bois d'une contenance de 23 hectolitres.

Il y a aussi la cuvée Umami qui est le 5ème goût et qui signifie en japonais « savoureux ». « L'Umami est essentiel dans la dégustation d'un vin. Elle associe la profondeur, la longueur, le relief, et l'aspérité » explique Erick. Un français avait déjà « découvert » l'Umami, à savoir Jean-Anthelme Brillat-Savarin, qui, dans sa « physiologie du goût » publiée en 1826, parle de ce goût particulier.

Erick de Sousa est secondé depuis l'année 2011 par Charlotte, l'aînée de ses 3 enfants. Julie et Valentin continuent leurs études en attendant de rejoindre la Maison familiale.



Famille De Sousa

**L**et's mention the «3 A Cuvée» (Ambonnay, Ay, and Avize) that ages in 2300 liter wooden barrels.

There is also the «Umami» cuvée which is the 5th taste and means savory in Japanese.

«Umami is essential in wine tasting. It combines depth, length, earthiness, and asperity» explains Erick. A Frenchman had already «discovered» Umami, namely Jean-Anthelme Brillat-Savarin, who, in his «physiology of taste» published in 1826, speaks of this particular flavour.

Erick de Sousa is assisted by Charlotte since 2011, the oldest of his three children.

Julie and Valentin are still studying before joining the family business.



# Paul Déthune

Famille

Déthune

L'origine de l'exploitation DETHUNE-VESSELLE remonte en 1610 avec les premiers écrits retrouvés de cette époque.

Aujourd'hui la Maison de Champagne est installée sur le terroir d'Ambonnay uniquement, prestigieux village Grand Cru de Champagne. Tout d'abord il y eut Henri Déthune, né en 1877, qui aura 10 enfants avec Mathilde, son épouse, née Vesselle. Mathilde tiendra seule « la boutique » pendant la première guerre mondiale.

Paul, né en 1928 et marié à Noëlle Gaidon, reprend l'exploitation dans les années 1950.

Pierre Déthune a appris à marcher dans les vignes aux côtés de son père Paul.

Après son arrière grand-père Léon et son grand-père Henri, Pierre suit l'oeuvre de son père Paul depuis les années 1990, rejoint en 1997 par son épouse Sophie qui s'occupe de la commercialisation et de tout le développement à l'export, ce qui aujourd'hui représente 90 % des ventes. Pierre et Sophie gèrent l'exploitation de 7 hectares (70% en Pinot Noir, 30% en Chardonnay sur 34 parcelles enherbées différentes) et produisent une moyenne de 50 000 bouteilles à l'année, aidés de 4 salariés permanents.

The DETHUNE-VESSELLE origins date back to 1610 with the first writings found of this period.

Today the Maison de Champagne is located only on the Ambonnay terroir, a prestigious Grand Cru de Champagne village.

First there was Henri Déthune, born in 1877, who had 10 children with Mathilde, his wife, born Vesselle. Mathilde will manage the store alone during the first world war.



Pierre et Sophie Déthune

**P**ierre est très attaché au respect de l'environnement. Il travaille ses vignes en utilisant les méthodes de la viticulture durable (certifié 2016): réintroduction d'abeilles avec installation de ruches, zéro insecticides, zéro herbicides, utilisation d'engrais organiques, charrutage et enherbement des routes de vignes, sont les techniques de la maison. L'exploitation a ainsi mis en place de nombreuses pratiques lui permettant d'être certifiée exploitation HVE (Haute Valeur Environnementale) au plus haut niveau. Créée par le Grenelle 2 de l'environnement et reconnue des pouvoirs publics nationaux, la certification HVE des exploitations d'agriculteurs et de vigneron atteste de leur respect environnemental. Celle-ci est évaluée sur plusieurs thématiques qui sont notamment mises en oeuvre au Champagne Paul Déthune.



Dès sa reprise de l'exploitation Pierre a modernisé le patrimoine hérité de Paul, en intégrant en 1990 un pressoir pneumatique. En 1999 il eut l'envie de produire une énergie durable. Aussi l'exploitation, pionnière en Champagne, fut dotée de 54 m2 de panneaux photovoltaïques. Grâce à cette installation l'exploitation produit 20 % de sa consommation d'électricité. Et elle réduit également sa consommation en eau de 20 % grâce à la récupération des eaux de pluie. Aujourd'hui un gros effort est fourni dans le travail du sol, celui-ci est indispensable à une belle maturité de raisins, qualité première à l'élaboration de nos cuvées. Pierre élabore ses cuvées en cuves inox mais principalement en barriques champenoises de 205 l et foudre de chêne de 34hl, avec des vins de réserve de plus de 40 années différentes, tout un art !

Les caves, qui datent du XVIIIème siècle, sont taillées dans la craie. Une nouvelle cave plus moderne s'est ajoutée à l'exploitation en 2015.

**P**aul, born in 1928 and married to Noëlle Gaidon, takes over the holding in the 1950s.

Pierre Déthune learned how to walk in the vines alongside his father.

After his great-grandfather Léon and his grandfather Henri, Pierre follows his father Paul's work, from the 1990s on, joined by his wife Sophie in 1997, who takes care of marketing and all the export development which today represents 90% of their sales. Pierre and Sophie manage the 17 acre operation (70% Pinot Noir, 30% Chardonnay, on 34 different grassed plots) and produce an average of 50 000 bottles a year, helped by 4 permanent employees.



**P**ierre is very attached to respecting the environment. He works his vines with sustainable viticulture methods (certified 2016): reintroduction of bees with the installation of beehives, zero pesticides, zero weed-killers, organic fertilizer, « charrutage » (a ploughing technique), grassing of the vineyards' roads, are the Maison's techniques. The operation has thus set up many practices allowing it to be certified as an HVE enterprise (Haute Valeur Environnementale = High Environmental Value) on the highest level. Created by the Grenelle 2 for the environment and recognized by the national public authorities, the HVE certification of agricultural and winemaking estates attests of their environmental respect. It is rated on several criteria that are notably carried out at Champagne Paul Déthune.

As soon as he took over the domain Pierre modernized the patrimony inherited from Paul by integrating a pneumatic press in 1990. In 1999 he wished to produce sustainable energy. Thus the domain, a pioneer in Champagne, was provided with 580 square feet of photovoltaic panels. Thanks to this installation the property produces 20% of its electricity. And it also reduces its water use by 20% thanks to rainwater harvesting. Today a great effort is made on working the soil, this is essential for the grapes' good ripening, a major quality in our vintages' elaboration. Pierre elaborates his vintages in stainless steel vats but mainly in Champenois 205 liter barrels and 3400 liter oak barrels, with over 40 different years of reserve wines, quite an art !

The cellars dating back to the 18th century are dug in the limestone. A more modern cellar was added to the holding in 2015.



Deutz

Famille  
*Rouzaud*

**L**e champagne DEUTZ a été fondé en 1838 à Ay, quand Victor Hugo faisait jouer « Ruy Blas » et que Daguerre réalisait ses premières photos.

En effet, c'est le fruit de la rencontre au coeur du vignoble champenois, à Ay, de 2 Prussiens d'Aix la Chapelle, à savoir William Deutz, né en 1809, et Pierre-Hubert Geldermann, né en 1811; ils vont unir leur esprit d'entreprendre, leur expérience et leur passion pour le champagne.

Elevés dans la Prusse occupée par les armées napoléoniennes, William et Pierre-Hubert sont catholiques et pénétrés de culture française inculquée à l'école. Enfants, ils parlent la langue de Molière et de Racine mieux que celle de Goethe, et les jeunes gens vont suivre le modèle de nombre de Prussiens qui ont choisi la France pour s'exprimer, prospérer, et ... faire fortune.

Ayant épousé des jeunes filles de la région, les deux amis renforcèrent plus étroitement leurs liens lorsque le fils de Pierre Geldermann, Alfred, épousa Marie, fille de William Deutz.

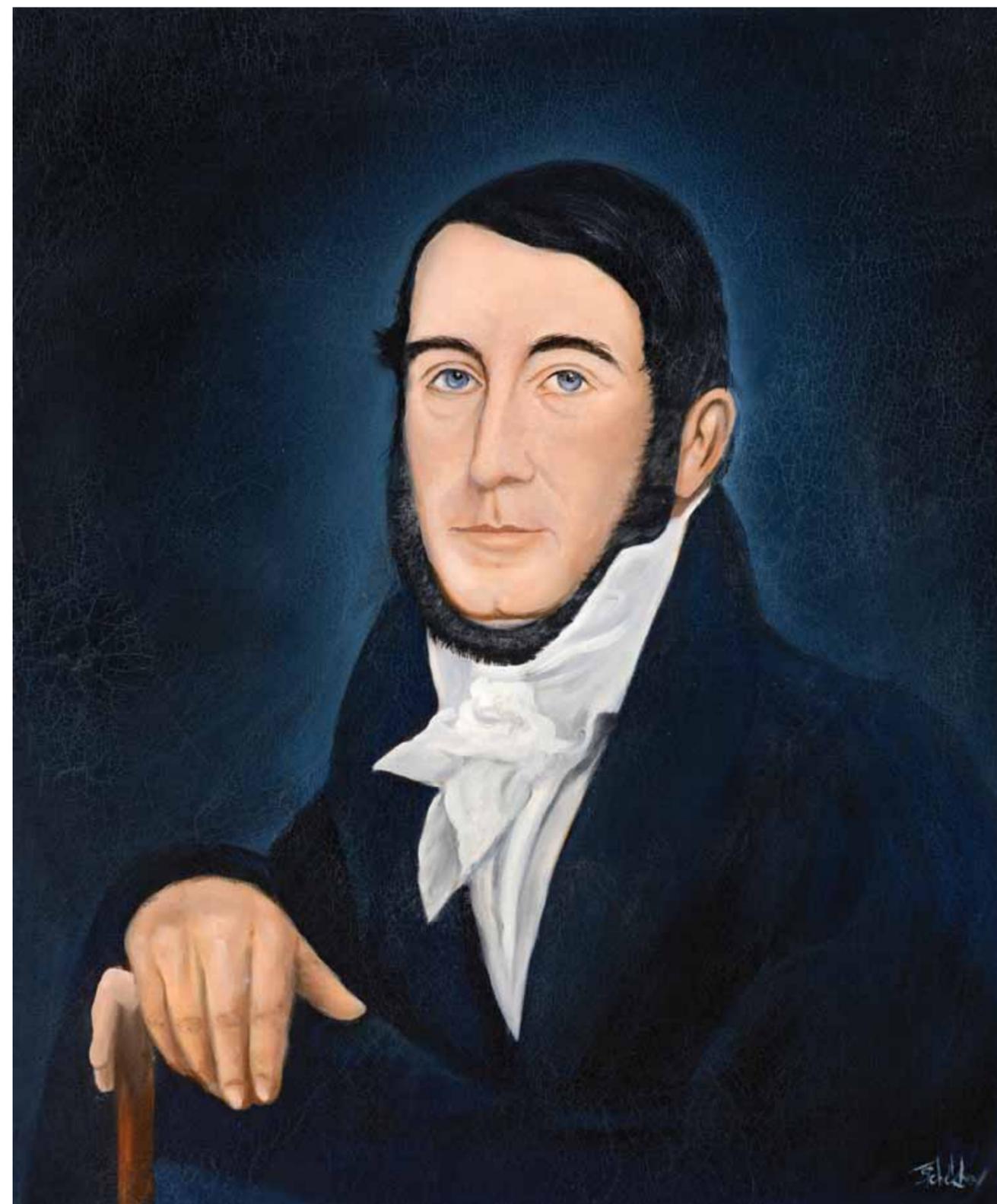
**C**hampagne Deutz was founded in 1838 in Ay, when Victor Hugo was producing « Ruy Blas » and Daguerre was making his first photographs.

It is the result of the encounter, in the heart of Champagne's vineyards, in Ay, of two Prussians from Aix la Chapelle, namely William Deutz, born in 1809, and Pierre-Hubert Geldermann, born in 1811; they shall unite their entrepreneurial spirits, their experience and their passion for champagne.

Raised in a Prussia occupied by Napoleon's armies, William and Pierre-Hubert are catholic and penetrated by the French culture that they have been taught in school. As children they speak the language of Molière and Racine better than that of Goethe, and the young men will follow the example of many Prussians who chose France to express themselves, prosper, and ... make a fortune.

Having married local young ladies, the two friends reinforce their ties more closely when Pierre Geldermann's son Alfred marries Marie, William Deutz's daughter.

Alfred, a stone loving man, has the cellars dug and the buildings constructed on the boulevard du Nord.



William Deutz

**A**lfred, homme de pierres, fait creuser les caves et construire les bâtiments du boulevard du Nord. Les aménagements de l'hôtel particulier du fondateur réalisés en 1860 évoquent bien la vie des dirigeants champenois sous Napoléon III.

Pendant le Second Empire, Deutz prend place parmi les grandes Maisons de Champagne, devenant l'un des membres fondateurs du Syndicat des Grandes Marques en 1882.

L'Allemagne, la Grande-Bretagne, mais aussi la Russie et les Etats-Unis sont de loin les marchés où l'on consomme le plus de Champagne Deutz & Geldermann. William Deutz va lui-même chercher ses clients jusqu'à Moscou. Il est vrai qu'au XIXème siècle la très grosse majorité du champagne est exportée.

La Maison Deutz se voit décerner plusieurs brevets de « Fournisseur Officiel de la Cour » en Angleterre, Allemagne, Espagne

La Maison est prospère (600.000 bouteilles sont expédiées en 1897).

En 1906 René Lallier, gendre de René Deutz, et Charles Van Cassel, gendre de Marie Deutz-Geldermann, prennent la direction de la Maison qui doit faire face à de nombreuses difficultés pendant cette 3ème génération, dont les émeutes des vignerons des 11 et 12 avril 1911. Puis ce seront les années de guerre 1914-1918 et la grande dépression de 1929.

Le désastre est évité grâce à Marie Deutz, imperturbablement généreuse. Elle investira une grande part de sa fortune dans la société.

**T**he adjustments made on the founder's town house in 1860 easily recall the life of champenois executives under Napoleon III.

During the Second Empire Deutz takes place among the great Maisons de Champagne, becoming one of the founding members of the Syndicat des Grandes Marques in 1882.

Germany, Great Britain, but also Russia and the United States are by far the markets where the most Deutz & Geldermann champagne is consumed. William Deutz goes as far as Moscow in person to seek clients. It is true that in the 19th century a great majority of champagne is exported.

Maison Deutz is awarded several patents as « Official Supplier to the Court » in England, Germany, Spain.

The Maison is prosperous (600 000 bottles are exported in 1897).

In 1906 René Lallier, René Deutz's son in law, and Charles Van Cassel, Marie Deutz-Geldermann's son in law, take over the Maison's management, facing many difficulties during this 3rd generation, namely the winemakers' riots of April 11 and 12 1911. Then will come the 1914-1918 war years and the great depression of 1929.

Disaster is avoided thanks to Marie Deutz, imperturbably generous. She will invest a great part of her fortune in the company.

**E**n 1938 le fils de René Lallier, Jean, prend la direction. Puis viendront les années difficiles. Pourtant la philosophie de la Maison reste la même: réaliser un assemblage de caractère constant, imprimant la qualité et le style de la Maison à tous les vins qui portent l'étiquette Deutz.

En 1972 le fils de Jean Lallier, André, devient le président.

Petit à petit, parcelle par parcelle, la direction achète des terres en Champagne dans les meilleurs crus : Ay, Le Mesnil sur Oger, Bisseuil, Pierry.....

En 1996, la Famille Rouzaud (Roederer, Domaines Ott, Ramos Pinto, Chateau Pichon Comtesse etc..) devient l'actionnaire principal du Champagne Deutz et Fabrice Rosset en prend les commandes

Tout en poursuivant le travail accompli par ses prédécesseurs, Fabrice Rosset recentre l'activité de la Maison sur son cœur de métier. Il mène une politique de qualité sans compromis tout en respectant le style Deutz. Il procède aussi à la modernisation de l'appareil de production.

La devise de William Deutz était : « payons cher ce que nous achetons s'il le faut, mais n'adoptons que ce qu'il y a de mieux : restons à notre principe ».

Quant à Fabrice Rosset, il aime préciser que l'objectif est de « poursuivre le développement de la Maison mais avec réalisme ».

**I**n 1938 René Lallier's son Jean takes over. Then come the difficult years. Yet the Maison's philosophy remains the same: to produce a blend of constant character, marking the Maison's quality and style on all the wines bearing the Deutz label.

In 1972 Jean Lallier's son André becomes chairman. Little by little, plot by plot, management buys land in the best Champagne crus: Ay, Le Mesnil sur Oger, Bisseuil, Pierry...

In 1996 Maison Roederer becomes Champagne Deutz's main shareholder and Fabrice Rosset takes command.

While pursuing his predecessors' work, Fabrice Rosset refocuses the Maison's activity on its core business. He conducts a quality without compromise policy while respecting the Deutz style. He also proceeds in modernizing the production machinery.

William Deutz's motto was: « let's pay dearly for what we buy if necessary but let's only adopt what is best: let's stay true to our principle.

As for Fabrice Rosset, he likes to point out that the goal is « to pursue the Maison's development but with realism ».



Fabrice Rosset



De Venoge

Famille  
De Venoge

**E**n 1411 le nom de Jean de Venoge apparaît, il est prud'homme.  
Au XVème siècle on recense Pierre puis Humbert de Venoge.  
Mais c'est à Dizy que l'on retrouve la postérité de la famille avec Abraham de Venoge, bourgeois de la ville et président de justice à Dizy.

Jean-Jacques de Venoge, apothicaire, eut un fils prénommé Jean-François qui fut professeur à l'académie de Lausanne, puis pasteur de Lausanne jusqu'en 1686, date de sa mort.

Son fils Pierre fut également pasteur ainsi que son petit-fils Pierre-Claude.  
Enfin le fils de ce dernier, Marc-Isaac, épousa sa cousine Marie-Françoise de Venoge dont il eut un fils, Henri-Marc de Venoge (dont le patronyme est celui d'une rivière suisse - La Venoge - des environs de Vevey, se jetant dans le lac Léman) qui naît le 3 octobre 1776.

Et là commence l'histoire du Champagne de Venoge.

Marié en 1812 à Marianna Bellinzaghi, ils auront 4 enfants dont Joseph, né à Milan en 1814. Henri-Marc revient en Suisse en 1817, il apprendra à connaître le vin dans le canton de Vaud. Le microclimat de la rivièra lémanique est propice à la culture de la vigne, il y reste 8 ans puis repart en France et il décide de s'installer en Champagne en 1825.

**I**n 1411 the name Jean de Venoge appears, he is a labor court judge. In the 15th century Pierre then Humbert de Venoge are identified. But it is in Dizy that we find the family's posterity with Abraham de Venoge, town bourgeois and chief justice.

Jean-Jacques de Venoge, an apothecary, had a son named Jean-François who was a professor at the Lausanne academy, then a pastor in Lausanne until 1686, the date of his death.

His son Pierre was also a pastor as well as his grandson Pierre-Claude. Finally the latter's son, Marc-Isaac, married his cousin Marie-Françoise with whom he had a son, Henri-Marc de Venoge (whose patronym is that of a Swiss river, the Venoge, in Vevey's suburbs, throwing itself into lake Léman) who is born on October 3rd 1776.

And thus begins Champagne de Venoge's story.



**D**evenu négociant dans la région, il assiste à l'essor du champagne effervescent.

Les premières maisons de Champagne connaissent une croissance importante tandis que d'autres se créent.

Il s'initie à l'élaboration du champagne et fonde en 1837, à Mareuil sur Ay, la maison qui porte son nom. Le succès aidant, la marque déménage et s'installe à Epernay dès 1839.

Homme de vin, il se découvre homme de communication avant l'heure en apposant sur ses flacons un simple rectangle de papier collé mentionnant la provenance et l'année de la récolte.

Il a, à cette époque, 61 ans. Ce n'est que 10 ans plus tard qu'il associera son fils aîné, Joseph, à ses affaires. Ce dernier, homme actif et parfait négociateur, développe les ventes à l'étranger, notamment en Grande Bretagne où ses résultats sont flatteurs.

En 1864 Joseph dépose 2 marques qui ont construit la renommée de la maison : le « Champagne des Princes », une cuvée exceptionnelle servie dans un flacon en forme de carafe, et le Brut « Cordon Bleu ».

A partir de 1869 Joseph sera aidé par son fils Gaétan qui se consacre à l'export et, par conséquent, en accroît les parts de marché. Il réussit l'implantation aux Etats-Unis où la marque obtient de nombreuses récompenses, dont un prix à l'Exposition Universelle de Philadelphie en 1876.

Gaétan de Venoge participe à la création en 1872 du Syndicat des Grandes Marques qui regroupe les plus grandes Maisons de Champagne, alliées pour la défense de l'appellation et de la qualité des vins de Champagne. Il laisse la trace d'un homme d'affaires exceptionnel mais aussi d'un homme de coeur.

Au décès de Gaétan en 1898, Marie, sa veuve, secondée par son gendre le Marquis Adrien de Mun, qui a épousé Yvonne de Venoge, dernière du nom, reprend l'affaire. Ils déménagent et s'implantent sur la prestigieuse avenue de Champagne à Epernay.

C'est grâce à Adrien de Mun que Sarah Bernhardt, la Comtesse de Ségur, la Princesse de Ligne seront de fidèles clientes.

Le champagne de Venoge fait alors partie du cercle restreint des négociants-manipulants vendant plus d'un million de bouteilles par an, dont la moitié à destination de l'Angleterre, pour des ventes globales de 30 millions de cols.

**M**arried in 1812 to Maria Bellinzaghi, they will have 4 children, namely Joseph, born in Milan in 1814. Henri-Marc comes back to Switzerland in 1817, he learns about wine in the Vaud district. Lake Léman's microclimate is favourable to wine growing, he stays 8 years then goes back to France and decides to established himself in Champagne in 1825.

Having become a merchant in the area, he witnesses sparkling Champagne's boom. The first Maisons de Champagne see significant growth while others are created.

He becomes acquainted with champagne's elaboration and founds the Maison that bears his name in 1837 in Mareil sur Ay. With the help of success the brand moves and settles in Epernay as early as 1839.

A man of wine, he discovers that he is a man of communication ahead of its time by putting on his bottles a simple rectangle of glued paper mentioning the harvest's origin and year.

He is 61 at the time. It is only 10 years later that he will involve his oldest son Joseph in his business. The latter, an active man and a perfect negotiator, develops foreign sales, namely in Great Britain where his results are flattering.

In 1864 Joseph registers two trademarks that built the house's fame: the « Champagne des Princes », an exceptional vintage served in a carafe-shaped bottle, and the Brut « Cordon Bleu ».



Gaétan de Venoge

**A**u cours de la 1ère guerre mondiale l'hôtel particulier familial est détruit.

En 1922, à la mort du Marquis de Mun, la maison est prospère et la lignée directe sera en charge de la Maison jusqu'en 1958.

Transformée en société anonyme son contrôle change plusieurs fois de mains.

Toutefois son esprit d'innovation et ses investissements qualitatifs ont été permanents ces dernières années.

Ainsi la maison a-t-elle été la première en Champagne à créer sa propre charte de qualité, procédé bientôt repris par plusieurs maisons.

Aujourd'hui la maison de Venoge appartient au groupe Lanson - Boizel - Chanoine - Champagne qui perpétue, avec la Cuvée Cordon Bleu, le « goût » de Venoge, un assemblage subtil de 40 à 50 crus, parmi les meilleurs.

**F**rom 1869 on Joseph will be helped by his son Gaétan who devotes himself to export and therefore increases its market shares. He succeeds the United States implantation where the brand receives many rewards, one being a prize at the Philadelphia World Fair in 1876.

Gaétan de Venoge takes part in creating the Syndicat des Grandes Marques in 1872 which groups together the greatest Maisons de

Champagne for the appellation's defense and for the Champagne wines' quality. He leaves a mark as an exceptional businessman but also as a man of heart.

Upon Gaétan's death in 1898 his widow Marie, seconded by her son-in-law the Marquis Adrien de Mun, who married Yvonne de Venoge, the last to bear the name, takes over the business. They move and establish themselves on the prestigious avenue de Champagne in Epernay.

It is thanks to Adrien de Mun that Sarah Bernhardt, the Countess of Ségur, the Princess de Ligne will be faithful clients.

Champagne Venoge then belongs to the small circle of trader-handlers that sell over one million bottles per year, half of which to England, totalling overall sales of 30 million bottles.

During the 1st world war the family town house is destroyed. In 1922, upon Marquis de Mun's death, the Maison is prosperous and the direct descendants will be in charge of the Maison until 1958.

Turned into a stock corporation, its control changes hands several times. However its innovating spirit and qualitative investments have been permanent over the past years. It is thus the first in Champagne to create its own quality chart, a procedure soon picked up by several Maisons.

Today Maison de Venoge belongs to the Lanson-Boizel-Chanoine-Champagne group which perpetrates, with Cordon Bleu, the « taste » of Venoge, a subtle blend of 40 to 50 vintages among the best.



# Dom Pérignon

Groupe

LVMH

**H**autvillers est resté ce pittoresque village près d'Épernay. En l'an 650, l'archevêque saint Nivard fonda l'abbaye bénédictine Saint-Pierre d'Hautvillers, qui devint lieu de pèlerinage, il prospéra et acquit une quarantaine d'hectare de vignes.

Dans ce haut-lieu inspiré, va naître sous le règne de Louis XIV, la plus captivante histoire de la Champagne et du monde. C'est la vie intense de Dom Pierre Pérignon que l'on associe à la découverte de la méthode de la prise de mousse devenue la méthode traditionnelle Champenoise.

Vignerons-moine, œnologue avant son temps, il a assuré durant 47 ans le contrôle des vignes et des pressoirs de l'abbaye. Il eut l'idée d'assortir les raisins de diverses origines avant de les presser. Il veilla sur l'assemblage des différents crus pour l'élaboration des cuvées. Il en fit une science, notant les différences d'arômes et de goûts selon les années en fonction des variations météorologiques. Sa contribution d'humaniste fut exemplaire.

**H**autvillers is still that picturesque village near Épernay where, in the year 650, the archbishop Saint Nivard founded the Saint-Pierre d'Hautvillers benedictine abbey which became a place of pilgrimage; he prospered and bought about 98 acres of vineyard.

In this inspired place, under Louis XIV's reign, the most captivating story of Champagne and the world is born: the intense life of Dom Pierre Pérignon, whom we associate with the discovery of the « prise de mousse » method (bottle-fermenting), which became the traditional Champenoise method.

A winemaking monk, an oenologist before his time, he controlled the abbey's vineyards and winepresses for 47 years. He had the idea of matching the grapes of diverse origins before pressing them. He watched over the assembly of the various « crus » for the elaboration of the vintages. He made it a science, noting the differences in aroma and taste depending on the years and according to the meteorological variations. His contribution as a humanist was exemplary.



Dom Pérignon

Pierre Pérignon est baptisé le 5 janvier 1639, à Sainte-Menehould dans une famille aisée de sept enfants. Son père a la charge du greffe de la Prévôté. Sa mère, Marguerite Le Roy, décède alors qu'il n'a que sept mois. Le remariage de son père avec la veuve d'un marchand de vins de la ville, issue d'une famille de propriétaires terriens viticoles lui donne le goût et la culture de la vigne. Successivement enfant de chœur à l'abbaye bénédictine de Moiremont, collégien chez les jésuites à Châlons-en-Champagne, il entre en 1656 au monastère bénédictin de Verdun. Il prononce, à 18 ans, ses vœux de moine et, fidèle à la règle de Saint Benoît, alterne travail manuel, lecture et prière, acquérant au passage de solides connaissances philosophiques et théologiques.

En 1667, il est ordonné prêtre. A trente ans, il entre à l'Abbaye bénédictine Saint-Pierre d'Hautvillers en tant que procureur ou cellérier- intendant, grade officiel et fondamental associé à la gestion et au rayonnement du monastère. Il meurt en 1715 à 77 ans et repose devant le chœur de l'église abbatiale d'Hautvillers.

La première cuvée baptisée « Dom Pérignon », millésimée 1921, le fut en 1936, sur l'idée de Laurence Venn, journaliste anglais, idée reprise par Robert-Jean de Vogüé, alors gérant de Moët & Chandon. La célèbre étiquette en forme d'écu est restée à l'identique.

Pierre Pérignon is christened on January 5th 1639 in Sainte-Ménéhould in an affluent family of seven children. His father is in charge of the Provost's office. His mother, Marguerite Le Roy, dies when he is only seven months old. His father's remarriage with a local wine merchant's widow from a family of wine making landowners gives him the taste for wine and its cultivating. He is successively a choir boy at the Moiremont benedictine abbey and a middle school student with the Jesuits in Châlons-en-Champagne, and he enters Verdun's benedictine monastery in 1656. He takes his vows as a monk at 18 and, true to Saint Benoît's rule, he alternates manual labor, reading, and prayer, acquiring solid philosophical and theological knowledge on the way.

In 1667 he is ordained priest. At 30 he enters Saint-Pierre d'Hautvillers as it's wine master, an official and fundamental rank associated with the monastery's management and radiance. He dies in 1715 at the the age of 77 and rests at the foot of the abbatial church's choir.

The first « cuvée » was christened « Dom Pérignon » in 1936, having ben declared vintage in 1921. This was Laurence Venn's idea, an English journalist; the idea was picked up by Robert-Jean de Vogue who was then Moët & Chandon's manager. The famous shield-shaped label has remained the same.



Richard Geoffroy

Claude Moët founds his company in 1743 in Epernay. In 1792 his grandson, Jean-Rémy Moët, takes over the company's management and has his town house built near the cellars and the storehouse. From 1805 to 1817 he builds the superb Trianon residence, adorned with a magnificent French garden and an orangery.

In 1833 the arrival of his son-in-law Pierre-Gabriel Chandon marks the creation of the Moët & Chandon company which will thrive over the following decades and continue to develop. It definitely buys Ruinart in 1973 and Mercier in 1970. In 1973 theDomaine Chandon located in California's Napa Valley is successfully launched. The year 1971 witnesses the purchase of Parfums Christian Dior and the merge with the cognac producer Hennessy. It's link to Louis Vuitton in 1987 will inaugurate the LVMH portfolio, the luxury world's number one.

Claude Moët fonde en 1743 à Epernay, sa maison de champagne. En 1792, son petit-fils, Jean-Remy Moët, prend la direction de l'entreprise, fait construire près des caves et de l'entrepôt, son hôtel particulier, et de 1805 à 1817, la superbe résidence de Trianon, agrémentée d'un magnifique jardin à la française et d'une orangerie.

En 1833, l'arrivée de son gendre, Pierre-Gabriel Chandon, marque la création de l'entreprise Moët & Chandon qui durant les décennies suivantes prospère et poursuit son développement. Acquisition définitive en 1973, de la maison Ruinart, en 1970, de Mercier. En 1973, le domaine Chandon situé dans la Napa Valley en Californie est lancé avec succès. L'année 1971, voit le rachat des Parfums Christian Dior, et la fusion avec Hennessy le fabricant de cognac. Le groupe Moët Hennessy est constitué. Son rapprochement en 1987 de Louis Vuitton inaugurerà le portefeuille LVMH, numéro un mondial du luxe.

**L**a maison Moët & Chandon entreprend dès 2009 de restaurer l'abbaye Saint-Pierre d'Hautvillers. Après une minutieuse restauration de près de quatre ans, c'est LE lieu où l'on fait revivre Dom Pérignon.

C'est également un lieu de création et d'inspiration, surtout pour Richard Geoffroy, chef de cave de Dom Pérignon. Né à Vertu en 1954 d'une longue lignée de vignerons de la Côte des Blancs, l'appel de la terre le détourne d'une carrière de médecin malgré son doctorat obtenu en 1982.

Richard est diplômé de l'Ecole Nationale d'Oenologie (Reims) en 1984. Il entame alors sa nouvelle vie professionnelle en tant que Conseiller Technique pour les Domaines Chandon. Durant 4 ans, il sillonne les vignobles du groupe Moët en Californie et en Australie. Fort de son expérience à l'étranger et de sa compréhension des marchés, il peut poursuivre sa carrière en Champagne.

**I**n 2009 Moët & Chandon sets about restoring the Saint-Pierre d'Hautvillers abbey. After four years of meticulous renovation, it is the place where Dom Pérignon is revived.

It is also a place of creation and inspiration, especially for Richard Geoffroy, Dom Pérignon's cellar master. Born in Vertu from a long line of Côte des Blancs wine makers, the call of the earth diverts him from a medical career despite his doctorate obtained in 1982.

Richard graduates from the « Ecole Nationale d'Oenologie » in Reims in 1984. He then begins his new professional life as a technical adviser for the Domaines Chandon. For 4 years he travels all over the Moët group's vineyards in California and Australia. With his experiences abroad and his understanding of the markets he can pursue his career in Champagne.



**E**n 1990, Richard Geoffroy est nommé Chef de Cave Dom Pérignon et il veille attentivement depuis lors au destin de ce vin. Loyal à l'héritage, Richard est créateur des millésimes du champagne Dom Pérignon. Dom Pérignon ne peut être que millésimé, chaque millésime est une réinvention, un dépassement, avec sa part de risque.

Ses fonctions parallèles de directeur de l'œnologie de tous les champagnes du groupe LVMH font de lui, selon le terme exact « flying winemaker » ou œnologue volant. Ses voyages lui offrent de fabuleuses rencontres avec des artistes de renom auxquels il demande la création de coffrets de cuvées : Jeff Koons, le cinéaste David Lynch, le metteur en scène Robert Wilson, le compositeur de musique de nombreux films, Alexandre Desplat.

Sans cesse innovant, Richard Geoffroy vient d'entreprendre un « partenariat de la créativité » avec Ferran Adria, le célèbre chef catalan d'elBulli, l'as de la cuisine moléculaire. Tous deux organisent régulièrement des dîners performance d'une trentaine de plats accompagnés de Dom Pérignon bien entendu.

**I**n 1990 Richard Geoffroy is named as Dom Pérignon's cellar master and he has carefully watched over this wine's destiny since then. Loyal to the legacy, Richard is the creator of Dom Pérignon's champagnes that can only be vintage; each vintage is a reinvention, a surpassing, with its share of risk.

His parallel functions as manager of all the LVMH group's champagnes make him, according to the exact words, a « flying winemaker ». His travels offer him fabulous encounters with famous artists and he asks them to create boxes for the cuvées: Jeff Koons, David Lynch the movie maker, director Robert Wilson, Alexandre Desalt, the composer of many film themes.

Never ceasing to innovate, Richard Geoffroy has just begun a « creativity partnership » with Ferran Adria, elBulli's famous Catalanian chef and the king of molecular cuisine. Together they regularly organize performance dinners of about thirty dishes naturally accompanied by Dom Pérignon.



photo Band Originale

Abbaye d'Hautvillers

# Drappier

Famille

# Drappier

The maison owes its name to an ancestor, Rémy Drappier, a cloth merchant, born in 1604, established in Reims in the 17th century. His grandson Nicolas (1669-1734) was the royal prosecutor. Under Napoleon it is François, a lumberjack at the service of the Cristallerie Royale de Champagne in Bayel, who becomes the family's first winegrower in Urville in 1808. He sells his grapes to the great merchant companies, as will his descendants until the early 20th century.

In 1836 a fire destroys the village of Urville and the surrounding forests. An ash-covered slope is then planted by Jérôme, François' son. This land proves to be excellent for the vines. A good winemaker, Jérôme produces magnificent grapes but a poor speller, he writes the name of this terroir the Vigne des Cendrés with an « s » which becomes the Sendrés. This mistake today makes this terroir's originality and a Drappier monopole.

La maison doit son nom à un ancêtre, Rémy Drappier, marchand drapier, né en 1604, établi à Reims au XVIIe siècle. Son petit-fils Nicolas (1669-1734) fut procureur du roi. Sous Napoléon c'est François, bûcheron au service de la Cristallerie Royale de Champagne à Bayel, qui devient le premier vigneron de la famille à Urville en 1808. Il vend ses raisins aux grandes maisons de négoce, comme ses descendants le feront jusqu'au début du XXe siècle.

En 1836 un incendie détruisit le village d'Urville et les forêts environnantes. Un coteau couvert de cendres est alors planté par Jérôme, le fils de François. Ce terroir se révèle excellent pour la vigne. Bon vigneron, Jérôme y produit de magnifiques raisins mais, mauvais en orthographe, il écrit le nom de ce terroir la Vigne des Cendrés avec un « s » qui devient les Sendrés. Cette erreur fait aujourd'hui l'originalité de ce terroir et un monopole Drappier.



**A**u début des années 1930 le vignoble provoque des discussions passionnées. C'est Georges Collot, grand-père maternel de Michel, qui décide de planter du Pinot Noir alors que le Gamay est largement répandu. Sa décision fait sourire car le Pinot est fragile, et on le surnomme le « Père Pinot ». Ce cépage représente aujourd'hui 70% du vignoble Drappier et plus des trois quarts de l'encépagement régional. L'histoire a donné tort aux moqueurs.

En 1952 André Drappier élabore son premier vin, le Champagne Carte d'Or, suivi de l'Extra Dry. C'est cette cuvée qui est choisie par le Général de Gaulle pour sa consommation privée à Colombey-les-Deux-Églises.

Les caves sont bientôt trop petites pour contenir tous les stocks. On creuse alors une galerie pour les raccorder au cellier cistercien construit par Saint Bernard de Clairvaux en 1152. Les conditions pour la prise de mousse y sont idéales. En 1968 Michel Drappier crée le rosé. Il est aujourd'hui servi au Palais de l'Élysée.

En 1974 un flacon spécial est choisi pour le lancement de la cuvée Grande Sèndrée mais c'est finalement 1975 qui sera le premier millésime de cette cuvée de prestige, choisie par les meilleurs sommeliers en France et dans le monde. La Grande Sèndrée fut servie aux chefs d'état du Sommet du G8 à Evian en 2003, ainsi qu'à de nombreuses têtes couronnées comme, tout récemment, le roi et la reine d'Espagne lors d'un dîner d'état à l'Élysée.

En 1998 Michel Drappier (7ème génération) crée le Brut Nature 100% Pinot Noir zéro dosage. D'une pureté absolue, ce Champagne séduit les connaisseurs les plus affûtés et pas seulement. En 2014 le Président Obama choisit le Brut Nature lors d'un dîner privé à Paris.

Michel Drappier, qui dirige aujourd'hui la maison familiale, se confie avec humour sur sa position particulière dans le monde du Champagne: « les vigneron nous considèrent comme une grande maison, et les marques champenoises comme un vigneron. Certes, nous avons un beau vignoble de 57 ha et des caves creusées dans la craie de Reims sous Napoléon III, mais je me sens avant tout vigneron ».

**I**n the early 1930s the vineyard causes passionate discussions. It is Georges Collot, Michel's maternal grandfather, who decides to plant Pinot Noir whereas Gamay is widespread. His decision amuses as Pinot is fragile, and he is nicknamed « Père Pinot ». This variety now represents 70% of the Drappier vineyard and over 3/4ths of the local vine population. History proved the mockers wrong.

In 1952 André Drappier elaborates his first wine, the Champagne Carte d'Or, followed by the Extra Dry. This vintage was chosen by Général de Gaulle for his personal use at Colombey-les-Deux-Églises.

The cellars are soon too small to contain the entire stock. A gallery is dug to connect them to the Cistercian cellar built by Saint Bernard of Clairvaux in 1152. The conditions are ideal for secondary fermentation. In 1968 Micheline Drappier creates the rosé. Today it is served at the Palais de l'Élysée.

In 1974 a special bottle is chosen for the Grande Sèndrée vintage's launching but it is finally 1975 that will be the first millésime of this prestigious cuvée, chosen by the best sommeliers in France and around the world. The Grande Sèndrée was served to the G8 Summit heads of state in Evian in 2003, as well as to many crowned heads such as the king and queen of Spain during a recent state dinner at the Élysée.

In 1998 Michel Drappier (7th generation) creates Brut Nature 100% Pinot Noir zero dosage. Absolutely pure, this Champagne seduces the sharpest connoisseurs and not only. In 2014 President Obama chooses Brut Nature for a private dinner in Paris.

Michel Drappier, who now runs the family business, confides with humour about his particular position in the world of Champagne: « winemakers consider us as a great Maison, and the Champenois brands as winemakers. Indeed, we have a beautiful 140 acre vineyard and cellars dug out of the Reims limestone under Napoleon the 3rd, but I feel like a winemaker above all ».



Famille Drappier

**A** Son père, André, continue à venir au bureau tous les jours, il inspecte les vignes, participe aux dégustations. « A 90 ans, et en dégustant volontiers tous les jours, c'est le meilleur ambassadeur de la marque » assure Michel.

Imprégné par une tradition multi séculaire le Champagne Drappier n'en est pas moins tourné vers l'avenir en relevant les défis du XXIe siècle.

C'est ainsi que la Maison a été la première en Champagne à être certifiée Carbone Zéro en janvier 2016, et 15 hectares du vignoble Drappier sont certifiés « viticulture biologique » par Ecocert, les parcelles de la « Grande Sèndrée » bien évidemment en font partie.

En dehors des différentes cuvées de champagne la Maison Drappier élabore du Côteau champenois « Urville rouge » et « Urville blanc de Noirs ».

La relève est assurée avec les enfants de Michel et Sylvie Drappier : Charline, infatigable voyageuse, Hugo l'oenologue diplômé, et Antoine qui laboure les vignes avec un cheval.

**H**is father André continues coming to the office every day, he inspects the vines, partakes in the tastings. « At 90, and willingly tasting every day, he is the best ambassador of the brand » assures Michel.

Permeated by multi-secular traditions, Drappier Champagne is nonetheless turned towards the future by taking up the 21st century's challenges. This is how the Maison was the first in Champagne to be certified carbon zero in January 2016, and 37 acres of the Drappier vineyards are certified « biological viticulture » by Ecocert, the « Grande Sèndrée » plots are obviously a part of them. Besides the various champagne cuvées, the Maison Drappier elaborates Champenois Côteau « Urville rouge » and « Urville blanc de Noirs ».

The future is assured with Michel and Sylvie Drappier's children: Charline, the tireless traveler, Hugo the oenology graduate, and Antoine who ploughs the vines with a horse.

# Duval-Leroy

Famille  
*Duval-Leroy*

**C**réé en 1859 par l'alliance des familles Jules DUVAL et Edouard LEROY, le champagne DUVAL-LEROY est une entreprise familiale installée à Vertus, au cœur de la Côte des Blancs, terre des grands Chardonnay.

Depuis cette date la Maison a toujours été dirigée par un descendant de Jules DUVAL : Henri-Constant, Jules, Raymond, et Roger. La famille DUVAL-LEROY a constitué le plus beau domaine de Premier Cru de Champagne. Une situation que la Maison doit à la succession de générations, principalement Raymond et Roger DUVAL-LEROY, qui ont toujours fait preuve d'efforts et de sacrifices pour enraciner la Maison comme grande Maison de la Côte des Blancs.

Jean-Charles, fils de Roger, travaille avec son père jusqu'en 1991. C'est alors que son épouse, Carol DUVAL-LEROY, prend les rênes de la Maison de champagne, suite au décès de son mari.

**C**reated in 1859 by the alliance of the Jules Duval and Edouard Leroy families, Duval-Leroy champagne is a family business based in Vertus, in the heart of the Côte des Blancs, land of the great Chardonnay wines.

Since then the house has always been managed by a descendant of Jules Duval: Henri-Constant, Jules, Raymond, and Roger. The Duval-Leroy family has constituted the most beautiful estate of Premier Cru de Champagne. A situation that the house owes to the succession of generations, mainly Raymond and Roger Duval-Leroy, who always made great efforts and sacrifices to implant it as a great house of Côte des Blancs.

Jean-Charles, Roger's son, worked with his father until 1991. Then his wife, Carol Duval-Leroy, took up the reins of the house of champagne following her husband's death.



Carol Duval-Leroy

**R**evenons en arrière, le champagne DUVAL-LEROY recueille lors des expositions universelles de Barcelone, Monaco, Moscou et Paris, entre 1888 et 1893, la reconnaissance des professionnels qui complimentent le charme, la complexité et la subtilité des vins, quand les amateurs louent leur distinction et leur élégance.

Dès 1911, alors que le terroir connaît sa 1ère révolution avec l'adoption de l'échelle des crus, Raymond DUVAL-LEROY crée le 1er champagne Premier Cru qu'il appela « Fleur de Champagne » en hommage à la finesse et au parfum de la fleur de vigne qu'il discerna lors des premières dégustations. Aujourd'hui cette cuvée, toujours produite à Vertus, est disponible exclusivement sur les meilleures tables et chez les cavistes.

Puis Roger DUVAL-LEROY, homme généreux et « commercial » de premier plan, insuffla à la Maison centenaire un dynamisme qui se traduit par un accroissement notable des expéditions.

D'un caractère fonceur, dynamique chef d'entreprise, femme d'affaires énergique, Carol DUVAL-LEROY sait se faire adopter par un milieu professionnel dominé par les hommes. Elle accorde une importance primordiale à la qualité et à l'organisation du travail. Elle crée 3 filiales en Europe (Grande Bretagne, Belgique, Allemagne) et participe activement au développement des marchés éloignés (Asie, Amériques). Le champagne DUVAL-LEROY est plébiscité dans plus de 70 pays.

**L**et us go back in time: Duval-Leroy champagne wins the professionals' appreciation between 1888 and 1893 at the universal exhibitions in Barcelona, Monaco, Moscow, and Paris. They compliment the wines' charm, complexity and subtlety, while the amateurs praise their distinction and their elegance.

From 1911 on, while the region undergoes its first revolution due to the adoption of the wine scaling system for vintages, Raymond Duval-Leroy creates the first «Premier Cru» champagne that he names «Fleur de Champagne» (Flower of Champagne) in tribute to its delicacy and the vine flower's perfume which he detected during the first tastings. Today this vintage, still produced in Vertus, is available exclusively at the finest tables and the best wine merchants.

Then Roger Duval-Leroy, a generous man and a leading sales manager, instilled into the hundred-year-old house an energy that resulted in the noticeable increase in shipping.

Of a bold nature, a dynamic business manager, an energetic businesswoman, Carol Duval-Leroy knows how to make herself accepted in a professional environment dominated by men. She grants top priority to the work's quality and organization. She creates three subsidiary companies in Europe (Great Britain, Belgium, Germany) and actively participates in developing distant markets (Asia, Americas). Duval-Leroy champagne is acclaimed in over 70 countries.

Appointed as head of the A.V.C (Association Viticole Champenoise) from 2007 to 2010, Carol Duval-Leroy is the first female president of this historical and eminently masculine institution. She is promoted Commandeur de l'Ordre des Côteaux de Champagne. In January 2008 she is awarded the insignia of Chevalier de la Légion d'Honneur, a distinction that she dedicates to her husband and to the entire Duval-Leroy family since the origins of the house, as well as to the Champagne region as a whole.



Carol Duval Leroy et ses fils

**I**n April 2013 she is promoted to the rank of Commandeur de l'Ordre de Léopold II by Mister Vercauteren Drubbel, Belgian ambassador in France, and in December of the same year Carol Duval-Leroy receives the «Green Business» prize from the Women's Award Tribune for the actions accomplished over many years in favor of the environment and sustainable development within her company.

The Duval-Leroy house operates approximately 495 acres of vineyards and appears in the first 15 «Maisons de Champagne».

Today her 3 sons, Julien, Charles, and Louis are passionately and energetically invested in this family adventure.

**N**ommée à la présidence de l'A.V.C. (Association Viticole Champenoise) de 2007 à 2010, Carol DUVAL-LEROY est la première femme Présidente de cette institution historique et éminemment masculine. Elle est promue Commandeur de l'Ordre des Côteaux de Champagne. En janvier 2008, elle se voit remettre les insignes de Chevalier de la Légion d'Honneur, distinction qu'elle dédie à son mari et à toute la famille DUVAL-LEROY depuis les origines de la Maison, ainsi qu'à la Champagne dans son ensemble.

En avril 2013 elle est promue au grade de Commandeur de l'Ordre de Léopold II par Monsieur Vercauteren Drubbel, Ambassadeur de Belgique en France, et au mois de décembre de la même année Carol DUVAL-LEROY reçoit le Prix « Green Business » de la Tribune Women's Award pour les actions accomplies depuis de nombreuses années en faveur de l'environnement et du développement durable au sein de son entreprise.

La Maison DUVAL-LEROY exploite environ 200 hectares de vignes et figure dans le peloton des 15 premières Maisons de Champagne.

A ce jour ses 3 fils, Julien, Charles et Louis s'investissent avec passion et énergie dans cette aventure familiale.



# Michel Gonet

Famille

Gonet

**A**u moyen-âge les Gonet étaient courtiers en vin. Originaire du bassin lyonnais où leur nom signifie « petite fée », la famille GONET a virevolté dans le Beaujolais puis, préférant le Chardonnay, s'est posée dans le Mâconnais avant de s'établir définitivement au 15ème siècle en Champagne.

L'histoire se passe et la révolution de 1789 fixe l'indépendance de cette famille.

Puis, sous l'égide du gendre « le Général Laprun », elle prend parti pour l'Empire.

Les 2 fils aînés suivront l'Empereur Napoléon jusqu'à Moscou. Leur retraite s'arrêtera en Pologne.

Charles, le dernier de la fratrie, resté au foyer, prend les rênes et développe l'affaire. Il décide en 1802 de fonder sa propre marque de Champagne.

C'est la naissance du « Champagne GONET ».

Théophile lui succédera. Il lui faudra attendre un demi-siècle avant d'enfanter à nouveau: Charles. La surprise fut telle que Théophile conserva l'ensemble de la récolte qui suivit l'heureux événement.

**I**n the middle ages the Gonets were wine brokers.

Native of the Lyon Basin where their name means « little fairy », the Gonet family flitted around in the Beaujolais then, preferring Chardonnay, landed in the Mâconnais before definitely establishing themselves in the Champagne in the 15th century.

History goes on and the 1789 revolution sets this family's independence. Then, under the aegis of the son-in-law « General Laprun », it stands up for the Empire. The 2 oldest sons will follow Emperor Napoleon to Moscow. Their retreat will end in Poland.

Charles, the last of the siblings, having stayed at home, takes charge and develops the business. In 1802 he decides to found his own brand of Champagne.

« Champagne GONET » is born.

Théophile succeeds him. He will have to wait for half a century before giving birth again: Charles. The surprise was such that Théophile kept the entire harvest that followed the happy event.



Sophie Gonet

**A**insi Charles eut la joie de déguster le champagne de son année de naissance durant toute sa vie. Il précisa dans son testament que la dernière bouteille devait être bue lors de ses funérailles. Jacques, son fils, respecta ce choix.

Jacques et son épouse Micheline auront 5 enfants. Michel, l'aîné, dysphagique à la naissance, sera sauvé par un compagnon de la grande guerre de son grand-père. En effet, celui-ci voyant l'état du nourrisson qui s'étouffait, lui fit boire une gorgée de sa coupe de Champagne. Ce divin breuvage lui rendit la vie.

Michel développera le vignoble.

En 1973 c'est derrière une façade de style Art Nouveau, (premier prix de l'exposition universelle de Paris en 1900) héritée de Charles Shuss, célèbre courtier champenois de l'entre deux guerres, que Michel Gonet repense totalement l'outil de production à Avize et décide de donner une impulsion forte à l'institution familiale.

Pour ce faire, il modernise et fait agrandir les caves situées à Avize, qui sont creusées en profondeur dans la craie, afin de favoriser l'équilibre des températures et l'hygrométrie. Les bouteilles sont ainsi conservées dans des conditions optimales.

Son unique objectif est de produire des champagnes purs et respectueux de l'environnement. Il devient l'une des références incontournables de sa région.



Michel Gonet

**T**hus Charles had the pleasure of savouring his birth year's Champagne all his life. He specified in his will that the last bottle must be drunk at his funeral. Jacques, his son, respected this choice.

Jacques and his wife Micheline will have 5 children. Michel, the oldest, dysphagic at birth, will be saved by one of his grandfather's war companions. Indeed, seeing the condition of the choking infant, he gave him a sip from his glass of Champagne. This divine beverage gave him back his life.

Michel will develop the vineyard.

In 1973, it is behind an « Art Nouveau » style façade, (1st prize at the Paris world fair in 1900) inherited from Charles Shuss, a famous Champenois broker of the inter-war period, that Michel Gonet totally re-thinks the production tools in Avize, and decides to give a strong boost to the family institution.

To do this he modernizes and expands the cellars located in Avize, that are dug deeply in the limestone, to favour temperature balance and hygrometry. The bottles are thus kept in optimal conditions. His unique goal is to produce pure and environmentally respectful Champagnes. He becomes one of his region's major references.

The vineyard, representing 98 acres, leans on the Avize mountain whose wooded heights rise up to about 820 feet. Part of it is classified Grand Cru in the prestigious Côte de Blancs in Avize, Oger, and Le Mesnil-sur-Oger.



**L**e vignoble, qui représente 40 hectares, est adossé à la montagne d'Avize dont les hauteurs boisées s'élèvent à près de 250 mètres. Une partie est classée en Grand Cru dans la prestigieuse Côte de Blancs à Avize, Oger et Le Mesnil-sur-Oger.

Quelques années plus tard Michel achète le château de Vindey afin d'y organiser des réceptions et faire apprécier son champagne. Depuis quelques années c'est sa fille Sophie qui dirige la Maison de la vigne à la bouteille, aidée de ses frères Charles-Henri et Frédéric. Elle est présente dans toutes les grandes manifestations dans le monde entier pour assurer la promotion du Champagne Michel Gonet et faire reconnaître sa qualité incontestable.

En 1986 la famille Michel Gonet s'installe également dans le Bordelais avec l'achat du château Lesparre, 300 hectares en appellation Graves de Vayres et Bordeaux supérieur. Avec cette propriété les Gonet sont devenus de véritables ambassadeurs de cette appellation qui demeure quelque peu méconnue.

En 1998 et 1999 ils font l'acquisition des Châteaux d'Eck, propriété médiévale du XI<sup>ème</sup> siècle, vestige de l'histoire bordelaise, et Haut Bacalan, voisin du mythique Haut Brion en Pessac Leognan, puis du Château Haut Brana en 2014.

Les frères Charles-Henri et Frédéric dirigent ces propriétés..

**A** few years later Michel buys the castle of Vindey to organize receptions and to gain recognition for his champagne. For several years his daughter Sophie has been running the Maison from vine to bottle, helped by her brothers Charles-Henri and Frédéric.

She is present at all the great events around the world to ensure Champagne Michel Gonet's promotion and to gain recognition for its undeniable quality.

In 1986 the Michel Gonet family also settles down in the Bordelais by buying Château Lesparre, 740 acres of Graves de Vayres and Bordeaux supérieur.

With this property the Gonet's have become real ambassadors of this denomination which remains somewhat unknown.

In 1998 and 1999 they purchase Château Eck, an 11th century medieval property, a remnant of Bordeaux history, and Haut Bacalan, a neighbor of the mythical Haut Brion in Pessac Leognan, then Château Haut Brana in 2014.



Gosset

Famille

Cointreau

Jean Gosset, né en 1484, est présenté comme « Seigneur d'Ay et de Mareuil ». Sa maison, qui occupait tout un quartier du bourg, était une propriété de belles dimensions avec un patrimoine familial important. Il a un royal voisin qui n'est autre que le roi François 1<sup>er</sup>.

Jean Gosset est le premier représentant connu des 16 générations qui, jusqu'au XX<sup>ème</sup> siècle, naîtront et oeuvreront toutes à Ay, ville libre et fière de l'être.

60 ans plus tard c'est le roi Henri IV qui dira, répétant à l'envi, qu'il était « Seigneur d'Ay ». Et ce n'est pas à Reims que le Vert Galant contracta le goût du vin des coteaux puisqu'il n'y fut pas couronné, ayant préféré que la cérémonie se déroulât à Chartres.

1584 : Pierre Gosset, petit-fils de Jean, décide d'officialiser sa situation de propriétaire-vigneron (aujourd'hui on dirait récoltant-manipulant). Il commercialise une partie de sa récolte, et fonde sa Maison. Le vin de Champagne était rouge à l'époque à 90 %. Cette même année il est élu maire royal d'Ay.

Les Agéens étaient dotés depuis le XIII<sup>ème</sup> siècle de l'une des premières chartes des libertés communales. Un privilège qui les amenait parfois à proclamer, non sans un brin de forfanterie : « C'est nous et le roi qui sommes seigneurs ici ».

Les vins d'Ay: une appellation qui, pendant longtemps, fut la seule à être utilisée pour qualifier l'ensemble de la production champenoise. Certains assurent que c'est en 1670 qu'apparut pour la première fois l'appellation « vins de Champagne », alors que pour d'autres elle aurait déjà été en usage sous Henri IV. En revanche, l'appétence royale pour ces vins remonte aux premiers sacres qui se déroulèrent à Reims, le 1<sup>er</sup> en 816 avec le couronnement du fils de Charlemagne, surnommé Louis 1<sup>er</sup> le Pieux.

Jean Gosset, born in 1484, is presented as the »Seigneur (Lord) d'Ay et de Mareuil ». His house, which occupied a whole neighborhood of the town, was a good sized property with an important family patrimony. He has a royal neighbor who is none other than king François 1<sup>er</sup>. Jean Gosset is the first known representative of the 16 generations who, up to the 20th century, will be born and will all work in Ay, a free town and proud of it.

60 years later it is king Henri the 4th who will say, and constantly repeat, that he was the « Seigneur d'Ay ». And it is not in Reims that the « green gallant » developed his taste for the hillside wines since he was not crowned there, having preferred the ceremony to take place in Chartres.

1584: Pierre Gosset, Jean's grandson, decides to formalise his situation as an owner-winemaker (today we would say a harvester-winegrower). He markets part of his harvest and founds his Maison. Champagne wine was 90% red at the time. The same year he is elected royal mayor of Ay.



Pierre Gosset

**L**a vente de vins au détail fut longtemps interdite dans les villes, sauf pour certains fonctionnaires royaux qui exerçaient ce privilège à leur profit et non sans quelques entorses à la loi. Quant à la charte du commissionnaire-courtier, un personnage qui ne pouvait vendre le vin qu'en fûts, elle date du début du XVI<sup>ème</sup> siècle. Ils étaient quatre ou cinq à exercer cette fonction à Epernay et à Ay où, à l'époque, il n'existait qu'un seul marchand de vin reconnu: GOSSET. L'un de ces courtiers n'était autre que Claude Moët, qui exerça cette profession pendant 32 ans avant de fonder sa Maison en 1743. A partir de cette date il raconte qu'il acheta des raisins chez de nombreux vigneron, parmi lesquels les Agéens Philipponnat, Billecart... Mais pas de trace d'achats chez GOSSET bien entendu, puisque depuis plus d'un siècle et demi la famille pratiquait elle-même le négoce du vin. Une activité rendue plus facile depuis le décret du 25 mai 1728 qui autorisait le transport des bouteilles.

Durant tout le XVI<sup>ème</sup> siècle on ne connaissait, bien sûr, que les vins tranquilles qui pouvaient être rouges, gris ou blancs cristallins. Les vins d'Ay étaient donc majoritairement rouges, mais un rouge infiniment plus clair que celui de nos vins d'aujourd'hui. C'est ainsi que dans « L'agriculture et la maison rustique », un ouvrage publié en 1586 à l'usage des gens de la terre, les auteurs constatent que « les vins d'Ay sont clérés et fauvelets » mais, ajoutait-on, ils sont aussi « subtils et délicats et d'un goût fort agréable au palais ».

Durant une longue période les membres de la famille GOSSET ont payé de leur personne et de leur bourse pour participer activement à l'administration ce ce bourg singulier que Jean-Paul Kauffmann décrivait ainsi avec perspicacité dans son « Voyage en Champagne » (1990) : « Si Reims est le Champagne et si Epernay en est la capitale, Ay en est, elle, la représentation la plus achevée. Ni village, ni ville, ce petit état indépendant, fier de ses origines, se flatte d'avoir peut-être donné naissance au vin de Champagne » .

**S**ince the 13th century the Agéens were endowed with one of the first charters of municipal freedom. A privilege that sometimes led them to proclaim, not without some boastfulness: « We and the king are the lords here ».

The wines of Ay: a denomination which, for a long time, was the only one used to qualify the entire Champenois production. Some assure that it is in 1670 that the name « vins de Champagne » appeared for the first time, when for others it was already in use under Henri the 4th. However the royal appetite for these wines goes back to the first coronations that took place in Reims, the 1st one in 816 with the coronation of Charlemagne's son, nicknamed Louis 1er le Pieux (Louis 1st the Pious).

Retail wine selling was prohibited in town for a long time, except for a few royal officials who exercised this privilege to their own benefit and not without bending the rules. As for the broker's charter, a character who could only sell wine in barrels, it dates from the early 16th century. They were four or five performing this function in Epernay and Ay where, at the time, there was only one recognized merchant: GOSSET. One of these brokers was none other than Claude Moët who preformed this function for 32 years before founding his Maison in 1743. From that date on he relates that he bought grapes from many winegrowers, among which the Agéens Philipponnat, Billecart... But no trace of purchases from GOSSET of course, since for over a century and a half the family has done it's own trading. An activity made much easier since the May 25th 1728 decree authorizing the transportation of bottles.

During the entire 16th century of course one only knew the tranquil red, gray, or cristal white wines. The Ay wines were in majority red, but an infinitely lighter red than that of today's wines. It is thus that in « Agriculture and the rustic home », a book published in 1586 for the people of the land, the authors note that « the Ay wines are 'cléré' and 'fauvelet' (clear and tawny) » but, they added, they are also « subtle and delicate and of a very pleasant taste on the palate ».



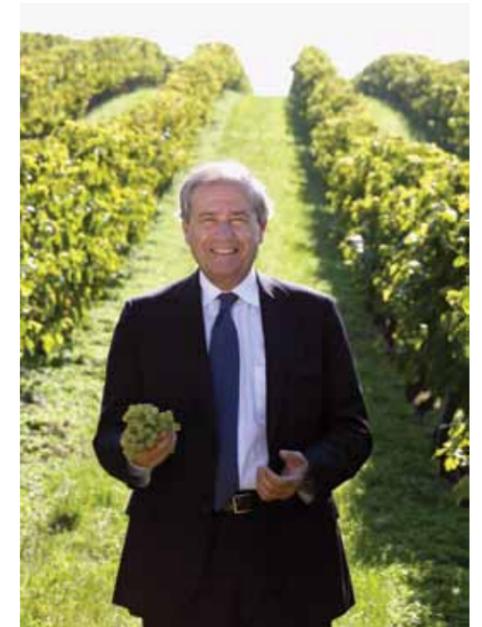
**C**laude Gosset, la 15<sup>ème</sup> génération, a rendu hommage à sa ville en disant: « le vin de Champagne a deux mille ans de gloire et la mousse qui le couronne deux cent cinquante ans d'éclat ».

Quant à Albert Gosset, la dernière génération, il fut un nom dans la parfumerie. D'abord chez Balenciaga, puis dans la grande maison de couture Marcel Rochas où il aura pour mission de créer la ligne de parfums qui manquait au célèbre couturier. Ce sera « Femme » de Rochas qui, pour un coup d'essai, fut un coup de maître.

Après 16 générations la Maison est rachetée par la famille Renaud-Cointreau en décembre 1993. La présidence du Champagne Gosset est assumée par Jean-Pierre Cointreau depuis 2007.

Jean-Pierre Mareigner, né à Ay et chef de cave pendant 33 ans, proposait un Grand Rosé avec le pigeonneau, un Millésime 1999 sur des Saint-Jacques, ou un Celebris 1998 avec une volaille rôtie. La cuvée de prestige Celebris a été créé en 1988 et commercialisée en 1995. C'est un assemblage de deux tiers de Chardonnay et d'un tiers de Pinot noir, originaires de 8 grands crus exceptionnels: 4 de blancs (Avize, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, et Chouilly) et 4 de noirs (Ay, bien sûr, mais aussi Ambonnay, Bouzy, et Verzenay).

**F**or a long time the GOSSET family members paid with their very selves and their money to actively participate in this singular town's administration, that Jean-Paul Kauffmann described with perspicacity in his « Voyage en Champagne » (1990): « If Reims is Champagne and if Epernay is it's capital, Ay is it's most complete representation. Neither village nor town, this small independent state, proud of it's origins, flatters itself with having perhaps given birth to Champagne wine ».



Jean-Pierre Cointreau

Claude Gosset, the 15th generation, payed tribute to his town by saying: « Champagne wine has two thousand years of glory and the foam that crowns it, two hundred and fifty years of radiance ».

As for Albert Gosset, the last generation, he was a name in perfumes. First at Balenciaga, then in the great fashion house Marcel Rochas where his mission was to create the line of perfumes that the famous couturier was lacking. This will be « Femme » by Rochas which, for a first attempt, was a master stroke.

After 16 generations the Maison is bought by the Renaud-Cointreau family in December 1993.

The Presidency of Champagne Gosset is assumed by Jean-Pierre Cointreau since 2007.

Jean-Pierre Mariner, born in Ay and cellar-master for 33 years, suggested a Grand Rosé with squab, a 1999 Millésime with scallops, or a Celebris 1998 with roast fowl.

The prestigious Celebris vintage was created in 1988 and marketed in 1995. It is a blend of two-thirds Chardonnay and one-third Pinot noir, originating from 8 exceptional Grands Crus: 4 white (Avize, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, and Chouilly) and 4 black (Ay, of course, but also Ambonnay, Bouzy, and Verzenay).

J de Telmont

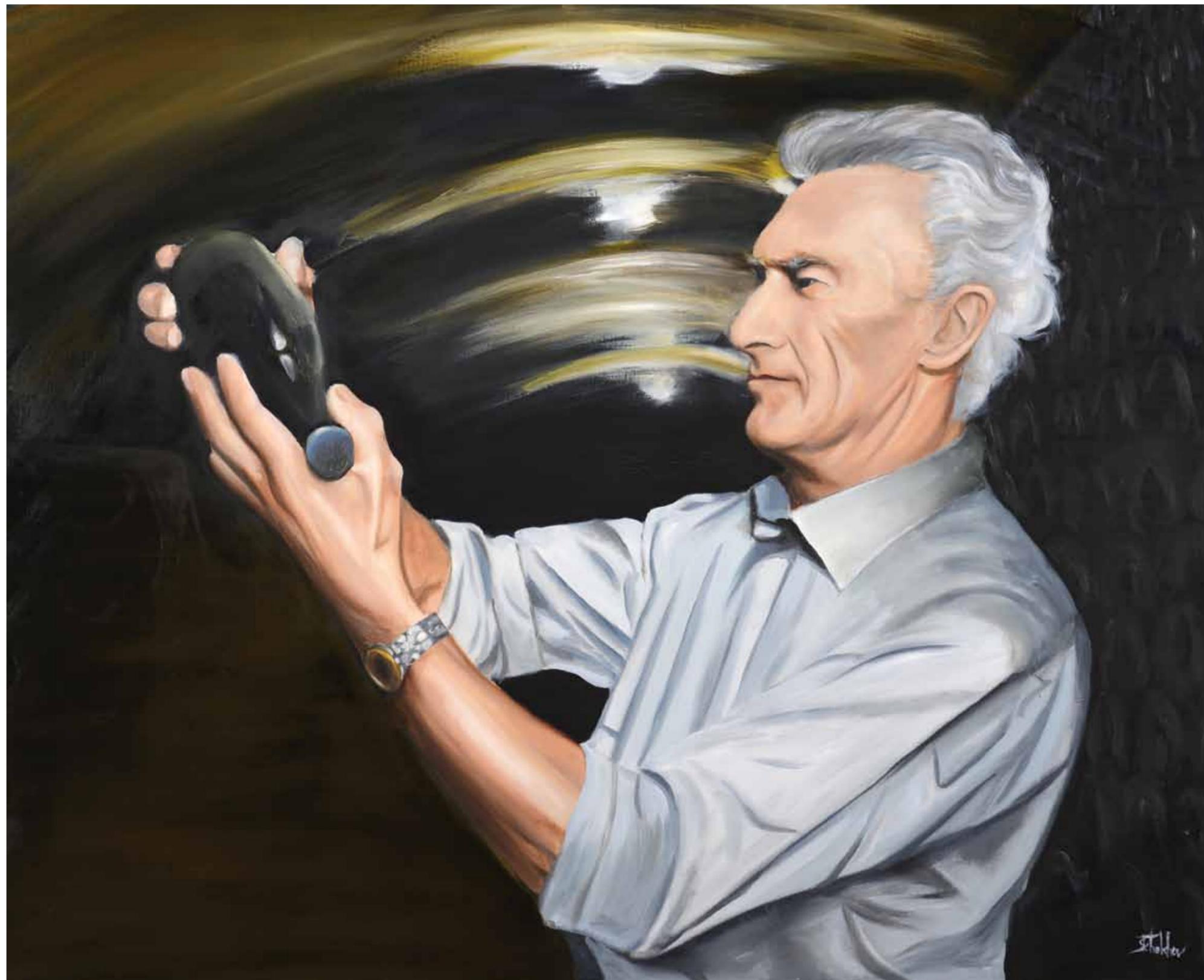
Famille

Lhopital

**F**ondée à Damery en 1912 par une famille de véritables vignerons champenois, la Maison J. de Telmont figure aujourd'hui parmi les dernières Maisons de Champagne entièrement familiales et indépendantes.

A quelques kilomètres d'Épernay, au cœur du vignoble de la vallée de la Marne, la famille LHOPITAL perpétue l'art de recevoir reçu en héritage, chacun de ses membres marquant de son empreinte l'évolution de la Maison, génération après génération.

Dès 1912, au lendemain des révoltes qui transforment à jamais la configuration du vignoble champenois, Henri Lhopital, qui composa à cette occasion la « Gloire au Champagne », initie la commercialisation des champagnes qu'il élabore lui-même. En véritable pionnier, il passe du statut de récoltant à celui de manipulant, à la tête d'un vignoble de moins d'un hectare, et livre ses premières cuvées sous le nom patronymique de la famille.



Serge Lhopital

**V**isionnaire, son fils André s'attache à agrandir le vignoble et acquiert des parcelles dans les meilleurs crus de la région, portant la superficie du vignoble familial à 36 hectares. En 1952 il crée la marque J. de Telmont et fait réaliser la bouteille originale de la cuvée O.R. 1735, aujourd'hui encore cuvée de prestige d'une Maison qu'il dirigera jusqu'à l'âge de 83 ans.

A son tour, Serge Lhopital, fils d'André et petit-fils d'Henri, poursuit l'action initiée par son père et, à ses côtés, amplifie considérablement le développement de la marque. Cet essor commercial les conduit, à la fin des années 60, à déménager le siège de la Maison J. de Telmont du centre vers la périphérie du village où ils envisagent un outil de production plus performant et plus moderne, mieux adapté aux exigences de la vinification, de la commercialisation et de l'accueil de la clientèle. En 1968 J. de Telmont s'installe au 1 avenue de Champagne à Damery.



**F**ounded in Damery in 1912 by a family of true Champenois winemakers, the Maison J.de Telmont today figures among the last totally independent and family-run Maisons de Champagne.

A few kilometers away from Epernay, in the heart of the Marne valley, the LHO-PITAL family perpetuates the art of welcoming that they inherited, each member leaving its mark on the Maison's evolution, generation after generation.

As early as 1912, in the wake of the revolts that transformed the Champenois vineyards' configuration forever, Henri Lhopital, who composed the « Gloire au Champagne » on this occasion, initiates the marketing of the Champagnes that he himself elaborates. Like a true pioneer, he goes from the status of a wine-grower to that of a harvester, at the head of a vineyard of less than 3 acres, and delivers his first wines under the family's patronymic name.

A visionary, his son André focuses on expanding the vineyard and buys plots in the area's best vintages, taking the family vineyard up to 89 acres. In 1952 he creates the J.de Telmont brand name and has the O.R. 1735 vintage bottle made, to this day still the prestige vintage of a Maison that he will run until the age of 83.

In turn, Serge Lhopital, André's son and Henri's grandson, pursues his father's action and, by his side, considerably increases the brand's development. This commercial expansion leads them, at the end of the 60s, to move the J.de Telmont headquarters from the center of the village to its outskirts where they consider more performing and modern equipment, better adapted to vinification, marketing, and welcoming customers. In 1968 J.de Telmont settles into 1 avenue de Champagne in Damery.

**B**ertrand Lhopital, le fils de Serge, dirige aujourd'hui la maison avec sa sœur Pascale. Ensemble ils perpétuent la tradition et préservent l'esprit des fondateurs : élaborer et faire découvrir, tels des artisans passionnés, des cuvées à caractère unique, et maintenir la Maison J. de Telmont parmi les 30 plus grandes de Champagne.

Afin de poursuivre la découverte de la Maison et de ses cuvées, la Maison J. de Telmont vous propose de partager ses secrets à travers les « Ateliers Champagne », véritables instants d'échange, de découverte et de plaisir partagés.



Bertrand Lhopital

**B**ertrand Lhopital, Serge's son, now runs the business with his sister Pascale. Together they perpetuate traditions and preserve the founders' spirit: to elaborate and help discover, like passionate artists, wines of unique character, and to maintain the Maison J.de Telmont among the 30 greatest of Champagne.

To continue discovering the Maison and its vintages, the Maison J.de Telmont invites you to share its secrets through the « Ateliers Champagne » (Champagne workshops), sharing real moments of exchange, discovery, and pleasure.



Krug

Famille  
Krug

**E**n 1800 l'Europe est dans la tourmente. Sur tout le continent la vague de fond provoquée par la révolution française menace de renverser les trônes. Le souffle de 1789 a bouleversé le monde entier. Sur la rive gauche du Rhin, la ville de Mayence a été submergée par la vague révolutionnaire. En mars 1793, inspirés par leurs voisins français, les citoyens de la ville créent le premier parlement démocratique d'Allemagne. 4 mois plus tard celui-ci est aboli par les troupes prussiennes. Mais en 1797 les armées de Napoléon Bonaparte entrent dans la ville, et en 1800 Mayence devient la préfecture du département français nouvellement créé de Mont-Tonnerre jusqu'en 1814.

Ainsi s'ouvre le 1<sup>er</sup> chapitre de l'histoire de KRUG.

C'est dans cette cité rhénane que naît Johann Joseph, qui grandira dans l'effervescence de la période révolutionnaire. En 1824 Joseph Krug (qui s'est défait du prénom « Johann ») est un jeune homme talentueux, déterminé, et bien éduqué. Outre l'allemand, il a appris le français et l'anglais.

En 1834 Joseph Krug fait son entrée à Paris qui est déjà une métropole passionnante et prestigieuse.

Il va rencontrer Adolphe Jacquesson du champagne éponyme, installé à Châlons-sur-Marne. Les 2 hommes ont le même âge, de fortes personnalités, et vont travailler ensemble jusqu'en 1842, année de naissance de son fils unique – Paul -.

Joseph Krug arrive à Reims et fonde sa Maison en 1843. C'est un fin assembleur et dégustateur.

La gloire de Joseph sera de créer un champagne d'exception, un champagne d'une grande générosité, élégance, et qualité, qui, chaque année, transcende ainsi la notion de millésime.

**I**n 1800 Europe is in a turmoil. On the continent the tidal wave caused by the French revolution threatens to overturn thrones. 1789's wind has upset the whole world. On the Rhine's left bank the city of Mainz has been submerged by the revolutionary wave. In March 1793, inspired by their French neighbours, the town's citizens create the first democratic parliament of Germany. 4 months later it is abolished by the Prussian troops. But in 1797 Napoleon Bonaparte's armies enter the town, and in 1800 Mainz becomes the prefecture of the newly created French department of Mont-Tonnerre until 1814.

Thus opens the 1st chapter of Krug's history.

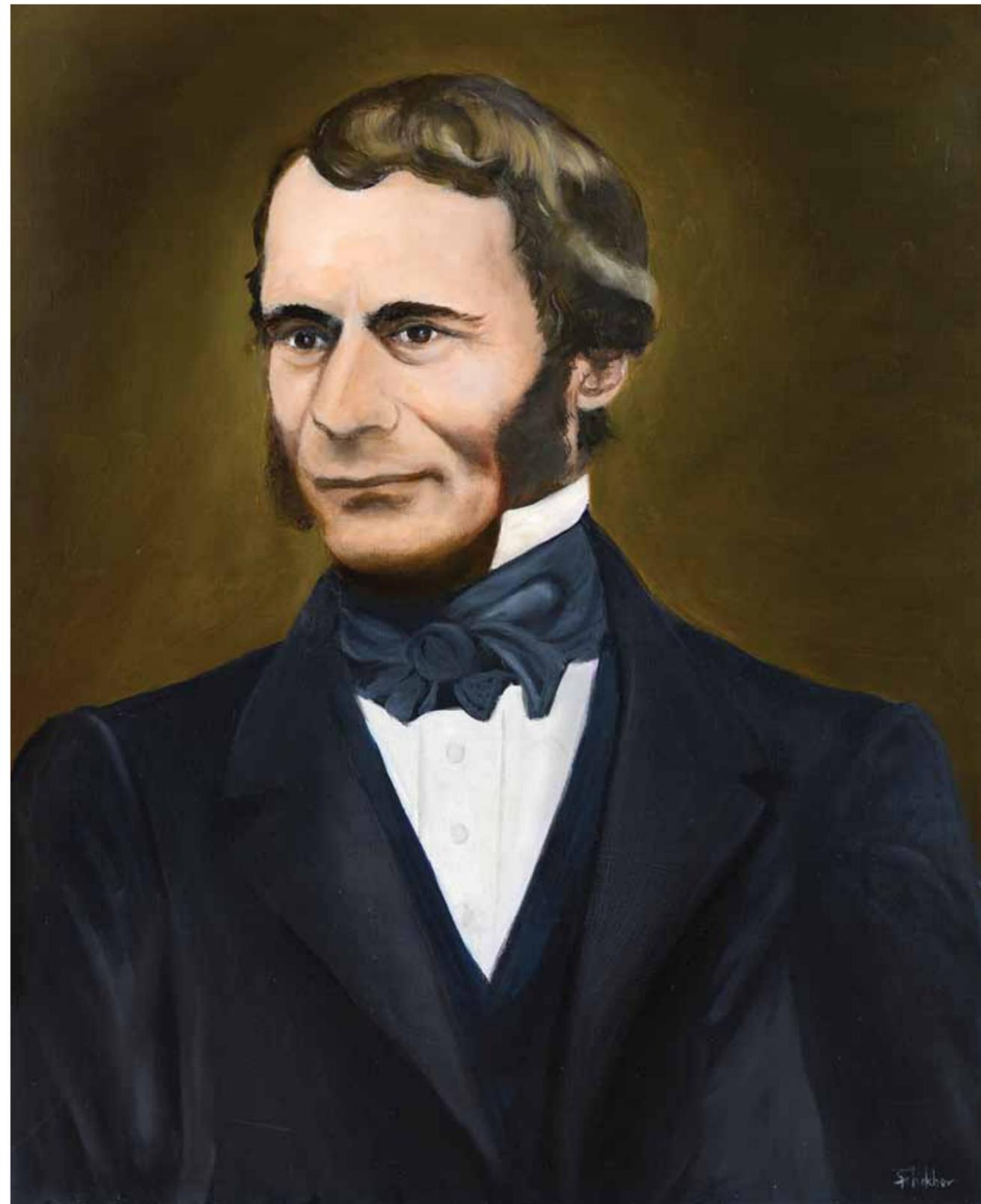
It is in this Rhineland city that Johann Joseph is born and will grow up, in this revolutionary period's effervescence. In 1824 Joseph Krug (who has gotten rid of the first name « Johann ») is a talented young man, determined and well educated. Besides German, he has learned French and English.

In 1834 Joseph Krug makes his entry into Paris which is already a passionate and prestigious metropole.

He will meet Adolphe Jacquesson of the eponymous champagne who is settled in Châlons-sur-Marne. The 2 men are the same age, have strong personalities, and will work together until 1842 when his only son - Paul - is born.

Joseph Krug arrives in Reims and founds his Maison in 1843. He is a refined blender and taster.

Joseph's glory will be to create an exceptional champagne, a champagne of great generosity, elegance, and quality that, every year, transcends the « millésime » concept.



Joseph Krug

Et en 1848 Joseph pose les principes de la Maison qui sont toujours les mêmes à ce jour. En voici les passages essentiels :

- On ne peut obtenir de bons vins sans y employer de bons éléments et des vins de bons crus. On a pu obtenir d'apparence de bonnes cuvées en employant des éléments et des crus moyens ou même médiocres, mais ce sont des exceptions sur lesquelles il ne faut jamais compter, ou on risque de manquer son opération ou perdre sa réputation.
- Les plus grands soins sont à donner: au coupage afin qu'il soit égal, et au collage et soutirage, ainsi qu'à la mise en bouteille.

Paul travaille avec Joseph – son père – pendant 5 ans. Il reste fermement attaché au dogme de la Maison: privilégier la qualité avant même la quantité. Pour lui, Krug doit être « primus inter pares », c'est à dire : occuper parmi ses pairs la 1ère place.



**L**e Champagne Krug sera servi en octobre 1886 lors de l'inauguration officielle de la Statue de la Liberté de New York.

Paul jouera un rôle essentiel dans la fondation en 1884 du Syndicat du Commerce des Vins de Champagne.

En 1971 Henri (le père d'Olivier) et Rémi Krug achètent 6 hectares de vignes au Mesnil-sur-Oger, village emblématique de la Côte des Blancs. Parmi les 15 parcelles acquises ils en découvrent une de 1,84 hectare, ceinte de murs, en plein cœur du village. Orientée au sud-est, protégée par le muret qui l'entoure, elle est à l'abri des conditions climatiques extrêmes et bénéficie d'un microclimat très favorable. Une inscription gravée dans la pierre leur apprend que le mur, comme les vignes, date de 1698.

La 1<sup>ère</sup> cuvée Clos du Mesnil, issue d'une seule parcelle, d'un seul cépage, et d'une seule année est élaborée en 1979 et sera lancée en 1986. C'est un champagne rare, la plus pure expression du Chardonnay. Il existe aussi le Krug Clos d'Ambonnay (en Pinot noir).

Le rêve de Joseph Krug (le fondateur) est d'offrir le meilleur chaque année. Dans son petit carnet Joseph note : « une bonne Maison ne devrait former que 2 cuvées de la même qualité », et il décrit son rêve: « la Cuvée n° 1 et après, la cuvée de circonstance pour la Cuvée n° 2, le millésime ».

Signalons le Krug ID, vraie révolution dans le monde du Champagne. Le Krug Grande Cuvée est chaque année une création, une nouvelle édition, et un assemblage de plus de 120 vins de plus de 10 années différentes.



**A**nd in 1848 Joseph sets down the Maison's principles which remain the same to this day. Here are the essential passages:

- One cannot obtain good wines without the use of good elements and wines of good vintages. Good vintages have seemingly been obtained by using average or even mediocre elements and vintages but these are exceptions on which one must never count or else one risks missing one's operation or losing one's reputation.

- The greatest care is to be given: to the blending so that it is equal, and to the splicing and racking, as well as the bottling.

Paul works with his father - Joseph - for 5 years. He remains strongly attached to the Maison's dogma: to favour quality before quantity. For him, Krug must be « primus inter pares », that is: to occupy the first place among its peers.

Champagne Krug is served at the official inauguration of the Statue of Liberty in New York in 1886.

Paul will play an essential part in the founding of the « Syndicat du Commerce des Vins de Champagne » in 1884.

In 1971 Henri (Olivier's father) and Rémi Krug buy 15 acres of vineyards in Mesnil-sur-Oger, an iconic village of the Côte des Blancs. Among the 15 plots acquired they discover one of 4,5 acres, enclosed by walls, in the heart of the village. Facing south-east, protected by the low wall that surrounds it, it is protected from weather conditions and profits from a very favourable microclimate. An inscription in the stone tells them that the wall and the vineyard go back to 1698.

**E**n septembre 2015 la Maison Krug crée un événement. Olivier Krug, 6<sup>ème</sup> génération, est présent à New York chez Sotheby's lors de la vente aux enchères d'un flacon millésimé 1915 (il en reste 4 dans l'oenothèque). Olivier explique : « cet événement est source d'émotion familiale, c'est mon arrière-grand-mère, Jeanne Krug, restée à Reims en pleine guerre, qui a fait les vendanges alors que Joseph était prisonnier en Allemagne ». Les fonds de cette vente seront reversés à une organisation caritative de Reims.

Depuis 2009 Margaret Henriquez (ses amis l'appelle Maggie) apporte une seconde jeunesse à la Maison et résume la philosophie du Champagne Krug : « Tout a changé, rien n'a changé ». Tout est dit.

170 ans plus tard, la vision du fondateur continue.

**T**he 1<sup>st</sup> Clos du Mesnil vintage, from a single plot, a single grape variety, and a single year, is elaborated in 1979 and launched in 1986. It is a rare champagne, the purest expression of Chardonnay. There is also the Krug Clos d'Ambonnay (in Pinot noir).

Joseph Krug's dream (the founder) is to offer the best every year. In his little notebook Joseph wrote: « a good Maison should only compose 2 vintages of the same quality », and he describes his dream : « Cuvée n° 1 and after, the cuvée of circumstance for Cuvée n° 2, the millésime ».

Note Krug ID, a real revolution in the world of Champagne. Krug Grande Cuvée is a creation every year, a new edition, and a blend of over 120 wines from over 10 different years.

In September 2015 Maison Krug creates an event. Olivier Krug, 6th generation, is present at Sotheby's during the selling of a 1915 vintage bottle (there are 4 left in the wine museum). Olivier explains: « this event is a source of family emotion; it is my great-grandmother Jeanne Krug, having remained in Reims during the war, who harvested while Joseph was held prisoner in Germany ». The funds from this sale will be donated to a charity in Reims.

Since 2009 Margaret Henriquez (her friends call her Maggie) brings a second youth to the Maison and resumes Champagne Krug's philosophy : « Everything has changed, nothing has changed ». All is said.

170 years later the founder's vision lives on.

# Larmandier-Bernier

Famille  
*Larmandier*

« Cramant: me voici en pleine Côte Blanche. C'est tout de suite à M. Jules Larmandier que je m'adresse. »

Cette citation tirée d'un article paru en 1925 montre que la famille Larmandier est une référence de « la Côte Blanche » (actuelle Côte des Blancs) depuis plus de 6 générations.

Cet article relate l'attaque de cochylis qui a dévasté la récolte de Cramant jusqu'à Vertus. Jules Larmandier y explique « qu'il escomptait 250 pièces de vin (soit plus de 70 000 bouteilles). Il en fera 100 à peine ».

Plus loin dans ce récit sur « l'année maudite », le père de Jules, Louis-Prosper (76 ans) témoigne de l'histoire de la Côte Blanche. Son père (Claude Larmandier 1814-1873) faisait déjà du vin au 19ème siècle.

« Cramant: here I am deep in the Côte Blanche. I immediately speak to Mr. Jules Larmandier ».

This quote from a 1925 article shows that the Larmandier family has been a reference in « Côte Blanche » (current Côte des Blancs) for more than 6 generations.

This article relates the Cochylis moth attack that devastated the Cramant harvest up to Vertus. Jules Larmandier explains that « he expected 250 barrels of wine (over 70 000 bottles). He will make barely 100 ».

Further on in this account of the « cursed year » Jules' father, Louis-Prosper (76 years old), testifies of the Côte Blanche story. His father (Claude Larmandier, 1814-1873) was already making wine in the 19th century.



Jules Larmandier 1875 - 1960

C'est en 1971 que Philippe Larmandier, petit-fils de Jules, crée avec sa femme Elisabeth Bernier, propriétaire de vignobles à Vertus, le Champagne LARMANDIER-BERNIER. A la disparition de son mari en 1982 Elisabeth poursuit le domaine familial.

En 1988 Pierre, fils de Philippe et Elisabeth, fraîchement diplômé de l'école de management de Nantes, décide de reprendre le métier «qui coule dans ses veines».

Une « prise de conscience » s'est opérée lors de rencontres enrichissantes avec des vigneron bourgeois et alsaciens. Ainsi, dès 1992, Pierre a commencé à redonner vie aux différents terroirs Larmandier-Bernier par le travail du sol, l'abandon des herbicides, la préservation des vieilles vignes, la recherche de rendements mesurés, la biodynamie ...

Pour Pierre et son épouse Sophie c'est tout simplement une évidence: il n'est certes pas suffisant de cultiver ses vignes en biodynamie pour faire un grand vin - le terroir et le vigneron sont aussi très importants - mais cette pratique s'impose petit à petit comme une nécessité.

Pierre poursuit son travail dans les vignes (certification BIO depuis 2003) et cherche à affiner davantage son travail à la cave. Il veut porter au mieux ce raisin jusque dans le verre, en mettant en avant l'originalité de chaque terroir.

It is in 1971 that Philippe Larmandier, Jules' grandson, creates Champagne LARMANDIER-BERNIER with his wife, Elisabeth Bernier, a vineyard owner in Vertus. Upon her husband's disappearance in 1982 Elisabeth continues the family domain.

In 1988 Pierre, Philippe and Elisabeth's son, recently graduated from the Nantes management school, decides to resume the trade « that flows through his veins ».

An « awakening » took place during enriching meetings with winemakers from Bourgogne and Alsace. Thus, as early as 1992, Pierre began giving new life to the various Larmandier-Bernier lands through working the soil, abandoning herbicides, preserving the old vines, researching measured yields, biodynamics...

For Pierre and his wife Sophie it is simply obvious: it certainly isn't an obligation to cultivate the vineyards biodynamically to make a great wine - the land and the winemaker are important too - but this practice emerges as a necessity little by little.

Pierre continues his work in the vineyards (certified BIO since 2003) and seeks further to improve his work in the cellar. He wants to bring these grapes to the glass as best as he can, by putting forward the uniqueness of each terroir.

En 2002 Pierre achète 4 ha de vignes à Vertus. 4 ha à Vertus c'est déjà exceptionnel mais, fait peut-être unique en Champagne, ces vignes n'ont jamais connu aucun désherbant ni aucune gadoue. Le sol est, et a toujours été, labouré. La précédente propriétaire, partie à la retraite, sait que les vignes continueront à être travaillées sans aucun désherbage chimique.

Andrew Jefford considère dans « The New France » que « peu de vigneron champenois ont une gamme de Champagnes aussi impressionnante ».

Le vignoble représente aujourd'hui 16 hectares à Vertus classé Premier Cru, et à Cramant, Avize, Chouilly et Oger, tous classés Grands Crus. Les vignes, âgées de 35 ans en moyenne, sont issues de massales sélectionnées par les grands-pères Larmandier et Bernier, véritable patrimoine naturel que Pierre prend soin de préserver.

Pierre et Sophie trouvent beaucoup de satisfactions dans cette approche et les vins le leur rendent bien ...



Pierre et Sophie Larmandier

En 2002 Pierre buys 10 acres of vineyard in Vertus. 10 acres in Vertus is already exceptional but, probably a unique fact in Champagne, these vines have never known neither weed-killers nor slush. The soil is, and always has been, ploughed. The former owner, now retired, knows that the vineyards will continue to be worked without any chemical weeding.

Andrew Jefford considers in « The New France » that « few Champenois winemakers have such an impressive range of Champagnes ».

Today the vineyard represents 40 acres in Vertus classified Premier Cru, and in Cramant, Avize, Chouilly, and Oger, all classified Grands Crus. The vines, 35 years old on average, stem from massels selected by the Larmandier and Bernier grandfathers, a true natural heritage that Pierre takes care of protecting.

Pierre and Sophie find great satisfaction in this approach and the wines give back in return...



# J. Lassalle

Famille  
*Lassalle*

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

Les origines de la Maison J.Lassalle s'inscrivent depuis 1942; Jules Lassalle, son fondateur, incarne la mémoire, les valeurs, et la tradition. Situé en plein cœur de la montagne de Reims, le domaine s'étend sur 16 hectares.

Les vignes ont été plantées principalement sur le terroir de Chigny les Roses dans les années 1960. Aujourd'hui elles sont réparties en une soixantaine de parcelles sur les communes de Chigny les Roses, Ludes, Montbré, Puisieux, Rilly-la-Montagne, Serriers, et Villers-Allerand.

Le terroir argilo-calcaire est propice au Pinot meunier qui représente la moitié du vignoble. Jules Lassalle affectionnait ses arômes expressifs. Il est complété ensuite à parts égales de Pinot noir et de Chardonnay. L'intégralité du terroir est classé en Premier Cru; les parcelles ont entre 30 et 50 ans.

Chaque année est rythmée par le travail de la vigne dépendant d'une météo aléatoire. La nature fait son œuvre et nous offre le résultat d'un travail de passionné lors des vendanges. Faites à la main, un tri très sélectif à la parcelle est effectué afin de ne garder que les meilleures grappes.

« Time is our ally, patience is our secret ».  
Maison J.Lassalle's origins go back to 1942; Jules Lassalle, its founder, embodies its memory, its values, and its traditions. Located in the very heart of the Reims mountain, the property spreads out over 40 acres. The vines were planted mostly on the lands of Chigny les Roses in the 1960s. Today they are distributed into about sixty plots in the townships of Chigny les Roses, Ludes, Montbré, Puisieux, Rilly-la-Montagne, Serriers, and Villers-Allerand.

The clay-limestone earth is favourable to Pinot meunier which represents half of the vineyard. Jules Lassalle appreciated its expressive aromas. It is then completed in equal shares with Pinot noir and Chardonnay. The entire terroir is classified Premier Cru; the plots are between 30 and 50 years old.

Each year is punctuated by the vineyard's labour dependent on unpredictable weather. Nature takes its course and gives us a passionate's result during the harvest. Done by hand, a very selective sorting by plot is carried out in order to keep only the best grapes.

Le savoir faire que Jules s'est appliqué à transmettre est respecté avec fierté, les traditions sont ancrées dans les murs. Il suffit de se rendre dans les caves: les techniques de travail ancestrales sont respectées par volonté dans cet écrin où de nombreuses bouteilles attendent la maturité et où le remuage s'effectue manuellement.

- Chaque étape du processus de vinification repose sur une technique ancestrale soigneusement respectée. Les cuvées élaborées vieillissent au minimum pendant 3 à 4 ans afin d'atteindre le niveau d'exigence qualitatif que la Maison J. Lassalle s'est fixé.

Olga, l'épouse de Jules, Chantal, sa fille, et Angéline, sa petite-fille, travaillent en relation permanente depuis le décès de Jules Lassalle en 1982.

Chantal et Angéline se partagent une seule mission: porter la bonne parole du Champagne J. Lassalle partout dans le monde et surtout aux Etats Unis, l'un de nos plus anciens partenaires. C'est avec ces 3 générations de femmessoudées et tournées vers l'avenir que l'exigence, la qualité, et les traditions du Champagne J.Lassalle sont en quête d'être exaltées.

Le vieux pressoir traditionnel de 4 tonnes installé par Jules en 1965 est toujours en service.

La Maison J. Lassalle propose des vins souples et généreux, les assemblages actuels sont ceux qui avaient été définis par le fondateur.



Jules Lassalle



Angéline, Olga et Chantal Lassalle

The expertise that Jules has taken care to transmit is respected with pride, tradition is anchored into the walls. Just visit the cellars: the ancestral working techniques are willingly respected in this ideal setting where many bottles await maturity and where riddling is still done by hand.

Each step of the vinification process rests on a carefully respected ancestral technique. The elaborated vintages age for 3 or 4 years at the least in order to attain the qualitative level that Maison J.Lassalle has set itself.

Olga, Jules' wife, Chantal, his daughter, and Angéline, his granddaughter, work in constant contact since Jules Lassalle's death in 1982.

Chantal and Angéline share a single mission: to bring Champagne J.Lassalle's good word to the whole world and especially to the United States, one of our oldest partners. It is with these 3 generations of tight-knit and farsighted women that Champagne J.Lassalle's requirement levels, quality, and tradition seek to be exalted.

The old traditional 4 ton wine press installed by Jules in 1965 is still in service.

Maison J.Lassalle offers supple and generous wines, the present day blends are those that were defined by the founder.

« La cuvée Angéline existe depuis 1978, année de sa naissance. Son grand-père avait décidé de mettre sur le marché le millésime 1973 cinq ans plus tard, en 1978, comme un cadeau de naissance ». La symbolique est belle.

Chantal aime associer la Cuvée Angéline, cuvée prestige de la Maison, à une poularde truffée.

Portée par la passion et la volonté de mettre en avant l'association « Trésors de Champagne », créée en 1971, que Jules Lassalle a rejoint en 1979, Angéline, vice-présidente, fut à l'origine de ce beau projet. « Chaque membre, ayant signé la charte d'éthique et de qualité, doit être un vigneron champenois propriétaire indépendant, élaborant ses propres cuvées dans ses celliers. Les 28 membres proposent tous une cuvée « Spécial Club » ».

« Le Spécial Club » de Chantal et Angéline a les faveurs de l'expert ès-bulles Richard Juhlin, l'homme qui a réussi l'exploit de reconnaître 43 champagnes sur 50 lors d'une dégustation à l'aveugle. Il accorde des notes de haute volée à la Maison J. Lassalle dans son guide.

« Le Champagne, c'est un peu comme une grande recette de cuisine qui se serait transmise de génération en génération, avec ses spécificités qui n'appartiennent qu'à la famille, cette façon d'exprimer un esprit, un style. Nous souhaitons conserver ceux des vins de Jules. En ce sens, il n'y a pas de champagnes de femmes chez nous, même si c'est une Maison de femmes », déclare Angéline.



« Cuvée Angéline exists since 1978, the year she was born. Her grandfather had decided to market the 1973 vintage five years later, in 1978, as a birth gift ». The symbolism is beautiful.

Chantal likes to associate Cuvée Angéline, the Maison's prestige vintage, with a truffled fattened chicken.

Driven by passion and the will to showcase the « Trésors de Champagne » association, created in 1971, that Jules Lassalle joined in 1979, Angéline, the vice-president, was at the origin of this beautiful project: « Each member, having signed the ethics and quality convention, must be an independent Champenois proprietor, elaborating his own vintages in his cellars. The 28 members all offer a « Special Club » vintage ».

Chantal and Angeline's « Special Club » is favored by the bubble expert Richard Juhlin, the man who achieved the feat of recognizing 43 Champagnes out of 50 during a blind tasting. He gives masterly grades to Maison J.Lassalle in his guidebook.

« Champagne is a little like a great cooking recipe that has been handed down from generation to generation, with its specificities that belong only to the family, its way of expressing a spirit, a style. We wish to preserve those of Jules' wines. In that sense, there are no women's champagnes here, even if it is a women's Maison », declares Angéline.



# Bernard Launois

Famille  
*Launois*

**L**a famille du Champagne LAUNOIS est une ancienne famille qui vivait de la terre, de la vigne, et du travail de l'osier, car l'habitation est située près de la rivière à côté du moulin.

Après les guerres napoléoniennes la famille s'installe au Mesnil-sur-Oger, en plein dans la Côte des Blancs. Un pressoir public pour le village est ouvert par la famille et les raisins sont vendus à une Maison de Champagne.

Suite à la guerre de 1870 une grande crise secoue la France et la Champagne, le négoce n'achète plus les raisins car le prix a chuté considérablement.

L'arrière-grand père décide de vendre des bouteilles dès 1871 avec sa propre étiquette. Ce sera le début d'une grande aventure qui dure.

Puis ce seront les années noires suite à la première guerre mondiale. Peu d'hommes reviendront et ce sera la grand-mère de Bernard qui assurera les travaux viticoles et agricoles.

Après 1918 le grand-père s'installera à Ay. De là il acheminera ses vins de champagne à destination de Paris.



M. Launois, fondateur



Mère et Grand-mère de Bernard Launois



Château Launois

**A**près la deuxième guerre mondiale (1940 – 1945), le papa de Bernard s'occupe des vignes mais aussi de la mairie du Mesnil-sur-Oger, et la maman de Bernard (descendante de Cazotte, l'historien) le seconde activement dans les affaires de famille.

A partir de 1969 Bernard revient à l'exploitation pour y apprendre le métier. En 1974, avec son épouse Dany, il reprendra la Maison familiale.

Le vignoble est planté en cépage blanc, le Chardonnay qui est classé 100 % dans l'échelle des Grands Crus.

Séverine et Caroline Launois, les filles de Bernard, élaborent avec passion un champagne d'une qualité exceptionnelle.

Tous les raisins sont cueillis avec beaucoup de soin et sont pressés avec délicatesse dans les pressoirs maison.

Elles maîtrisent toutes les étapes de la vinification jusqu'à l'élaboration des cuvées.

Le savoir-faire est transmis de père en fils et filles depuis 8 générations.

**T**he Champagne LAUNOIS family is an old family that lived off the land, the vineyards, and wicker craft, for the house was located near the river, next to the windmill.

After the Napoleonic wars the famille settles down in le Mesnil-sur-Oger, in the middle of the Côte des Blancs. A public wine press is opened by the family for the village and the grapes are sold to a Maison de Champagne.

Following the 1870 war a great crisis shakes up France and the Champagne area. The trade no longer buys grapes for the price has considerably decreased.

The great-grandfather decides to sell his bottles as early on as 1871 with his own label. This is the beginning of a great adventure that lasts.

Then come the black years following the first world war. Few men come back, and Bernard's grandmother ensures the wine making and agricultural work.

After 1918 the grandfather settles down in Ay. From there he will send his champagne wines to Paris.



Bernard Launois, son épouse et sa fille

**P**articularité propre à la Maison: la création en 1981 par Bernard Launois d'un musée de la Vigne et du Vin, et activités oeno-touristiques.

Ainsi vous entrerez dans le monde secret des artisans du Champagne.

Vous apprendrez tout du travail de la vigne, ainsi que l'élaboration des différentes cuvées de champagne.

Vous découvrirez les outils les plus simples comme les plus insolites machines telles que: pompes, boucheuses, pulvérisateurs, et la prestigieuse collection de pressoirs des 17ème, 18ème et 19ème siècles.

Vous parcourrez le dédale des caves du musée qui ont été creusées dans la craie, puis vous pourrez déguster les grands crus de la Maison.

**A**fter the second world war (1940-1945), Bernard's father takes care of the vineyards but also of Mesnil-sur-Oger's town hall, and Bernard's mother (a descendant of Cazotte, the historian) actively seconds him in the family matters.

From 1969 on Bernard comes back to the firm to learn the job. In 1974 he takes over the family Maison with his wife Dany.

The vineyard is planted with white grapes, Chardonnay, which is classified 100% on the Grands Crus scale.

Séverine and Caroline Launois, Bernard's daughters, passionately elaborate a champagne of exceptional quality.

All the grapes are picked with great care and are pressed with delicacy in the in-house wine press.

They master all the steps of vinification up to the elaboration of the vintages.

The savoir faire is transmitted from father to sons and daughters since 8 generations.

In turn, Serge Lhopital, André's son and Henri's grandson, pursues his father's action and, by his side, considerably increases the brand's development. This commercial expansion leads them, at the end of the 60s, to move the J.de Telmont headquarters from the center of the village to its outskirts where they consider more performing and modern equipment, better adapted to vinification, marketing, and welcoming customers. In 1968 J.de Telmont settles into 1 avenue de Champagne in Damery.

The Maison's own particularity: the creation by Bernard Launois in 1981 of a Museum of Wine and Vineyards, and oeno-touristic activities.

Thus you will enter the secret world of the artisans of Champagne. You will learn everything about the work of the vineyard, as well as the elaboration of the various vintages of champagne.

You will discover the simplest tools and the most unusual machines such as: pumps, cappers, sprayers, and the prestigious collection of wine presses from the 17th, 18th, and 19th centuries.

You will travel the maze in the museum's cellars that were dug in the limestone, then you will taste the Maison's great vintages.



# Claude Mandois

Famille

Mandois

L'acte de naissance du vignoble Mandois remonte en 1735 lorsque la famille décide de devenir propriétaire de vignes en Champagne.

A cette époque Jean Mandois, contemporain de Frère Oudart, possède et travaille quelques parcelles sur les coteaux d'Epernay.

En 1860 Victor Mandois, arrière-petit-fils de Jean, est un homme passionné, précurseur, et visionnaire. Il décide de vinifier et de commercialiser les vins de Champagne à Epernay.

En 1905 Auguste Mandois se déplace à Pierry et s'installe dans la Maison actuelle qui est un ancien relais de chasse de 1712. Il achète caves et pressoir adaptés à son développement. En 1960 Henri Mandois marque l'histoire de la Maison en développant la notoriété de la marque et la commercialisation internationale.

The Mandois vineyard's birth certificate dates back to 1735 when the family decides to become vineyard owners in the Champagne area. At that time Jean Mandois, a contemporary of Frère Oudart, owns and works a few plots on the slopes of Epernay.

In 1860 Victor Mandois, Jean's great-grandson, is a passionate man, a forerunner and a visionary. He decides to vinify and market the Champagne wines in Epernay.

In 1905 Auguste Mandois moves to Pierry and settles down in the current Maison which is an old hunting lodge dating from 1712. He buys cellars and a wine press adapted to its development. In 1960 Henri Mandois marks the Maison's history by developing the brand's reputation and international marketing.



Claude Mandois

**E**n 1975 Michel Mandois poursuit l'extension du vignoble. Il adapte l'outil de production et assure l'indépendance de la Maison. A ce jour Claude, son fils, représentant la 10ème génération, dirige la Maison.

Claude Mandois est un homme pressé mais qui aime prendre son temps.

C'est un vigneron entreprenant et indépendant. Il gère les 40 hectares du vignoble qui sont répartis sur 12 villages différents. Ses approvisionnements proviennent de villages réputés et de terroirs prestigieux tels que Vertus, Chouilly, Pierry.

Il privilégie autant la croissance de ses baies que l'élaboration de ses cuvées. La maîtrise du travail dans les vignes se poursuit ainsi dans une vinification sur mesure, en fonction des Crus, et avec autant d'attentions.

Une partie est ainsi vinifiée en demi-muids, un élevage et un vieillissement adaptés à chaque cuvée sont adoptés en respectant la même règle pour tous : patience et longueur de temps....

De plus, Claude Mandois adopte un dosage faible sur l'ensemble de la gamme, ce qui induit une exigence de temps afin d'équilibrer intrinsèquement le vin et obtenir un style plutôt rond et expressif, avec une fraîcheur d'attaque typique et une richesse aromatique et structurelle de milieu de bouche.

Les Champagnes Mandois ont également souhaité être au plus près de leurs fidèles consommateurs et de la traçabilité du processus des cuvées en indiquant la date de dégorgement sur chaque contre-étiquette.

**I**n 1975 Michel Mandois continues the vineyard's expansion. He adapts the production tools and ensures the Maison's independence. Today Claude, his son, representing the 10th generation, runs the Maison.

Claude Mandois is a man in a hurry but who likes to take his time. He is an enterprising and independent winemaker. He manages the 98 acres of vineyard that are spread out over 12 different villages. His supplies come from well-known villages and prestigious terroirs such as Vertus, Chouilly, Pierry.

He favours his berries' growth as much as the elaboration of his vintages. The mastery of the work in the vineyards is thus continued with made-to-measure vinification, according to the Crus, and with as much attention.

One part is thus vinified in « demi-muids » (half-barrels, 500 & 600 liters), growing and ageing adapted to each vintage are adopted, respecting the same rule for all: patience and length of time...

Furthermore, Claude Mandois adopts low dosage for the entire range which induces a latency requirement in order to intrinsically balance the wine, and obtain a rather round and expressive style, with a typically fresh attack and an aromatic and structured richness at mid-palate.

Champagnes Mandois also wishes to be as close as possible to their faithful consumers and to the traceability of the vintage's process by indicating the disgorging date on every back label.



le clos Mandois

**C**laude MANDOIS est très fier de sa dernière cuvée qui s'appelle « Clos Mandois », une cuvée parcelle élaborée pour la première fois à partir du millésime 2004.

Le Clos Mandois, un des rares en Champagne, se situe à l'intérieur même du domaine au cœur du village de Pierry, et compte 1,5 hectare de meunier. Les vignes sont âgées en moyenne de 40 ans.

Les caves voûtées, en pierre meulière, situées en partie sous la Maison et en partie sous l'église du village sur 3 kms de long, renferment une belle collection de bouteilles.

Depuis 1735 la Maison de Champagne MANDOIS a toujours été attachée aux valeurs fortes qui ont fait sa réputation: respect de la tradition, indépendance familiale, et générosité.

**C**laude MANDOIS is very proud of his latest vintage called « Clos Mandois », a fragmented vintage developed for the first time from the 2004 millésime.

Clos Mandois, one of the few in Champagne, is located within the heart of the village of Pierry, and counts 3,7 acres of milling wheat. The vineyards are 40 years old on average.

The mill stone vaulted cellars, partially located under the Maison and partially under the village church over 3 kilometers contain a fine collection of bottles.

Since 1735 Maison de Champagne MANDOIS has always been attached to the strong values that have made its reputation: respect of tradition, family independence, and generosity.



# Rémy Massin et fils

Famille  
*Massin*

**V**ille-sur-Arce se situe dans la partie la plus au sud de la Champagne. Cette région, appelée « Côte des Bar », bénéficie d'un ensoleillement important.

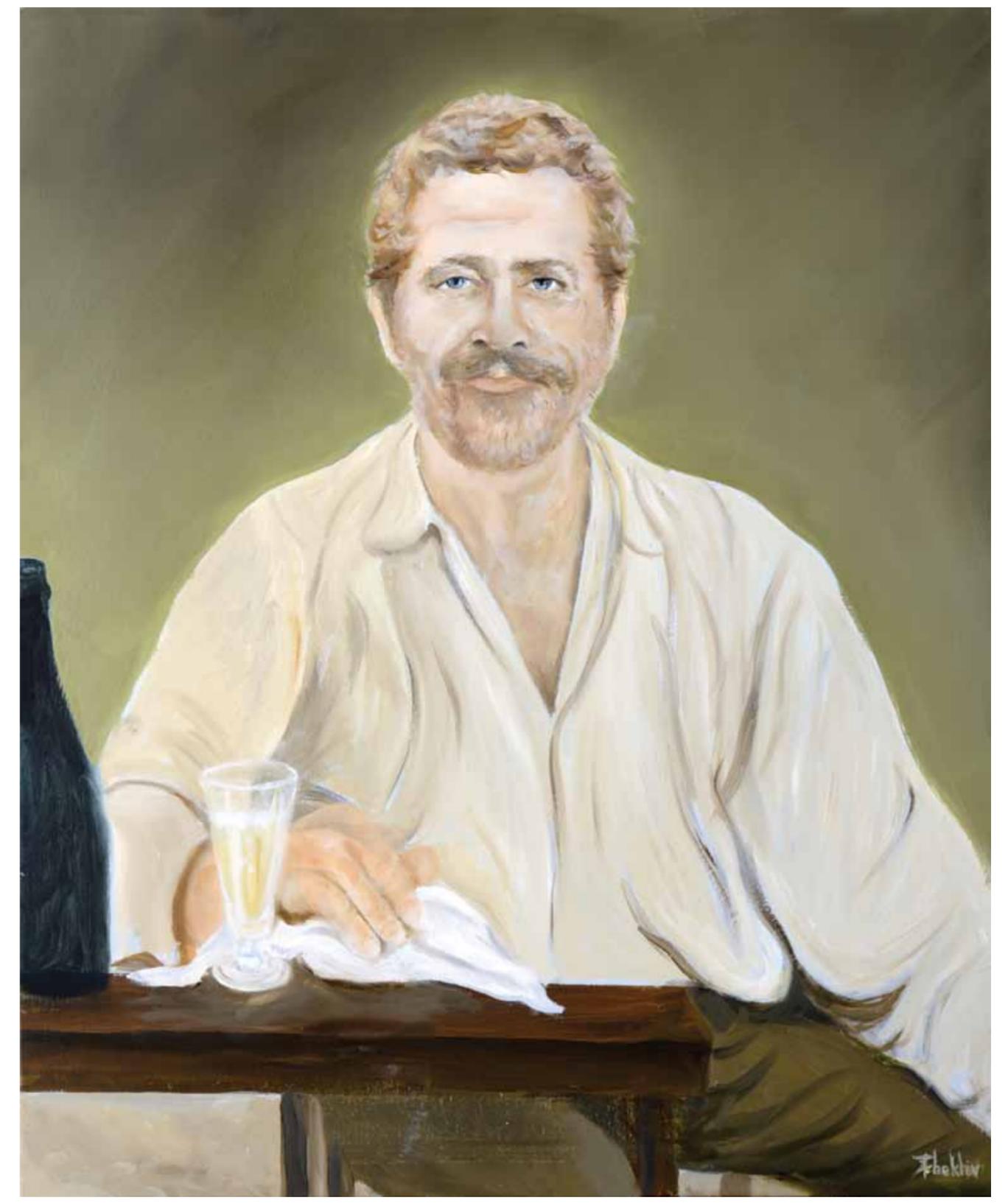
Les vignes sont situées à l'entrée de la vallée de l'Arce qui s'ouvre sur un éventail de côteaux bien aérés et bien exposés. Celles du Champagne Rémy MASSIN et Fils sont au sud et sud-est, et donc bénéficient de manière optimale de l'énergie solaire.

Sous le règne de Napoléon III naît en 1865 Louis-Aristide MASSIN, fils aîné d'un couple de paysans-vignerons.  
Dans la famille MASSIN on ne devient pas vigneron, on naît vigneron !

**V**ille-Sur-Arce is located in the most southernly part of Champagne. This area, called « Côte des Bar », benefits from excellent exposition to the sun.

The vineyards are located at the entrance of the Arce valley that opens onto a range of well-aerated and well-exposed hillsides. Those of Champagne Rémy MASSIN et Fils are south and south-east, and thus benefit from optimal solar energy.

Under the reign of Napoleon the IIIrd, in 1865, Louis-Aristide MASSIN is born, the son of a couple of farmer-winemakers.  
In the MASSIN family one does not become a winemaker, one is born a winemaker !



Louis Aristide Massin

**L**ouis-Aristide sera marqué par la crise phylloxérique qui fait son apparition à Ville-sur-Arce en 1894. Toutes les vignes sont arrachées. Pour lutter contre ce fléau et comme beaucoup de vignerons, Louis-Aristide apprendra à greffer des cépages champenois sur des plants américains possédant une grande résistance. Pendant plusieurs années il n'y aura aucune récolte. Pourtant Louis-Aristide croit en l'avenir de la vigne. Il connaîtra les premières charrues vigneronnes. En effet, les vignes sont alors plantées en foule, puis en lignes palissées, ménageant dans les intervalles entre les rangs un passage qui permettra de faire travailler les chevaux de trait.

Marius, le fils de Louis-Aristide, né en 1893, reprendra la succession.

Alors que les vignerons vendent leurs vignes qui rapportent peu, Marius emprunte pour acheter des parcelles de vigne et accroître le domaine. Il achètera son premier tracteur en 1946. Un vigneron disait de lui : « c'était un homme dynamique, énergique, qui allait toujours de l'avant. Il a été le premier à Ville-sur-Arce à replanter de la vigne en 1927 au lieu-dit « le Paisselot ».

Puis en 1932 naît Rémy. Il apprendra le métier de la vigne et décidera de ne plus vendre son raisin, mais plutôt d'élaborer ses cuvées et les vendre sous son nom.

Son fils, Sylvère, né en 1956, étudiera au Lycée Viticole de Beaune et deviendra en 1977 technicien supérieur en oenologie et viticulture. Rémy cultivera les vignes et Sylvère élaborera les différentes cuvées.

**L**ouis-Aristide will be marked by the phylloxera crisis that appears in Ville-sur-Arce in 1894. All the vines are torn up. To fight this plague and like many winemakers, Louis-Aristide will learn how to graft Champenois grape varieties onto American rootstocks that have greater resistance. For several years there are no harvests. Yet Louis-Aristide believes in the vines' future. He will know the first vineyard ploughs. Indeed, the vines are planted « en foule » (high density), then in trellised lines, leaving a passage in the intervals between the rows that will allow the plough horses' to work.

Marius, Louis-Aristide's son, born in 1893, will take over the estate. While the winemakers are selling their vines that bring in little money, Marius borrows to buy plots of vine and expand the domain. He buys his first tractor in 1946. A winemaker said of him: « he was a dynamic, energetic man, always moving forward. He was the first in Ville-sur Arce to replant vines in 1927 in the locality called « le Paisselot ».

Then in 1932 Rémy is born. He will learn the work of the vine and will decide not to sell his grapes any more, but rather to elaborate his vintages and sell them under his name.

His son Sylvère, born in 1956, will study at the Lycée Viticole de Beaune and will become a superior oenology and viticulture technician in 1977. Rémy will cultivate the vines and Sylvère will elaborate the various vintages.

**L**a Marque Champagne Rémy MASSIN et Fils voit le jour en l'année 1974. Florence, la sœur de Sylvère, intégrera à son tour l'exploitation familiale en 1981. Elle s'occupera de la gestion, de la comptabilité, et des expéditions.

Sylvère créé en 1995 une Cuvée en hommage à son aïeul Louis-Aristide : une soléra blanc de noirs composée de 15 années de Pinot Noir.

C'est au tour de Cédric, le fils de Sylvère et petit-fils de Rémy, d'intégrer l'exploitation familiale en 2002.

3 générations vont travailler et développer le domaine.

Cédric est non seulement le jardinier de la vigne, mais aussi un vigneron dans l'âme.

Il étudie les sols de chaque parcelle. Il veille à l'épanouissement du vignoble tout en le respectant. Le vignoble s'étend aujourd'hui sur 22 hectares. Il est cultivé intégralement, sans aucun herbicide, et est certifié HVE (Haute Valeur Environnementale).

Cédric pratique l'enherbement un rang sur deux depuis 10 ans dans le but de privilégier la vie et la faune naturelle, ainsi que la vie microbienne du sol.

Dans cet environnement sain et équilibré ainsi créé, la richesse du sol s'exprime dans les cuvées élaborées aujourd'hui par Cédric et Sylvère.

A la recherche de l'excellence, le Champagne Rémy MASSIN et Fils est aujourd'hui une signature reconnue qui allie audace et tradition.



Sylvère et Cédric Massin

**T**he brand Champagne Rémy MASSIN et Fils materializes in the year 1974. Florence, Sylvère's sister, integrates the family firm in 1981. She will take care of management, accounting, and shipments.

In 1995 Sylvère creates a vintage as a tribute to his forefather Louis-Aristide: a « blanc de noirs soléra » made up of 15 years of Pinot Noir.

It is Cédric's turn, Sylvère's son and Rémy's grandson, to integrate the family firm in 2002.

3 generations will work and develop the domain.

Cédric is not only the vineyard's gardener, but also a winemaker at heart.

He studies each plot's soil. He watches over the vine's flourishing while respecting it. Today the vineyard spreads over 55 acres. It is integrally cultivated, without weed-killers, and is certified HVE (Haute Valeur Environnementale).

Cédric has exercised sodding every two rows since 10 years with the aim to favour natural life and wildlife, as well as the soil's microbial life.

In the healthy and balanced environment thus created, the soil's wealth expresses itself in the vintages created by Cédric and Sylvère.

Champagne Rémy MASSIN et Fils is today a recognized signature that combines boldness and tradition.



# Charles Mignon

Famille

Mignon

**L**a famille MIGNON est issue d'une lignée de vignerons originaires du Mesnil le Huttier, petit hameau de Festigny, village situé à 20 kilomètres d'Épernay.

Créée en 1995, la Maison Charles MIGNON a son siège à Épernay, berceau et capitale du Champagne.

Couple créateur de la marque, Bruno et Laurence Mignon représentent la 5ème génération d'une famille de vignerons.

Ils ont uni leurs destins mais aussi leur goût de l'aventure et de l'entrepreneuriat. S'ils ont fondé une grande Maison, ils ont aussi une famille. Leurs enfants, Manon et Guillaume, prennent part à la vie du Champagne Charles MIGNON.

**T**he MIGNON family stems from a lineage of winemakers from Mesnil-le-Huttier, a small hamlet of Festigny, a village located 20 kilometers from Épernay.

Created in 1995, the Maison Charles MIGNON headquarters are in Épernay, the cradle and capital of Champagne. The brand's creating couple, Bruno and Laurence Mignon represent the 5th generation of a winemaking family.

They joined their destinies but also their taste for adventure and entrepreneurship. If they founded a great Maison, they also have a family. Their children, Manon and Guillaume, take part in the life of Charles Mignon Champagne.



Bruno Mignon

**L**e vignoble de la Maison Charles MIGNON est situé dans la vallée de la Marne, ainsi que dans la Côte des Blancs, réputée pour la qualité de son Chardonnay. La Maison possède des vignes au coeur du village Grand Cru de Chouilly.

Manon développe l'oenotourisme. Elle fait découvrir aux touristes le paysage champenois, la visite des caves, et la dégustation des différentes cuvées de la Maison.

Quant à Guillaume, étudiant en oenologie, il imagine les futures cuvées de la marque, tous deux sous l'oeil protecteur de leurs parents.

Le style Charles Mignon allie la minéralité, le fruité, et la fraîcheur.

La puissance du Pinot s'associe à l'élégance du Chardonnay.

« La qualité des approvisionnements, la précision de la vinification par notre oenologue maison, confèrent à notre gamme un style unique maintes fois récompensé dans les meilleurs guides et concours ».

Bruno précise « structure, finesse et pureté »: voilà le style de la Maison Charles Mignon, récompensé de plus de 150 distinctions.



**T**he Maison Charles MIGNON vineyard is located in the Marne valley, as well as in the Côte des Blancs, known for the quality of its Chardonnay. The Maison also owns vines in the heart of the Grand Cru village of Chouilly.

Manon develops oenotourism. She shows the tourists the Champenois landscapes, visits of the cellars, and tasting of the Maison's various vintages.

As for Guillaume, a oenology student, he imagines the brand's future vintages, both under their parents' protective gaze.

The Charles Mignon style blends mineralogy, fruity aromas, and freshness.

The Pinot's strength joins the Chardonnay's elegance.

« The quality of the supplies, the vinification's precision by our in-house oenologist impart to our range a unique style many times rewarded in the best guides and contests ».

Bruno outlines « structure, delicacy, and pureness »: that is the style of Maison Charles Mignon, rewarded with over 150 distinctions.

**L**a cuvée de prestige de la Maison Charles Mignon appelée « Cuvée Comte de Marne » est née de la rencontre entre Monsieur Mignon et Monsieur Claude Fievet, Comte de Marne, résidant aujourd'hui au Lichtenstein.

En effet, Monsieur Fievet avait demandé à la Maison l'élaboration d'une cuvée spéciale pour ses amis. Ensuite un flacon exceptionnel a été créé. C'est une réplique des flacons du 18ème siècle. Cette cuvée de prestige n'est élaborée que dans les grandes années, à partir de raisins de terroirs Grand Cru.

**T**he prestige vintage of Maison Charles Mignon called « Cuvée Comte de Marne » was born from the encounter between Monsieur Mignon and Monsieur Claude Fievet, Count of Marne, today living in Lichtenstein.

Indeed, Monsieur Fievet had asked the Maison to produce a special vintage for his friends. Then a special bottle was created. It is the replica of 18th century bottles. This prestigious vintage is only produced in the great years with grapes from the Grand Cru lands.



# Pierre Moncuit

Famille  
*Moncuit*

Dans la famille Pierre Moncuit, après plusieurs générations d'hommes, les femmes se succèdent à présent. Pierre a fondé la Maison, puis sa fille a pris la suite de la vinification et elle-même transmet son savoir à sa fille Valérie.

Pierre est né dans la maison qui fut achetée en 1889. Plus tard il y demanda la main d'Odile, sa femme. Elle le secondera dans son travail à la réception des clients et apportera un soin particulier à l'embellissement de la Maison. Après le décès de Pierre en 1991, elle veillera sur la cave en perpétuant la tradition du stockage du vin sur lattes.



**T**rès tôt Nicole travaille dans l'exploitation avec son père. Il lui enseigne le travail de la vigne et du vin. Un peu plus tard Yves revient lui aussi à l'exploitation et s'occupe de la partie commerciale.

Nicole est une des rares femmes en charge de la vinification. Elle élabore des vins fins, élégants, purs. Elle apprend vite et progresse aussi par elle-même, grâce à son feeling, et par l'observation de la nature. « Je ressens beaucoup la fragilité des choses en étant proche de la nature ».

Les vins sont présentés dans des concours pour se faire connaître et les médailles et récompenses ne tardent pas à pleuvoir. Le Grand Prix de la Foire de Paris obtenu en 1989 marque un tournant pour la Maison.

En 1980 des travaux sont réalisés afin d'agrandir la cave. A partir des années 1990 toute la récolte est mise en bouteille et vendue en France et à l'étranger. En 2007 la cuverie est entièrement rénovée: thermorégulation et cuves en inox offrent désormais une modernité dans le travail.

La maison possède un vignoble de 20 hectares. 15 hectares plantés au Mesnil-sur-Oger classés Grand Cru, et 5 hectares plantés à Sézanne, une parcelle d'un seul tenant achetée au milieu des années 1960.

L'âge des vignes, une bonne cinquantaine d'années en moyenne !, est pour Nicole et Valérie l'une des raisons de la qualité des vins. « Nous ne voulons pas renouveler trop tôt le vignoble pour ne pas perdre cette richesse aromatique et cette finesse dans nos vins » expliquent-elles.

**I**n the Pierre Moncuit family, after several generations of men, the women now succeed each other. Pierre founded the Maison, then his daughter took over the vinification, and she now passes on her own knowledge to her daughter Valérie.

Pierre is born in the house bought in 1889. Later he will ask for his wife Odile's hand there. She will assist him at work in welcoming the clients and will take special care in embellishing the Maison. After Pierre's death in 1991 she will watch over the cellar while perpetuating the tradition of storing the wine on racks.

Very early on Nicole works in the holding with her father. He teaches her about the vines and vineyard work. A little later Yves also comes back to the business and manages the commercial part.

Nicole is one of the few women in charge of vinification. She elaborates fine, elegant, pure wines. She learns fast and progresses by herself, thanks to her feelings and by observing nature. « I feel the fragility of things a lot by being close to nature ».

The wines are presented at contests to make them known and medals and awards are quick to come. The Grand Prix de la Foire de Paris obtained in 1989 marks a turning point for the Maison.

In 1980 work is done to enlarge the cellar. From the 90s on the entire harvest is bottled and sold in France and abroad. In 2007 the winery is entirely renovated: thermoregulation and stainless steel vats now offer more modern work methods.

The Maison owns a 50 acre vineyard. 37 acres are planted in Mesnil-sur-Oger, classified Grand Cru, and 12 are planted in Sézanne, a one piece plot bought in the middle of the 60s.

The vines' age: a good fifty years on average !, is one of the reasons for their wines' qualities for Nicole and Valérie. « We don't want to renew the vineyard too soon so that we don't lose that aromatic richness and finesse in our wines » they explain.



Nicole Moncuit et sa fille Valérie

**L**a cuvée confidentielle qui porte le nom de Nicole Moncuit est réalisée avec des raisins âgés de 85 ans d'une parcelle de 70 ares située sur l'un des meilleurs coteaux du Mesnil-sur-Oger, pour produire un grand champagne Blanc de Blancs.

« Nous travaillons dans une recherche perpétuelle de qualité et sommes toujours très heureuses lorsqu'une nouvelle récompense arrive ! »

Nicole met un point d'honneur à conserver les vins longtemps en cave. Les non millésimés vieillissent 3 ans tandis que les millésimes ne sortiront qu'après 8 voire 10 années passées en caves.

En 40 ans le Champagne Pierre Moncuit est devenu une Maison familiale avec une belle renommée.

**T**he confidential cuvée that bears the name of Nicole Moncuit is made with 85 year old grapes from a 1,7 acre plot located on one of the best slopes of Mesnil-sur-Oger, to produce a great Blanc de Blancs Champagne.

« We work in constant research of quality and are always very happy when a new reward arrives ! »

Nicole makes it a point of honour to keep the wines in the cellars for a long time. The non-millésimés age for 3 years whereas the millésimes will only come out after 8 or even 10 years spent in the cellars.

In 40 years Champagne Pierre Moncuit has become a highly renowned family Maison.



# Philipponnat

Famille

Philipponnat

**L'**origine de la Maison remonte à l'arrivée à Ay en Champagne du Capitaine suisse Apvril le Philipponnat en 1522. Il est déjà propriétaire au lieu-dit « Le Léon » où la Maison exploite toujours 2 hectares.

Sous Louis XIV, Isaac le Philipponnat enregistre son blason, devenu l'emblème de la Maison. Dans sa descendance on trouve de nombreux maires royaux d'Ay. La famille a ainsi fait souche au cœur de la Champagne, dans un vignoble d'abord célèbre pour ses vins rouges, puis blancs à partir du XVII<sup>ème</sup> siècle, et enfin mousseux dès le XVIII<sup>ème</sup>.

A partir du Second Empire, la famille se consacre exclusivement à l'élaboration et au commerce des vins de Champagne, et ses premières étiquettes naissent vers 1850.

En 1910, en pleine crise phylloxérique, Pierre et Auguste Philipponnat quittent Ay pour Mareuil-sur-Ay, où ils s'agrandissent et acquièrent leurs superbes caves du XVIII<sup>ème</sup> siècle. Ils créent leur société et lancent leur marque, signant la naissance officielle de la Maison.

**T**he origins of the Maison go back to the arrival of the Swiss captain Apvril le Philipponnat in Ay en Champagne in 1522. He already owns the hamlet of « Le Léon » where the Maison still operates 5 acres.

Under Louis the 14th Isaac le Philipponnat registers his coat of arms which has become the Maison's emblem. Among his descendance are many royal mayors of Ay. Thus has the family laid down roots in the heart of the Champagne region, in a vineyard at first known for its red wines, then its whites from the 17th century on, and finally sparkling wines as early on as the 18th century.

From the Second Empire on, the family devotes itself exclusively to the development and commerce of Champagne wines, and the first labels are born around 1850.

In 1950, in the midst of a phylloxera crisis, Pierre and Auguste Philipponnat leave Ay for Mareuil-sur-Ay, where they expand and acquire their superb 18th century cellars. They create their company and launch their brand, thus signing the official birth of the modern Maison.



Apvril le Philipponnat

**A**près la mort d'Auguste, Pierre achète en 1935, en pleine dépression économique et alors que le vignoble est ravagé, un terroir d'exception: « le Clos des Goisses » à Mareuil-sur-Ay, dont les vins sont le fleuron de la Maison.

« Goisses » en vieux dialecte champenois désigne un endroit très pentu. C'est le terroir le plus chaud de la région, idéal pour le Pinot Noir: ce coteau unique en Champagne est de pure craie, exposé plein sud, et sa pente atteint 45%. C'est aussi le plus vaste clos de toute la Champagne (5,4 hectares), composé de 14 parcelles contigües surplombant abruptement la Marne. Une prise de vue célèbre l'a immortalisé, se reflétant dans le canal à son pied, et évoquant une bouteille de champagne couchée.

A son décès en 1963 son gendre Michel Collard prend sa succession. Grand musicien, ce champenois passionné continuera le développement de la Maison avec son fils Dominique, particulièrement à l'exportation, tout en restant Maire de Mareuil-sur-Ay durant plus d'un quart de siècle.

Ce travail se poursuit depuis l'an 2000 sous la houlette de Charles Philipponnat, au sein du groupe pluri-familial Lanson-BCC. S'appuyant sur ce riche héritage, il progresse sans cesse dans la qualité de la viticulture et de la vinification, et s'est donné la mission, déjà largement accomplie, de faire de Philipponnat une des plus belles Maisons traditionnelles de la Champagne.

**A**fter Auguste's death, Pierre buys in 1935, in the middle of the economic depression and while the vineyard is ravaged, an exceptional terroir: « le Clos des Goisses » in Mareuil-sur-Ay, whose wines are the Maison's flagship. « Goisses » in old Champenois dialect designates a very sharp slope. It's the area's warmest terroir, ideal for Pinot Noir: this hillside, unique in Champagne, is pure limestone, facing due south, and its slope reaches 45%. It is also the largest clos in all of Champagne (13 acres), made up of 14 contiguous plots that abruptly overhang the Marne. A famous photograph has immortalized it, reflecting in the canal at its foot, and evoking a Champagne bottle lying on its side.

At his death in 1963 his son-in-law Michel Collard takes over. A great musician, this passionate Champenois will continue the Maison's development with his son Dominique, particularly in the export market, while remaining the mayor of Mareuil-sur-Ay for over a quarter of a century.

This work continues since 2000 under the leadership of Charles Philipponnat, within the multi-family group Lanson-BCC. Relying on this rich legacy, it constantly progresses in the vineyards' and vinifications' quality and has given itself the mission, already widely accomplished, of making Philipponnat one of the most beautiful Maisons de Champagne.

**A**ujourd'hui le Pinot Noir, toujours en Premiers et Grands Crus dans les vins millésimés, est au cœur des assemblages. Seule la première presse est utilisée. Les vins de réserve des non-millésimés sont élevés sous bois en « réserve perpétuelle » et les petites pièces bourguignonnes ont été réintroduites en fermentation.

Engagée depuis 30 ans dans une viticulture ultra-raisonnée, mais sans à priori, la Maison a obtenu parmi les premières en 2014 les labels Haute Valeur Environnementale et Viticulture Durable en Champagne. Charles Philipponnat dit : « c'est la reconnaissance d'un travail de longue haleine : engrais organiques, pas d'insecticides. Pas de désherbants : l'ensemble de notre vignoble est labouré avec un tracteur dédié, des chevaux de trait, et même, dans les parcelles inaccessibles du Clos des Goisses, sarclé à la main.

Notre famille a 500 ans en Champagne, nos terroirs portent de la vigne depuis 500 ans, il est de notre devoir que dans 500 ans nos arrière-petits-enfants puissent dire qu'ils ont 1000 ans de tradition. »

**T**oday Pinot Noir, always in Premier and Grands Crus in the vintage wines, is at the heart of the blends. Only the first press is used. The non-vintage reserve wines are matured in wooden barrels as perpetual reserve wines and the small Burgundy parts have been reintroduced in fermentation.

Engaged in ultra-sustainable viticulture since 30 years, but without preconceptions, the Maison has obtained, among the first, in 2014 the Haute Valeur Environnementale and Viticulture Durable en Champagne labels. Charles Philipponnat says: « it's the acknowledgement of hard work: organic fertilizers, no pesticides. No weed killers: our entire vineyard is ploughed with a dedicated tractor, workhorses and is even, in the Clos des Goisses' inaccessible plots, hand hoed.

Our family is 500 years old in Champagne, our terroirs have been bearing vines for 500 years, it is our duty that in 500 years our great-grandchildren shall be able to say that they have 1000 years of tradition. »



# Louis Roederer

Famille  
*Rouzaud*

L'UNE DES DERNIÈRES GRANDES MAISONS DE CHAMPAGNE FAMILIALES ET INDÉPENDANTES.

**F**ondée en 1776 par M. Etienne Dubois qui la cède en 1819 à son collaborateur M. Nicolas-Henri Schneider. En 1825, son neveu M. Louis Roederer, né à Strasbourg, arrive à Reims et s'associe à son oncle.

Esthète et entrepreneur, Louis Roederer hérite de l'affaire en 1832 et lui donne son propre nom. Il prend le parti visionnaire d'enrichir son vignoble pour contrôler toutes les étapes de l'élaboration du vin. Il forge ainsi un style, un esprit et un goût singuliers. Au milieu du XIXème siècle, en faisant l'acquisition de vignes choisies avec instinct et éclectisme sur les terres des grands crus de champagne, Louis Roederer agit à contre-courant des usages et des habitudes de son temps. Il engage un voyageur suédois, Hugues Krafft, afin qu'il se consacre au développement des marchés extérieurs.

La maison connaît un essor considérable, essentiellement en Russie, mais aussi aux Etats-Unis et dans toute l'Europe.

ONE OF THE LAST GREAT FAMILY-OWNED AND INDEPENDENT MAISONS DE CHAMPAGNE.

**F**ounded in 1776 by Mr. Etienne Dubois who hands it over to his collaborator Mr. Nicolas-Henri Schreider. In 1825, his nephew, Mr. Louis Roederer, born in Strasbourg, arrives in Reims and joins his uncle.

An aesthete and an entrepreneur, Louis Roederer inherits the business in 1832 and gives it his own name. A visionary, he decides to enrich his vineyard in order to control each step of the wine's development. He thus creates a unique style, spirit, and taste. In the middle of the 19th century, by acquiring vineyards chosen with instinct and eclecticism on the lands of the Grands Crus de Champagne, Louis Roederer goes against the tide of the times' customs and habits. He hires a Swedish traveller, Hugues Krafft, to devote himself to developing the overseas markets.

The house meets considerable growth, especially in Russia, but also in the USA and all over Europe.



Louis Roederer

**E**n 1869, Louis Roederer fils entre dans l'affaire. Il est animé d'une passion dévorante pour les livres. Sa bibliothèque, avec ses œuvres et ses dessins originaux du XVIIIème siècle, est considérée comme la plus riche de France après celle du château de Chantilly. Cette année-là, la maison Louis Roederer vend 2.500.000 bouteilles de vins de champagne, soit approximativement le dixième des ventes totales de la Champagne.

En 1876, à la demande du tsar Alexandre II, autocrate de toutes les Russies, est créée la cuvée « Cristal » pour la consommation exclusive des tsars de Russie, donnant ainsi naissance au concept de la toute première « cuvée prestige ».

Fin juillet 1880, succédant à Louis Roederer II, sa sœur Léonie Olry-Roederer, puis le fils de celle-ci, Léon Olry-Roederer dirigent la société.

En 1917, avec la Révolution d'Octobre, la maison perd son marché principal.

En 1932, décède Léon Olry-Roederer qui restera célèbre pour son équipage de chasse à courre, considéré alors comme le plus élégant de France. Sa veuve Camille Olry-Roederer devient seule directrice de la maison pendant plus de 40 ans jusqu'en 1975. Femme remarquable d'un tempérament éclatant, elle contribue, par le prestige et le panache de ses réceptions mondaines, à développer le rayonnement de la marque.

**I**n 1869, Louis Roederer son joins the business. He is driven by a devouring passion for books. His library, with it's 18th century artwork and original drawings, is considered as the richest one in France following that of the Château de Chantilly. That year, the Louis Roederer house sells 2 500 000 bottles of champagne wines, which is approximately one tenth of the Champagne area's total sales.

In 1876, at Czar Alexander the 2nd's demand, the autocrat of all Russias, the « Cristal » vintage is created for the Russian czars exclusive use, thus giving birth to the concept of the very first «Cuvée Prestige».

At the end of July 1880, succeeding Louis Roederer II, his sister Léonie Olry-Roederer, then her son Léon Olry-Roederer, run the company.

In 1917 the house loses it's main market due to the October Revolution.



Frédéric Rouzaud

**I**n 1932 Léon Olry-Roederer dies; he will remain famous for his hunting to hounds equipage, then considered as the most elegant in France.

His widow, Camille Olry-Roederer becomes the sole manager of the House for over 40 years until 1975. A remarkable woman with a brilliant temperament, she contributes to the brand's radiance with the panache and prestige of her high-society parties.

In 1975, Jean-Claude Rouzaud succeeds Camille, his grandmother. He is one of the rare leaders of a Champenoise company to have trained as a oenologist and contribute to his wine's elaboration. He proceeds to exchange plots of land to make his vineyard coherent.

**E**n 1975, Jean-Claude Rouzaud succède à Camille, sa grand-mère. Il est l'un des très rares chefs de maisons champenoises à posséder une formation d'œnologue et à contribuer à l'élaboration de ses vins. Il procède à des échanges de parcelles pour donner de la cohérence à son vignoble.

En 1982, Jean-Claude Rouzaud achète des terres dans l'Anderson Valley, à 3 heures de San Francisco, un secteur possédant un climat frais adapté à la production de vins effervescents. Sous son impulsion, la maison crée Roederer Estate en Californie.

A partir des années 1990, il y aura plusieurs achats de domaines viticoles, à savoir la maison Ramos Pinto, au Portugal, le château Haut-Beauséjour et le château de Pez, deux crus bourgeois de Saint-Estèphe, la maison de champagne Deutz à Aÿ, les vins Delas frères dans la vallée du Rhône, les domaines Ott\* en Provence, et le château Pichon Longueville comtesse de Lalande, grand cru classé de pauillac.

**I**n 1982, Jean-Claude Rouzaud buys land in the Anderson Valley, 3 hours away from San Francisco, an area that has a cool climate adapted to producing sparkling wines. Under his impulse, the maison creates the Roederer Estate in California.

From the nineties on, there will be several purchases of wine growing properties, such as Maison Ramos-Pinto in Portugal, Château Haut-Beauséjour and Château de Pez, two Saint Estèphe Crus Bourgeois, the Deutz Maison de Champagne in Aÿ, Vins Delas Frères in the Rhône valley, the Domaines Ott in Provence, and Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, a Pauillac Grand Cru classé.

Champagne Louis Roederer, Major Patron of Culture and art, has been involved for more than 10 years in art and culture, particularly in the Bibliothèque Nationale de France, the Palais de Tokyo, the Grand Palais and the Festival d'Aix en Provence .

Since January 1st 2006, it is Frédéric Rouzaud, Camille Olry-Roederer's great-grandson and Jean-Claude Rouzaud's son, - become Chairman of the Board - who is at the head of the Maison de Champagne and it's 600 acre vineyard, made up only of Premiers and Grands Crus. In April 2015 Frédéric Rouzaud is appointed as Chief Executive Officer.

The house vineyards provide the Maison Louis Roederer with 2/3rds of it's requirements in grapes. The company actually markets 3 500 000 million bottles in over 100 countries.

**D**epuis plus de 10 ans, le champagne Louis Roederer est grand mécène de la culture, et plus particulièrement auprès de la Bibliothèque Nationale de France, le Palais de Tokyo, le Grand Palais, et les festivals de Salzbourg et Aix en Provence.

Depuis le 1er janvier 2006, c'est Frédéric Rouzaud, arrière-petit-fils de Camille Olry-Roederer et fils de Jean-Claude Rouzaud -devenu président du conseil d'administration- qui est à la tête de la maison de champagne et de son vignoble de 240 ha constitué exclusivement de Premiers Grands Crus. En avril 2015, Frédéric Rouzaud est nommé Président Directeur Général.

Les vignobles assurent à la maison Louis Roederer les 2/3 de ses besoins en raisins. La société commercialise annuellement environ 3.500.000 millions de bouteilles dans plus de 100 pays.



# Pol Roger

## Familles Pol Roger et de Billy

L'illustre Maison de Champagne Pol Roger, depuis sa fondation en 1849, est une demeure familiale et indépendante. Restée volontairement de taille modeste, elle est propriétaire d'un rare vignoble d'une centaine d'hectares répartis sur les plus beaux coteaux d'Épernay, dans la Côte des Blancs et la vallée de la Marne.

Née avec la ruée vers l'or en Californie, l'ère du Second Empire en France, la Maison Pol Roger entre dans l'histoire dorée du champagne lorsque son fondateur éponyme réalise, à l'âge de 18 ans, sa première vente de bouteilles. Son père, notaire estimé, tombe gravement malade. Pol débute seul ses affaires de négoce à Aÿ, son village natal. Situé au pied de la montagne de Reims, c'est aussi le berceau du « roi des vins, et du vin des rois ».

En 1851 Pol Roger installe sa Maison à Épernay. En moins de vingt ans il constitue un réseau de clients prestigieux en France et à l'international. Dès 1876 les Anglais apprécient son vin « saute bouchon » qui devient leur « brut » préféré.

À la mort du fondateur en 1899 les deux héritiers Maurice et Georges Roger reçoivent, par décret signé du Président de la République Emile Loubet, de porter, ainsi que leurs descendants, son nom et prénom réunis : Pol-Roger.

The illustrious maison de Champagne Pol Roger, since its creation in 1849, is an independent family residence. Having deliberately remained modest in size, it owns a rare vineyard of about 250 acres spread out over Épernay's most beautiful hillsides, in the Côte des Blancs and the Marne valley.

Born with the California gold rush, the Second Empire era in France, the Maison Pol Roger enters champagne's golden history when its eponymic founder realizes, at 18 years old, his first sale. His father, an esteemed notary, falls seriously ill. Pol starts his trading business alone in Aÿ, his native village. Located at the foot of the Reims mountain, it is also the « king of wines, and the wine of kings » birthplace.

In 1851 Pol Roger establishes his Maison in Épernay. In less than twenty years he built a network of prestigious clients in France and internationally. As early as 1876 the English will appreciate his « saute bouchon » (cork popping) wine which becomes their favorite « brut ».

At the founder's death in 1899 the two heirs Maurice and Georges Roger receive permission, as well as their descendants, by a decree signed by the French president Emile Loubet, to bear the first and second names combined: Pol-Roger.



L'entreprise se développe avec succès lorsqu'une catastrophe en février 1900 assombrit brutalement l'avenir. Suite à un glissement de terrain le toit des chais s'écroule causant d'importants dommages, détruisant 500 tonneaux de vin et 1 500 000 bouteilles. L'époque connaissant une croissance soutenue, la bonne marche des affaires et l'obstination de Maurice et Georges vont aider à surmonter rapidement les difficultés.

Maurice est élu Maire d'Épernay en 1912. Il assure dignement ses fonctions malgré la présence de l'occupant allemand en 1914.

The company is developing successfully when a disaster in February 1900 suddenly darkens the future. After a landslide the cellar roof collapses causing significant damage, destroying 500 barrels of wine and 1 500 000 bottles. The period experiencing steady growth, business' smooth running and Maurice and George's obstination will help to quickly overcome the difficulties.

Maurice is elected mayor of Épernay in 1912. He fulfills his functions with dignity despite the occupant's presence in 1914.

**L**a prospérité revient avec la paix. Maurice est « la voix » de la Maison qui gère les relations commerciales, Georges est le « nez » qui travaille à l'élaboration des cuvées.

La troisième génération voit en 1927 l'arrivée de Jacques, fils de Maurice. Dès 1935, avec les débuts du jazz aux USA, les « années folles » en France, Pol-Roger culmine en tête auprès des élites étrangères et tout particulièrement de la British gentry.

Paris libéré en 1944 ! Dans la joyeuse effervescence de la libération la rencontre d'Odette Pol-Roger et de Winston Churchill confère un surcroît de prestige à l'étiquette Pol-Roger, et marque le début d'une solide amitié entre la belle épouse de Jacques et le « Vieux Lion ».

Du 44 avenue de Champagne, maison de Madame Odette Pol-Roger, Churchill aimait à dire « the most drinkable address in the world ». Passionné de chevaux, il baptisa du nom de "Pol-Roger" sa monture préférée.

Voyageant partout avec ses flacons, il affirmait de façon péremptoire : « le champagne est nécessaire en temps de défaite et obligatoire en temps de victoire ». Il en fit même un argument de l'entente cordiale, confiant un jour au Général de Gaulle: « Eau nous sépare, champagne nous unit ».

Aujourd'hui point de multinationale, l'indépendance de Pol-Roger est préservée. Christian de Billy, neveu de Jacques Pol-Roger, est président du conseil de surveillance. La cinquième génération assure la continuité familiale: sa fille Evelyne est responsable du vignoble, son fils Hubert est membre du directoire que préside depuis 2013 Laurent d'Harcourt. Ce dernier, après une formation internationale, avait en 2006 intégré la Maison Pol-Roger en tant que directeur export.

**P**rosperity returns with peace. Maurice is the Maison's « voice » and manages the business connections, Georges is the « nose » and works on the vintages' elaboration.

In 1927 the third generation witnesses the arrival of Jacques, Maurice's son. As early as 1935, with the beginnings of jazz in the USA, the « années folles » in France, Pol-Roger is top of the list with the foreign elites and especially the British gentry.

Paris is liberated in 1944 ! In the merry effervescence of the liberation the encounter between Odette Pol-Roger and Winston Churchill adds extra prestige to the Pol-Roger label, and marks the beginning of a solid friendship between Jacques' pretty wife and the « Old Lion ».

Of 44 avenue de Champagne, Madame Odette Pol-Roger's home, Churchill liked to say « the most drinkable address in the world ». A horse lover, he christened his favorite mount « Pol- Roger ».

Travelling everywhere with his bottles, he assertively claimed that: « champagne is necessary in times of defeat and mandatory in times of victory ». He even made it into an argument for « entente cordiale » (cordial understanding), confiding to General de Gaulle one day: « Water separates us, champagne unites us ».

Today there is no multinational, Pol-Roger's independence is preserved. Christian de Billy, Jacques Pol-Roger's nephew, is the chief executive of the supervisory board. The fifth generation ensures the family's continuity: his daughter Evelyne is in charge of the vineyards, his son Hubert is a member of the management board which is chaired by Laurent d'Harcourt since 2013. The latter, after international training, joined the Maison Pol-Roger in 2006 as the export manager.



**D**ominique Petit, chef de cave depuis 1999, entretient le « style » tout en élégance de la maison. Il est le fils d'une longue lignée de vignerons de Verzy. Quand on le rencontre dans les caves il semble incarner le modèle vivant d'un tableau de Rembrandt. Homme de l'ombre et de la lumière, il veille sur près de neuf millions de bouteilles.

Dans ces caves les bouteilles, disposées sur des pupitres inclinés en bois, sont régulièrement tournées manuellement. Le remueur de ses deux mains s'empare de la bouteille en lui imprimant une légère secousse tout en la tournant d'un quart de tour. Méthode traditionnelle du remuage que maintient farouchement la prestigieuse Maison, fière de figurer parmi les dernières de son rang à le faire.

Jean-Paul Kauffman, écrivain courtois et sincère, dans son livre « Voyage en Champagne », définit le champagne Pol-Roger par une belle formule: « c'est le champagne des Gentilshommes ».

**D**ominique Petit, the cellar master since 1999, maintains the house's elegant « style ». He is the son of a long line of winemakers from Verzy. When one encounters him in the cellars he seems to embody the living model of a Rembrandt painting. A man of darkness and light, he watches over about nine million bottles.

In these cellars the bottles, laid out on inclined wooden stands, are regularly turned by hand. The riddler seizes the bottle with both hands giving it a slight shake while turning it a quarter turn. A traditional riddling method that the prestigious Maison ferociously maintains, proud to be among the last of it's rank to do so. Jean-Paul Kauffman, a courteous and sincere writer, in his book « Voyage en Champagne », defines Pol-Roger champagne with a lovely expression: « it is the champagne of Gentlemen ».



Hubert de Billy et Laurent d'Harcourt

## Groupe Bernard Arnault

### L'ART DE RUINART

« Au nom de Dieu et de la Sainte Vierge soit commencé le présent livre. 1. 7bre 1729 », tel est l'incipit écrit par Nicolas Ruinart dans le livre de comptes de la doyenne incontestée des Maisons de Champagne. Depuis sa fondation huit générations familiales se succéderont avant que la maison Ruinart Père et Fils intègre en 1963 la galaxie de la future holding LVMH.

Reims, ville des sacres royaux, est le berceau de la dynastie où la famille apparaît dès le XV<sup>ème</sup> siècle. Drapiers, intégrés à la bonne bourgeoisie, ils vivront de ce métier durant trois siècles. Le champagne fera leur fortune.

Ad meliorem gloriam, car c'est un moine érudit, Dom Thierry Ruinart, auteur de livres savants, qui devient durant les années 1686-1696 le confident du non moins génial Dom Pérignon dont le manuel est déjà reconnu. Dom Ruinart lui rendra souvent visite à l'abbaye d'Hautvillers où il sera enterré. Avant de mourir en 1709 il aura confié les mystères de la production de ce « vin de mousse » à sa famille, et en aura inspiré la vocation à son neveu Nicolas. Pendant 36 ans il dirige avec brio sa Maison dont il cède la direction à son fils Claude en 1768. Il devient conseiller du roi, anobli par Louis XVI.

### THE ART OF RUINART

« In the name of God and of the Virgin Mary shall the present book begin. 1. 7bre 1729 », such is the incipit written by Nicolas Ruinart in the account book of what is undoubtedly the oldest Maison de Champagne. Since its creation, eight family generations will follow one another before the Ruinart Père et Fils company joins the galaxy of the future LVMH holding in 1963.

Reims, the city of royal coronations, is the dynasty's birthplace where the family appears as early as the 15th century. Cloth merchants, well integrated into the « bonne bourgeoisie » (good upper middle class), they will make a living in this trade for three centuries. Champagne will make their fortune

Ad meliorem gloriam (for God's greater glory), for it is a learned monk, Dom Thierry Ruinart, author of scholarly books, who becomes the confident of the none less brilliant Dom Pérignon during the years 1686-1696, whose handbook is already known. Dom Ruinart will often visit him in the Hautvillers abby where he will be buried. Before dying in 1709 he will have entrusted the mystery of this « vin de mousse » (foamy wine) production to his family, and will have inspired his nephew Nicolas' vocation. For 36 years he runs his Maison brilliantly, handing the management over to his son Claude in 1768. He becomes an advisor to the king, ennobled by Louis XVI.



**A**vec un réel instinct de précurseur, Claude achète sur la butte Saint-Nicaise des « crayères » souterraines d'origine gallo-romaines. Il a le premier l'idée d'y entreposer ses vins. Magnifiquement préservées, elles seront les seules à être classées Monument Historique. Site grandiose des caves de la Maison Ruinart. Quel meilleur abri peut-on rêver pour les belles endormies, loin de la lumière et des vibrations, à température constante autour de 10°, avec un taux d'humidité idéal pour une lente prise de mousse,

Leurs lettres de noblesse définitivement acquises, les Ruinart de Brimont ne cessent de prospérer, s'ouvrant les portes dorées de l'aristocratie en France et dans le monde. En 1825, lors de son sacre, Charles X est accueilli aux portes de la ville par Irénée Ruinart de Brimont, successeur de son père depuis 1794. Trois titres pour ce Gentilhomme : maire de Reims, député de la Marne, vicomte ! Excellent administrateur, il règne sur sa Maison pendant trente ans. Ses neuf enfants poursuivent son œuvre dont Edmond, parti prospecter aux Etats-Unis qui est reçu par le Président Jackson au Palais du Capitole, et Edgar en Russie à la Cour du Tsar Nicolas 1er. La saga familiale se poursuit et s'achève avec le dernier héritier du nom, Gérard. Dépourvu de l'aura de ses aïeux, il confie dès 1938 la gestion de l'entreprise à son neveu Bertrand Mure.

C'était le bon choix. Né en 1914, arrière-petit fils de Charles Ruinart, il se consacrera pleinement à la renaissance du patrimoine familial. La production et les ventes redémarrent dès 1948. Une nouvelle ère de prospérité débute en 1963 avec l'intégration de Ruinart au sein du groupe Moët et Chandon. Bertrand Mure, devenu une grande figure du vin en France, fut également président-fondateur de Vinexpo Bordeaux.

**W**ith a precursor's true instinct, Claude buys underground crayères (chalk quarries) of Gallo-Roman origins on the Saint-Nicaise hill. He is the first to have the idea of storing his wines there. Beautifully preserved, they will be the only ones classified as historical monuments. A magnificent site for the Maison Ruinart wine cellars. What better shelter can one imagine for the sleeping beauties, away from light and vibrations, at a constant temperature of 10° celsius, with a perfect humidity level for slow carbonation.

Their nobility being definitely acquired, the Ruinart de Brimonts continue to prosper, opening the golden doors of aristocracy in France and around the world. In 1825, at his coronation, Charles X is welcomed at the city gates by Irénée de Brimont, his father's successor since 1794. Three titles for this gentleman: mayor of Reims, deputy of the Marne area, viscount. An excellent director, he reigns over his Maison for thirty years. His nine children continue his work, namely Edmond, gone to prospect in the U.S.A and who was received by President Jackson at the Capitol, and Edgar in Russia at the court of Csar Nicolas the 1st.

The family saga continues and ends with the last heir of the name, Gérard. Devoid of his ancestors' aura, he entrusts the company's management to his nephew Bertrand Mure as early on as 1938. It was a good choice. Born in 1914, Charles Ruinart's great-grandson, he will fully devote himself to the family heritage's revival. Production and sales will increase as soon as 1948. A new era of prosperity begins in 1963 with the integration of Ruinart into the Moët et Chandon group. Bertrand Mure, who has become a major figure of wine in France, was also the creator of the Bordeaux Vinexpo.

**S**on successeur en 1994 le comte Roland de Calonne d'Avesnes est un expert en communication. Treizième président de la Maison, il sextuple le chiffre d'affaires en vingt ans d'exercice grâce à une politique rigoureuse de distribution sélective, et à la dynamisation des ventes à l'étranger. Stratégie commerciale que cet homme d'exception résume d'un seul mot: « élitisme », que confirme sa maxime : « Le champagne, c'est la culture de la distinction ».

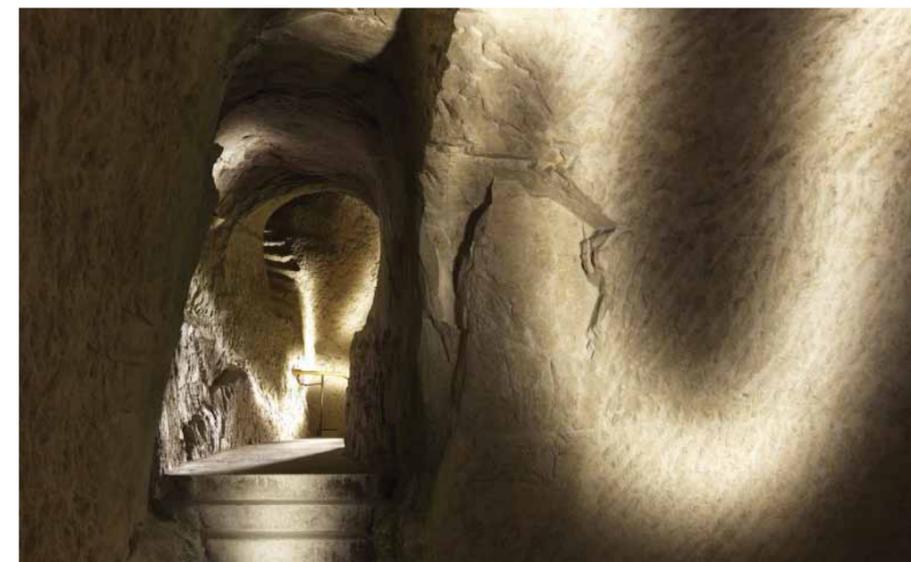
Le 14<sup>ème</sup> président, Bernard Peillon, déjà chef d'entreprise du groupe LVMH, passe le flambeau en 2009 à Jean Marc Gallot, en 2011 lui succède Frédéric Dufour, 16<sup>ème</sup> président actuel, issu du même groupe, où il dirigeait le secteur international de Veuve Clicquot. La Maison Ruinart possède environ 17 hectares de vignoble sachant que 90% de ses raisins proviennent de récoltants.

Le cépage Chardonnay est le fil d'or des assemblages, une « dominante Chardonnay » qui distingue le goût Ruinart, « légèreté et élégance ». Pour obtenir le graal il faut une lente maturation : jusqu'à trois ans pour les cuvées non millésimées, neuf à dix années pour la plus prestigieuse, baptisée Dom Ruinart. Le flacon Ruinart réservé aux cuvées a la particularité d'une forme unique, évoquant les bouteilles historiques du 18<sup>ème</sup> siècle.

**H**is successor in 1994, Count Roland de Balonne d'Avesnes is a communications expert. The Maison's thirteenth chairman, he increases sales by six in twenty years of practice thanks to a rigorous policy in selective distribution and to boosting sales abroad. A marketing strategy that this exceptional man sums up in one word: « elitism », which confirms his motto: « Champagne is the culture of distinction ».

The 14th chairman, Bernard Pillon, already LVMH's director, passes the torch on to Jean Marc Gallot in 2009, the current 15th chairman from the same group, where he managed the Veuve Clicquot international sector. Maison Ruinart owns about 42 acres of vineyards, knowing that 90% of its grapes come from grower-harvesters.

The Chardonnay variety is the golden thread of the assembling, a « Chardonnay keynote » that distinguishes the Ruinart taste, « lightness and elegance ». Obtaining the Grail necessitates slow maturing: up to three years for the non-vintage wines, nine to ten years for the most prestigious one, christened Dom Ruinart. The Ruinart bottle reserved for vintages has the particularity of a unique shape that calls to mind the 18th centuries' historical bottles.



# Salmon

Famille  
*Salmon*

**R**ien n'est plus juste que cette fragile nacelle d'osier à la voile gonflée pour symboliser l'histoire de notre maison qui s'écrit depuis trois générations à Chaumuzy, dans la montagne de Reims.

Survoler la Champagne en montgolfière, comme nous aimons le faire, nous arrime à ce terroir. Nous avons à cœur de révéler la tradition et l'exception à travers la qualité et la finesse de nos productions. Notre passion familiale pour les voyages en ballon rejoint celle qui nous réunit dans les vignes, autour du grand pressoir, et dans les caves où nous élaborons les cuvées de la Maison Salmon.

Le champagne Salmon c'est avant tout la transmission d'une connaissance et d'un savoir faire issus d'une famille d'artisans vigneron.

C'est Michel, le grand-père d'Alexandre, aujourd'hui aux commandes, qui a donné son nom au domaine. Né à Chaumuzy, ayant toujours travaillé dans les vignes, il a patiemment rassemblé différentes parcelles. En 1958 il a produit les premières bouteilles de champagne Salmon. Aujourd'hui, toujours présent, il est le meilleur pour vous faire apprécier nos champagnes et vous raconter notre histoire.

**N**othing is more appropriate than that fragile wicker basket with its swelling sail to symbolise our Maison's history that has been written for three generations in Chaumuzy, in the Reims mountain.

Flying over the Champagne region in a hot-air balloon, as we enjoy doing, anchors us to this land. We have at heart to reveal tradition and exception through the quality and the delicacy of our production. Our family passion for balloon trips connects with the passion that brings us together us in the vineyards, around the great wine press, and in the cellars where we elaborate Maison Salmon's vintages.

Champagne Salmon is above all the transmission of knowledge and « savoir faire » that stem from a family of artisan winemakers.

It is Michel, Alexandre's grandfather, today in charge, who gave his name to the domain. Born in Chaumuzy, having always worked in the vineyards, he patiently assembled various plots. In 1958 he produced the first bottles of Salmon champagne. Today, still present, he is the best one to make you appreciate our champagnes and tell you our story.



Michel Salmon

Olivier, son père, a rejoint l'exploitation en 1980. Il veille depuis 30 ans à maintenir la tradition de « récoltant manipulant ». Ensemble ils ont diversifié les assemblages, en appliquant à nos cépages situés dans la vallée de l' Ardre les principes de l'agriculture raisonnée, bien avant qu'elle ne soit à la mode. « Notre but ? Faire tout pour que nos cuvées expriment parfaitement les qualités de ce terroir argilo-calcaire, et la présence de la pierre meulière vient enrichir l'accent minéral ».

Le domaine de 10 hectares est planté à 85 % en Pinot Meunier.

Le cépage Pinot Meunier puise sa force dans la rigueur hivernale et ses saveurs fruitées dans l'humidité de ses printemps. Au moment des vendanges, ses gros grains noirs à la chair blanche ont fière allure. Ils offrent au palais des nuances gourmandes qui donneront à son champagne sa robe dense et ses notes gustatives à la fois légères et profondes. Seul cépage quasiment exclusivement champenois, le Pinot Meunier offre au Champagne son authenticité et exprime pleinement sa personnalité régionale.



Alexandre, Olivier et Michel Salmon

Olivier, his father, joined the business in 1980. He has been vigilant in maintaining the « récoltant-manipulant » (harvester-handler) tradition for 30 years. Together they have varied the blends, while applying the guidelines of sustainable agriculture to our varieties located in the Ardre valley long before it was trendy. « Our goal ? To do everything so that our wines perfectly express the qualities of this clay-limestone soil, and the presence of millstone enriches the mineral accent ».

The 25 acre domain is planted with 85% Pinot Meunier.

The Pinot Meunier vine draws its strength from the harsh winters and its fruity flavors from its damp springtimes. At harvest time its big black white-fleshed grapes sit proudly. They offer the palate gourmet nuances that will give each champagne its dense color and its deep taste notes, both light and deep.

Au fil des saisons, nous avons appris à bien connaître les exigences du Pinot Meunier pour que les grappes donnent le meilleur d'elles-mêmes: la patience que demandent le liage et le palissage du cépage, la précision des gestes requis par sa taille. Nous nous sommes totalement mis au service de son accomplissement.

« Au fil du temps nous avons acquis une expertise unique pour travailler ce raisin noir à chair blanche qui offre rondeur et fruité au Champagne. J'ai décidé de relever un nouveau défi: redonner ses lettres de noblesse au Meunier ! Ainsi, nous proposons des cuvées collections 100 % Pinot Meunier de très grande qualité, intimes, personnelles, et révélatrices de notre savoir faire. Au domaine Salmon nous cultivons l'exception et l'excellence ! »

Alexandre Salmon.

Le Champagne Salmon est membre du « Club Trésors de Champagne », qui regroupe 29 artisans vigneron, sélectionnés pour la qualité de leur travail, et retenus par la finesse de leurs millésimes. Nous retiendrons les très belles cuvées 100 % Meunier.



The only almost exclusively Champenois grape variety, Pinot Meunier gives the Champagne its authenticity and fully expresses its local personality.

Throughout the seasons we have become well acquainted with Pinot Meunier's demands for the grapes to give their best: the patience needed for the binding and the tying up of the vines, the precise gestures required for its pruning. We are totally at its fulfillment's service.

« Over time we have acquired a unique expertise in working this black, white-fleshed grape that offers roundness and freshness to the Champagne. I have decided to face a new challenge: to give back to Meunier its badge of honour ! Thus we propose 100% Pinot Meunier vintage collections of a very high quality, intimate, personal, and indicative of our savoir-faire. At the Salmon domain we cultivate exception and excellency! »

Alexandre Salmon

Champagne Salmon is a member of the « Club des Trésors de Champagne » that regroups 29 artisan winegrowers selected for their work's quality and kept by the finesse of their vintages. We will notably retain the very great 100% Meunier vintages.



# Salon Delamotte

## Familles Salon Delamotte

**S**alon et Delamotte  
deux maisons soeurs

La Maison de Champagne SALON est créée en 1920 par Eugène-Aimé SALON.

Privilège de quelques uns, moins souvent cité que certaines grandes marques, le Champagne Salon demeure, depuis les Années Folles, l'un des champagnes les plus subtils et les plus appréciés des grands connaisseurs.

Fils de charron champenois, à la fin du XIXème siècle Eugène-Aimé Salon gère une entreprise de fourrure située à Paris et côtoie le beau monde parisien. Il rêve d'un Champagne unique pour son plaisir et celui de ses amis.

Son beau-frère est chef de caves et il lui conseille d'acheter des parcelles situées dans la Côte des Blancs sur le terroir du Mesnil-sur-Oger, et plus particulièrement en haut de l'église.

Dans les années 1910 le Blanc de Blancs venait d'être créé. Le premier millésime connu chez Salon est le 1905. C'est un champagne à la fois élégant, fin, et subtil, charpenté en n'utilisant qu'un seul cépage, le Chardonnay.

**T**he Maison de Champagne SALON is created in 1920 by Eugène-Aimé SALON.

A privilege for some, less often mentioned than certain great brands, Champagne Salon remains, since the Roaring Twenties, one of the subtlest and most appreciated champagnes of the great connoisseurs.

The son of a Champenois wheelwright, at the end of the 19th century Eugène-Aimé Salon runs a fur business located in Paris and rubs elbows with Parisian high society. He dreams of a unique Champagne for his pleasure and that of his friends.

His brother-in-law is a cellar-master and advises him to buy plots located in the Côte des Blancs on the Mesnil-sur-Oger lands, and more specifically above the church.

In the 1910s Blanc de Blancs had just been created. The first vintage known at Salon is the 1905. It is an elegant, fine, and subtle Champagne, built using only one grape variety, Chardonnay.



**S**alon est un Champagne unique. Tout dans ce vin d'exception est placé sous le signe de l'un: à l'origine, champagne d'un homme : Eugène-Aimé Salon, d'un seul terroir: la Côte des Blancs, d'un seul cru: le Mesnil-sur-Oger, d'un seul cépage: le Chardonnay.

Conduite par Eugène-Aimé SALON depuis sa fondation en 1920 jusqu'à la mort de celui-ci en 1943, la Maison Salon revient à son petit-neveu. En 1988 le groupe familial Laurent-Perrier achète la Maison Salon.

En 100 ans seulement 37 millésimes ont vu le jour. Le 37ème et dernier millésime du 20ème siècle est le millésime 1999, et le premier millésime du 21ème siècle est le millésime 2002.

La Maison DELAMOTTE a plus de 250 ans. Elle est fondée en 1760 par François Delamotte, propriétaire de vignes au Mesnil-sur-Oger.

Installée depuis le XVIIIème siècle dans une belle demeure qui réunit ses celliers, ses caves, et ses bureaux, elle est reprise par Alexandre Delamotte puis, en 1828, par son frère Nicolas Louis Delamotte, connu sous le nom de Chevalier Delamotte Barrachin, ancien Chevalier de l'Ordre de Malte et président de la Chambre de Commerce de Reims, dont il saura organiser en 1825 les époustouflantes festivités du sacre du roi de France Charles X, le dernier roi à être sacré à Reims en la Cathédrale.

« Vive et me ama » = « Vivez et aimez-moi », la devise inscrite dans les armoiries de la Maison Delamotte, exprime avec fierté sa philosophie où se rejoignent modernité et tradition.

Le Mesnil-sur-Oger est le coeur d'un terroir unique au monde – et le Blanc de Blancs Delamotte en est une des plus belles expressions.

**S**alon is a unique Champagne. Everything in this exceptional wine is placed under the sign of one: originally one man's Champagne: Eugène-Aimé Salon, one land: the Côte des Blancs, one vintage: Mesnil-sur-Oger, one grape: Chardonnay.

Run by Eugène-Aimé Salon from its creation in 1920 until his death in 1943, Maison Salon goes to his great nephew. In 1988 the family owned group Laurent-Perrier buys Maison Salon.

In 100 years only 37 vintages have seen the light of day. The 37th and last vintage wine of the 20th century is the 1999 one, and the first vintage wine of the 21st century is the 2002 one.

Maison DELAMOTTE is over 250 years old. It is founded in 1760 by François Delamotte, a vine owner in Mesnil-sur-Oger.

Established since the 18th century in a beautiful residence that regroups its wine cellars and its offices, it is taken over by Alexandre Delamotte then, in 1828, by his brother Nicolas Louis Delamotte, known as Chevalier Delamotte Barrachin, ex-knight of the Order of Malta and president of the Reims Chamber of Commerce, whose amazing festivities he will organize in 1825 for the coronation of king Charles the 10th, the last king to be crowned in the Reims cathedral.

« Vive et me ama » = « live and love me », the motto inscribed in Maison Delamotte's coat of arms, proudly expresses its philosophy where modernity and tradition meet.

The Mesnil-sur-Oger is the heart of a terroir unique in the world - and Delamotte's Blanc de Blancs is one of its best expressions.

**L**a Maison Delamotte possède également des vignes en Pinot noir et Pinot meunier provenant de Bouzy, Ambonnay, et Tours sur Marne. Un échiquier de vignes pour donner un vin subtil, profond, et riche d'arômes et de saveurs, tout un monde de complexité et de plaisir.

En 1988 le Champagne Delamotte voit associer ses destinées à celles du prestigieux Champagne Salon, au sein de la Maison mère Laurent-Perrier.

Entré en 1986 chez Laurent-Perrier, Didier Depond, homme d'attachement et de passion, est nommé président directeur général du Champagne Salon en 1997. Il dirige également la Maison sœur Champagne Delamotte

**M**aison Delamotte also owns vineyards in Pinot noir and Pinot meunier from Bouzy, Ambonnay, and Tours sur Marne. A chessboard of vineyards to produce a subtle, deep wine rich with aromas and flavours, a whole world of complexity and pleasure.

In 1988 Champagne Delamotte sees its destiny associated with that of the prestigious Champagne Salon, within the mother house Maison Laurent-Perrier.

Having joined Laurent-Perrier in 1986, Didier Depond, a man of attachments and passion, is named CEO of Champagne Salon in 1997. He also runs the sister Maison, Champagne Delamotte.



Didier Depond



# Taittinger

Famille  
*Taittinger*

**A** l'emplacement de l'abbaye bénédictine Saint Nicaise du XIII<sup>ème</sup> siècle qui fut vendue à la Révolution comme bien national, la Maison Taittinger occupe depuis 1942 des bâtiments datant des années 1920, et possède une vingtaine de crayères gallo-romaines du IV<sup>ème</sup> siècle, probablement les plus anciennes de la ville, reliées par un réseau de caves voutées en plein ceintre, creusées au XX<sup>ème</sup> siècle.

Le champagne Taittinger est issue de l'une des plus anciennes maisons de champagne, fondée en 1734 à Rilly la Montagne par Jacques Fourneaux. La maison s'appellera ensuite Forest-Fourneaux. A partir de 1931, la maison est transformée en société dont Pierre Taittinger deviendra l'actionnaire majoritaire en 1936 ; la raison sociale devient alors Taittinger. C'est dans ces années-là que le siège est transféré rue de Tambour dans l'ancien hôtel des Comtes de Champagne.

Au coeur de Reims, la Maison TAITTINGER est propriétaire de cette célèbre demeure des Comtes de Champagne depuis 1930. L'hôtel particulier datant du XIII<sup>ème</sup> siècle fut bâti par Thibaut IV de Champagne (1201-1253), à son retour des croisades. Cette demeure, appelée tour à tour Hôtel du Palais Royal, Hôtel de la Monnaie des Archevêques de Reims, puis Hôtel des Comtes de Champagne, a été fortement détruite lors du premier conflit mondial. Elle est l'un des rares monuments de l'architecture médiévale de la ville, ainsi que le témoignage de la dynastie qui régnait alors sur la Champagne. Elle fut remarquablement restaurée et elle accueille des réceptions, des expositions et des concerts.

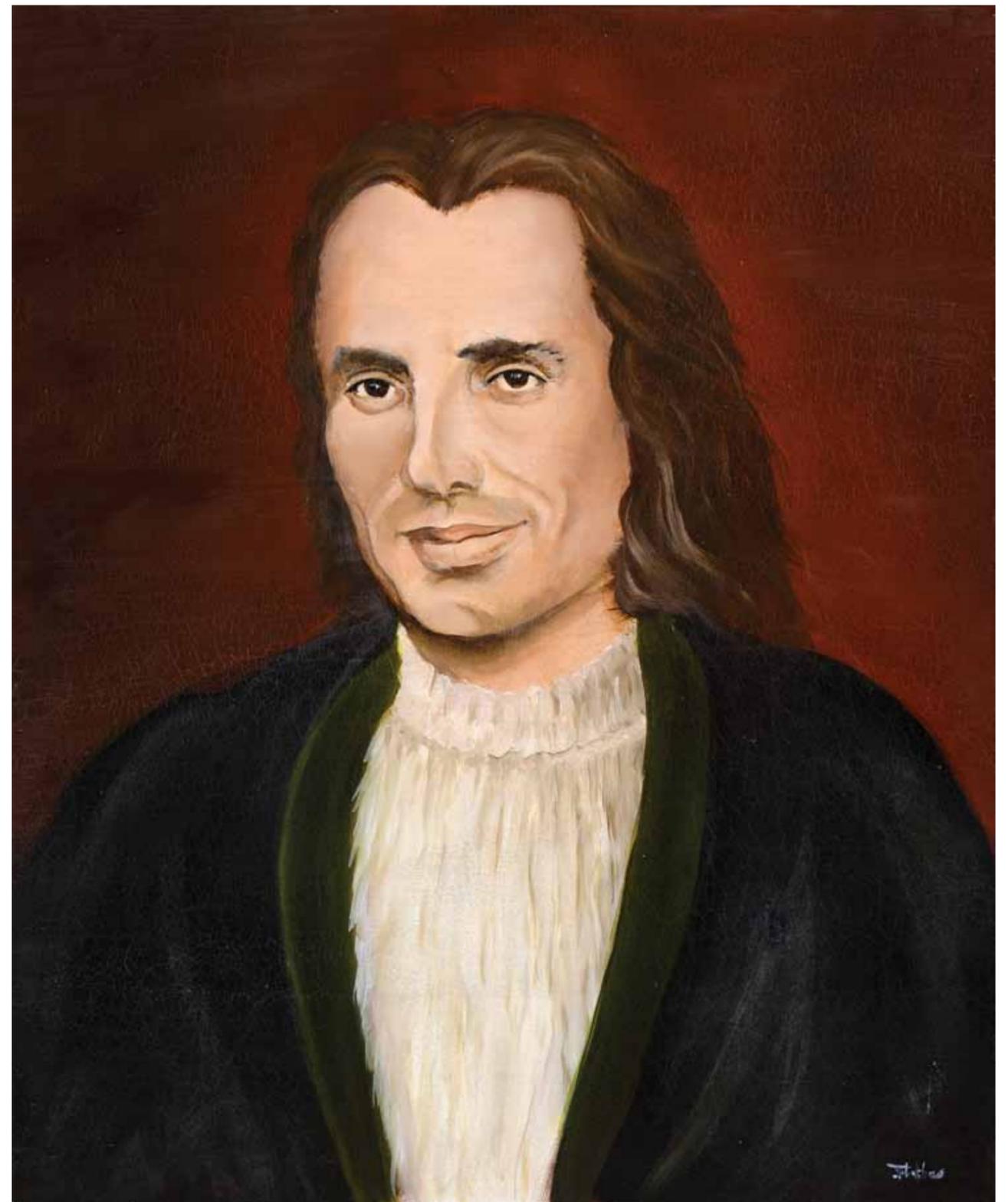
Pour immortaliser le souvenir de Thibaut IV et ses descendants, la dénomination de « Comtes de Champagne » a été donnée à la prestigieuse cuvée millésimée de la Maison Taittinger, en blanc et en rosé. De surcroît, elle est présentée sous la plus ancienne forme de bouteille qui était connue au XVIII<sup>ème</sup> siècle.

**O**n the site of the 13th century benedictine abbey Saint Nicaise that was sold during the Revolution as a national asset, the Taittinger House occupies, since 1942, buildings dating back to the 20's, and possesses about twenty Gallo-Roman chalk mines, probably the town's most ancient ones, connected by a network of vaulted cellars, dug in the 20th century.

Taittinger champagne comes from one of the oldest houses of champagne founded in 1734 in Rilly la Montagne by Jacques Fourneaux. The house will then be named Forest-Fourneaux. From 1931 on, the house is made into a company of which Pierre Taittinger will become the main shareholder in 1936; the company name will then become Taittinger. It is during those years that the headquarters are moved to the rue de Tambour in the former Comtes de Champagne building.

In the heart of Reims, the Maison Taittinger has owned this famous residence of the Comtes de Champagne since 1930. The 13th century town house was built by Thibaut the 4th of Champagne (1201 - 1253), upon his return from the crusades. This house, called successively Palais Royal Hôtel, Hôtel de la Monnaie des Archevêques de Reims, then Hôtel des Comtes de Champagne, was severely destroyed during the first world war. It is one of the city's rare monuments of medieval architecture, as well as the witness of the dynasty that then reigned on Champagne. It was remarkably restored, and it welcomes receptions, exhibitions, and concerts.

To immortalize Thibaut the 4th and his descendants' memory, the name «Comtes de Champagne» was given to Maison Taittinger's prestigious vintage, both in white and in pink (rosé). In addition, it is presented in the oldest bottle shape known in the 18th century.



Thibaud Comte de Champagne



Vitalie et Clovis Taittinger

**L**a Maison Taittinger est propriétaire du château de la Marquetterie, située sur le coteau de Pierry près d'Épernay. Cette gentilhommière, construite en 1734 dans le plus pur style Louis XV, est nichée au cœur du vignoble champenois. À l'automne, l'alternance des parcelles de raisins noirs, le pinot noir, et de raisins jaunes, le Chardonnay, plantés sur le coteau en parts égales, évoque un damier de taches sombres et claires, qui sont à l'origine de son nom, tel un ouvrage d'ébénisterie. C'est ici que le frère Oudart effectua, au début du XVIII<sup>ème</sup> siècle, un certain nombre de travaux sur la prise de mousse. Aujourd'hui, la Maison y reçoit ses hôtes.

Cette gentilhommière fut achetée en 1932 par Pierre Taittinger (1887-1965), il contribua hautement à sauver Paris de la destruction en 1945

La Maison Taittinger est propriétaire d'un vignoble de 288 hectares, qui représente 50 % des besoins de la maison.

En 1960, à la suite du décès accidentel de son frère François qui dirigeait la Maison depuis 1942, Claude Taittinger, porté à la direction générale de la Maison, redoubla d'efforts pour porter haut le renom de la Marque Taittinger. Depuis plus de 45 ans, « le Taittinger » met à l'épreuve le talent de jeunes chefs. Créé en 1967, le « Prix Culinaire International Pierre Taittinger » est un concours visant à harmoniser la légèreté et la créativité de la cuisine française tout en respectant les grands principes de l'art culinaire. C'est un hommage au fondateur de la marque.

**M**aison Taittinger owns the château de la Marquetterie, located on the Pierry hillside near Épernay. This small manor house, built in 1734 in the purest Louis the 15th style, is nestled in the heart of the Champagne vineyards. In the fall, the alternating plots of black grapes, pinot noir, and yellow grapes, Chardonnay, planted on the hillside in equal parts, evoke a checkerboard of dark and light spots that are behind its name, like cabinetwork. It is here that brother Oudart carried out a certain amount of research on fermentation.

Today, the House receives its hosts. This small manor house was purchased by Pierre Taittinger in 1932 (1887-1965, he strongly participated in saving Paris from destruction in 1945).

Maison Taittinger owns a 711 acre vineyard which represents 50% of the house's needs.

In 1960, following the accidental death of his brother François who had been running the Maison since 1942, Claude Taittinger, moved up to executive management, doubled his efforts to uphold Taittinger fame. For over 45 years, «le Taittinger» puts young chefs to the test. Created in 1967, the «Pierre Taittinger International Culinary Prize» is a competition that aims to harmonize the lightness and creativity of French cooking while respecting the major principles of culinary art. It is a tribute to the founder of the brand.



**A**cette même époque, le groupe « Le Louvre » regroupe l'hôtellerie de luxe, l'hôtellerie économique (Campanile, Kyriad...), les cristalleries Baccarat et le champagne Taittinger ; il est dirigé de main de maître par Jean Taittinger – Maire de Reims durant 18 ans, Ministre de la Justice, ancien Garde des Sceaux – père de Pierre-Emmanuel Taittinger.

L'art du champagne est aussi lié à l'art imprimé sur les bouteilles prestigieuses par plusieurs artistes, à savoir : Victor Vasarely en 1983, Arman en 1985, André Masson en 1987, Vieira da Silva en 1988, Roy Lichtenstein en 1990, Hans Hartung en 1992, Toshimitsu Imai en 1994, Corneille en 1996, Matta en 1998, Zao Wou Ki en 2003, Rauschenberg en 2007, Amadou Sow en 2011.

A ce jour, Pierre-Emmanuel Taittinger, fervent défenseur du Champagne et membre éminent pour l'inscription à l'UNESCO, se rappelle de la dédicace de Pierre Taittinger, son grand-père : « A Pierre-Emmanuel qui saura un jour oser entreprendre et conserver, dans l'intérêt de la famille et du pays ».

Pierre-Emmanuel, dans l'entreprise depuis 1976, en devient le Président en 2007. Il tient les rênes de la belle maison familiale, aidé par Vitalie et Clovis, ses enfants.

Anecdote : d'Artagnan, le célèbre mousquetaire de Louis XIV demandait « du vin vieux de Pierry qui n'a baissé dans mon estime, au contraire, ainsi qu'un poinçon de vin de la Marquetterie mis en bouteilles et tiré en mousseux selon la méthode de Frère Oudart ».



Pierre-Emmanuel Taittinger

**A**t the same time, the group «Le Louvre» gathers together the luxury hotel business, the economy hotel business (Campanile, Kyriad...), Baccarat crystalware, and Taittinger champagne; it is masterly managed by Jean Taittinger - mayor of Reims for 18 years, Minister of Justice, ex Keeper of the Seals - Pierre-Emmanuel Taittinger's father.

The art of champagne is also linked to the art printed on the prestigious bottles by several artists, namely Victor Vasarely in 1983, Arman in 1985, André Masson in 1987, Vieira da Silva in 1988, Roy Lichtenstein in 1990, Hans Hartung in 1992, Toshimitsu Imai in 1994, Corneille in 1996, Matta in 1998, Zao Wou Ki in 2003, Rauschenberg in 2007, Amadou Sow in 2011.

To this day, Pierre-Emmanuel Taittinger, fervently devoted to Champagne and an eminent member for its registration to Unesco, remembers his grandfather Pierre Taittinger's dedication: «To Pierre-Emmanuel who will some day dare to undertake and preserve, in the interest of our family and our country».

Pierre-Emmanuel, with the company since 1976, becomes its chairman in 2007. He holds the reins of the beautiful family house with the help of Vitalie and Clovis, his children.

Anecdote: d'Artagnan, Louis the 14th's famous musketeer, asked for «the old wine from Pierry that did not go down in my esteem, quite on the contrary, as well as a cup of wine from the Marquetterie, bottled and fermented according to Brother Oudart's method».

# Jean Vesselle

Famille  
*Vesselle*

**B**OUZY ce n'est pas moins de 4 maisons VESSELLE, toutes productrices de Champagne !

C'est vers 1700 que ce patronyme arrive à Bouzy, venant d'Ambonnay à 3 km de là.

Ils sont cultivateurs puis vigneron, et producteurs de Bouzy Rouge vers 1840.

Lorsque les vigneron ont commencé à produire leurs propres vins dans les années 1850, il était de coutume de changer le nom et prénom de la marque à chaque héritage.

Ainsi se sont succédés des « VESSELLE », dont Fulgence Vesselle, père de Jean Vesselle.

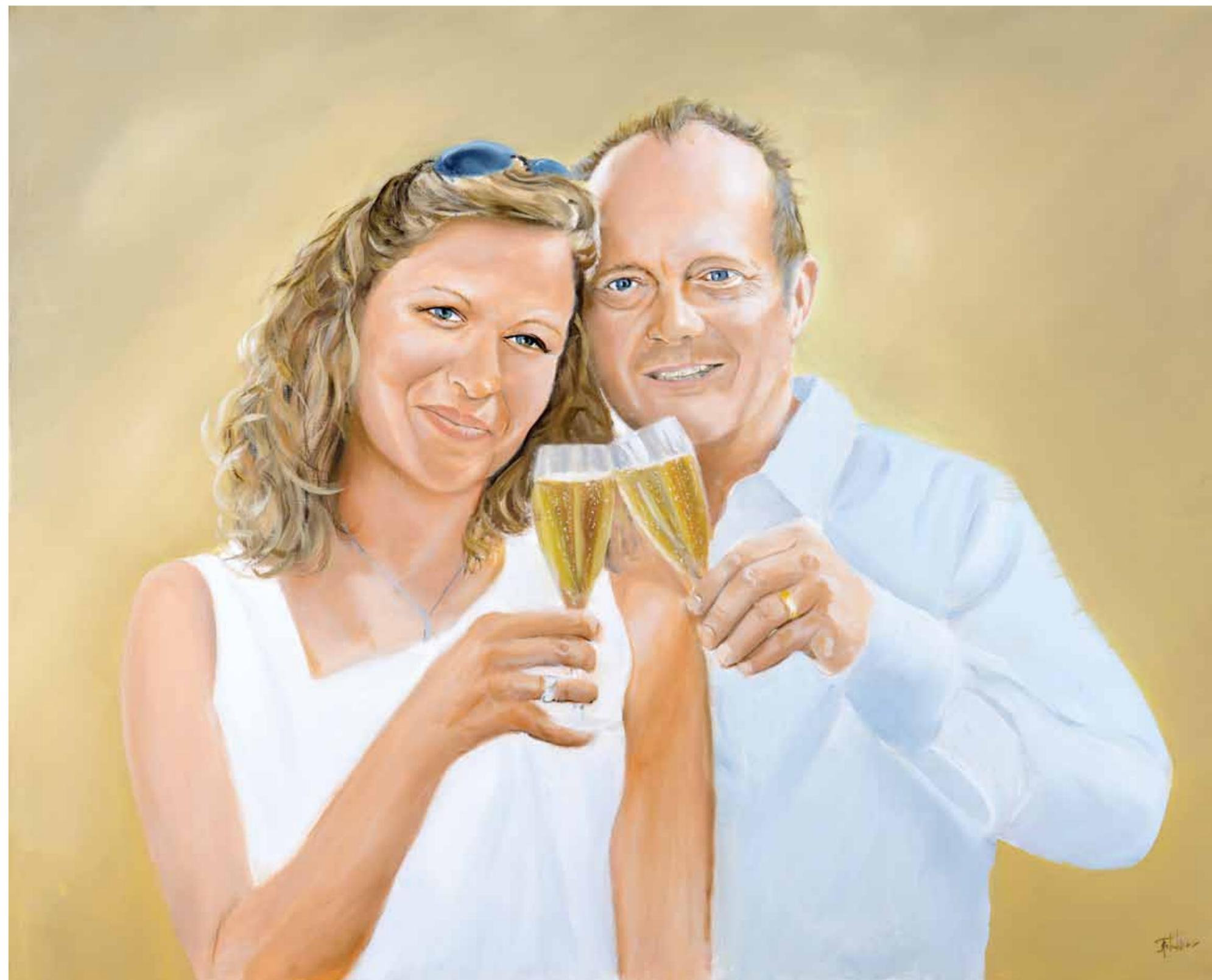
Le grand-père maternel de Jean Vesselle - Léopold Barnaut - vinifiait déjà avant 1880.

Il avait 3 filles, dont Thérèse, qui épousa Fulgence Vesselle; ils eurent 2 fils, Jean et Alain.

Fulgence commença à vinifier sous son propre nom aux alentours de 1930, mais la moitié de sa production était encore vendue en raisins.

Suite au décès brutal de son père en 1971, Jean, alors âgé de 41 ans, directeur commercial chez Villeroy et Boch, décide de tourner la page et de reprendre le domaine familial en vinifiant l'intégralité de la production.

En 1972 Jean dépose sa marque « Champagne Jean Vesselle »; sa reprise tardive va lui demander de s'agrandir vite. Mais la seule possibilité sera d'acquérir des terres dans l'Aube puisque les terres familiales ont déjà été distribuées.



Delphine Vesselle et son mari David

**A**imé par son sens du commerce et ses idées avant-gardistes, il va très vite propulser sa marque et se distinguer en mettant au gout du jour l'« oeil-de-perdrix », ce 100 % Pinot noir, blanc de noirs à l'ancienne, comme l'élaborait son grand-père maternel. Ou son fameux « Brut 100 % » (aujourd'hui appelé « cuvée Extra Brut »). Il fût l'un des premiers récoltants-manipulants à proposer une cuvée non dosée !

La marque s'étoffe et se singularise en étant dans les années 80 déjà bien implantée à l'export, mais la maladie prenant Jean dans son envol va vite le contraindre à mettre la cadette de ses 3 enfants, Delphine, au diapason.

1987 : elle rentre au Lycée Viticole d'Avize pour y faire 6 années d'études. Elle y rencontre son époux, David. En mars 1990 Jean va confier l'importante mission à Delphine de gérer seule une visite d'importateurs japonais en anglais. Il lui dit « si tu obtiens l'affaire, ce seront tes premiers clients »; il avait raison car aujourd'hui le Japon est toujours le 1er marché à l'export de la Maison Jean Vesselle !

1993 : diplômés en poche, Delphine prend en charge sa première vendange. Avec David ils vont révolutionner le champagne rosé de la maison en l'élaborant par saignée (macération) et non plus par assemblage.

1994 : son père lui octroie une parenthèse de 8 mois pour parfaire son expérience en vinifiant en Afrique du Sud puis en Australie. Elle passera par le Japon, sa première conquête commerciale, avant son retour pour sa 3ème vendange de 94, qui sera aussi la reprise complète du domaine pour Delphine, Jean étant alors fort affaibli. En 1995 Delphine et David créent la cuvée du « Petit Clos », une petite vigne de 8 ares 22, 100 % Pinot Noir, entourée de 4 murs dans le coeur du domaine. Cette cuvée sera vinifiée à part, en barrique champenoise, avec une vinification très naturelle et sans fermentation malolactique. Cette cuvée ne sera commercialisée qu'après 10 ans de maturation en bouteille.

1996 : Jean s'éteint laissant sa fille aux commandes des 8 ha. Il faut alors s'accrocher, aller de l'avant, ne pas renoncer, et s'affirmer surtout dans les difficultés socio-économiques de cette reprise. La philosophie de la Maison reste intègre. Delphine et David s'orientent vers une production de qualité avec un profond respect pour l'environnement.

**B**OUZY is no less than 4 Vesselle « maisons », all Champagne producers ! It is around 1700 that this family name arrives in Bouzy from Ambonnay, 3 kilometers away.

They are farmers, then winemakers, and producers of Bouzy Rouge around 1840.

When the winemakers began to produce their own wines in the 1850s it was customary to change the surname and first name at each inheritance.

Thus did VESSELLE family members succeed each other, namely Fulgence Vesselle, Jean Vesselle's father.

Jean Vesselle's maternal grandfather - Leopold Barnaut - was already vinifying before 1880.

He had 3 daughters, notably Thérèse, who married Fulgence Vesselle; they had 2 sons, Jean and Alain.

Fulgence began vinifying under his own name around 1930, but half of his production was still sold as grapes.

Following his father's sudden death in 1971, Jean, then 41 years old, a sales manager at Villeroy & Boch, decides to turn the page and take over the family estate by vinifying the entire production.

In 1972 Jean registers his trademark « Champagne Jean Vesselle »; his delayed resumption will demand fast expansion. But the only possibility will be to acquire land in the Aube area since the family lands have already been distributed.

Led by his commercial judgement and his avant-garde ideas, he quickly propels his brand and characterizes himself by updating the « oeil de perdrix », that 100% Pinot noir, traditional « blanc de noirs », the way his maternal grandfather elaborated it. Or his famous « Brut 100% » (today called « cuvée Extra Brut »). He was one of the first harvester-winemakers to propose a cuvée exempt of mixtures !

**I**ls travaillent ardemment avec passion pour fidéliser et satisfaire leurs clients en produisant des cuvées comme on élève des enfants: elles ont la même éducation, (soin au niveau de la vinification), mais elles ont chacune leur propre caractère, ce n'est pas simplement une étiquette ou un dosage différent !

Aujourd'hui, Champagne Jean Vesselle, c'est 16 ha, 72 % à l'export et 3 nouvelles cuvées en cours d'élaboration.



Jean Vesselle et sa fille

**T**he brand expands and differentiates itself by being well established in export the 80s, but as illness is catching Jean in full flight it will soon compel him to put his youngest daughter Delphine up to speed.

1987: she enters the Lycée Viticole d'Avize to study for 6 years. She meets her husband David there. In March 1990 Jean entrusts Delphine with the important mission of handling alone a Japanese importers' visit in English. He says « if you obtain the business, they'll be your first clients »; he was right because today Japan is still Maison Jean Vesselle's 1st export market.

1993 : diplomas in hand, Delphine takes charge of her first harvest. With David they will revolutionize the Maison's rosé champagne by elaborating it through «bleeding « (maceration) and not assembly.

1994: her father grants her an 8 month break to perfect her experience by vinifying in South Africa and then in Australia. She will go through Japan, her first commercial conquest, before coming back for her 3rd harvest of 94, which will also be the complete taking over of the estate for Delphine, Jean then being very weak.

In 1995 Delphine and David create the « Petit Clos » cuvée, a small 0,20 acre vineyard, 100% Pinot Noir, surrounded by four walls in the heart of the domain. This cuvée will be vinified separately, in Champenois barrels, with very natural vinification and without malolactic fermentation. This cuvée will only be marketed after 10 years of ageing in bottles.

1996: Jean passes away leaving his daughter in charge of the 20 acres. She then has to hang on, go forward, not give up, and assert herself, especially in the socio-economical difficulties of this takeover. The Maison's philosophy remains upright. Delphine and David move towards quality production with deep respect for the environment.

They work ardently with passion to secure and satisfy their clients by producing vintages the way you raise children: they have the same education, (care on the winemaking level), but they each have their own character, it's not just a label or a different dosage !

Today Champagne Jean Vesselle is a 40 acre property, 72% for export, and with 3 new vintages under development.



# Veuve Fourny et Fils

Famille  
*Fourny*

**A**lbert Fourny, le grand-père de Charles et Emmanuel, s'est lancé dans la vinification en 1930 et a fondé la marque de Champagne éponyme.

Le terroir situé à Vertus est dans la famille depuis 1856. Au décès de leur père Roger Fourny en 1979, Charles et Emmanuel sont âgés de 11 et 10 ans. Monique, leur maman, n'ayant aucune expérience dans le champagne, a porté seule pendant 15 ans la Maison, rebaptisée Veuve Fourny. Elle bénéficie de « la belle solidarité » de Roger Duval-Leroy.

En 1992, Charles, qui sortait d'une école de commerce, travaillait en Angleterre et décide de revenir au domaine. Emmanuel, après des études d'oenologie à Reims, avait commencé un tour du monde des vignobles.

**A**lbert Fourny, Charles and Emmanuel's grandfather, went into vinification in 1930 and founded the eponymous brand of Champagne.

The land located in Vertus has been in the family since 1856. At their father Roger Fourny's death in 1979 Charles and Emmanuel are 11 and 10 years old. Monique, their mother, having no experience in Champagne, carried the Maison alone for 15 years, renamed Veuve Fourny. She benefits from Roger Duval-Leroy's « great solidarity ».

In 1992, Charles, having graduated from business school, was working in England and decides to come back to the domain. Emmanuel, after studying oenology in Reims, had begun a world tour of vineyards.



Charles Henri et Emmanuel Fourny

Les deux frères, représentant la cinquième génération de vignerons, décident en 1995 de reprendre ensemble l'exploitation familiale.

Depuis 20 ans, de ces retrouvailles naît une formidable complicité fraternelle, qu'ils enrichissent de leur différence de caractère.

Ainsi la Maison devient Champagne Veuve Fourny & Fils.

Ils démarrent en se posant des questions sur le sol du Clos Faubourg Notre-Dame.

Ils cherchent, étudient, et analysent. Leur vin devient de plus en plus précis.

Tous ces efforts aboutissent à un champagne peu dosé, élégant, et orienté vers la fraîcheur.

Le vignoble représente 10 hectares de vignes à Vertus classés Premier Cru, et les frères vinifient en tout 22 hectares classés Premiers ou Grands Crus.

« Nous avons fait beaucoup de recherches et d'essais sur le vignoble », explique Emmanuel. « Il est majoritairement issu d'une sélection massale réalisée dès 1930 par notre grand-père. C'est un atout qui apporte régularité et complexité aux récoltes.

The two brothers, representing the fifth generation of winemakers, decide to take over the family business together in 1995.

For 20 years, a wonderful brotherly complicity has come from this reunion, enriched by their difference of character.

Thus the Maison becomes Veuve Fourny & Fils.

They begin by asking themselves questions about Clos Faubourg Notre-Dame's soil.

They search, study, and analyse. Their wine becomes more and more precise. All these efforts lead to a low-dosed, elegant champagne, directed towards freshness.

The vineyard represents 25 acres of vines in Vertus classified Premier Cru, and the brothers vinify a total of 55 acres classified Premiers or Grands Crus.

« We have done a lot of research and many tests on the vineyard », explains Emmanuel. « It stems mainly from a massal selection, done as early as 1930 by our grandfather. This is an asset that brings regularity and complexity to the harvests.



Famille Fourny 1970

Nos vignes ont en moyenne 48 ans, l'âge idéal pour extraire les sels de la terre.

Le terroir de Vertus bénéficiant de trois expositions: est, sud, et sud-est, nous pratiquons une sélection parcellaire très poussée, et vinifions séparément une trentaine de groupes de parcelles sur 80 en tout. Enfin, nous appliquons une agriculture raisonnée très proche du bio ».

Charles et Emmanuel ayant chacun trois enfants, on imagine que le nom du Champagne Veuve Fourny & Fils s'ajoutera un jour les petits-fils ou les petites filles.....

Our wines are 48 years old on average, the ideal age for extracting the salts from the earth.

The Vertus terroir benefitting from three exposures: east, south, and south-east, we exercise a very in-depth fragmented selection, and vinify about thirty groups of plots separately out of a total of 80 groups. Finally, we apply sustainable agriculture very close to bio ».

Charles and Emmanuel each having three children, one can imagine that the name Champagne Veuve Fourny & Fils will some day add on the grandsons or granddaughters...



Clos Fourny



# Vilmart & Cie

Famille

Vilmart

**F**ondée en 1890 par Désiré Vilmart, la Maison Vilmart est située au cœur du vignoble champenois, le long de la montagne de Reims. Elle est l'une des dernières maisons de Champagne à élaborer encore l'ensemble de toutes ses cuvées en foudres et pièces de chêne.

Elle cultive également ses vignes dans un pur respect environnemental (sans engrais chimiques ni herbicides et insecticides), certifiée selon la Charte Ampelos, elle a été classée pour sa méthode de culture « Haute Valeur Environnementale ».

Son vignoble s'étend sur 11 hectares en Premier Cru, planté 60 % en Chardonnay et 40 % en Pinot noir.

En 1963 c'est Monsieur René Champs, gendre de Monsieur Renan Vilmart (petit fils de Désiré), qui reprend, avec son épouse Nicole (4ème génération), la direction de la Maison en y ajoutant toute une magnificence que celle-ci méritait.

En 1995 c'est leur fils Laurent Champs (5ème génération) qui reprend l'exploitation en poursuivant la même tradition dans toute son exigence.

Partant de l'art de la vinification dans une dynamique commerciale sélectionnée, il fait perdurer le savoir-faire Vilmart.

C'est ainsi que maintenant les cuvées prestigieuses (dont le summum est le Cœur de Cuvée millésimé) sont unanimement reconnues par les meilleurs œnologues et sommeliers de renom. Elles figurent également au palmarès des grandes revues spécialisées.

A ce jour la Maison exporte environ 75 % de sa production dans plus de 30 pays du monde entier. De plus, cette Maison a remarquablement développé ses moyens d'accueil par l'aménagement, entre autres, de deux superbes salles associant un style médiéval à un style champenois, et pouvant recevoir des groupes (jusqu'à 200 personnes) à l'occasion d'événements exceptionnels.

**F**ounded in 1890 by Désiré Vilmart, Maison Vilmart is located in the heart of the Champenois vineyards along the Reims mountainside. It is one of the last Maisons de Champagne that still elaborates all its vintages in old oak barrels.

It also cultivates its vines with a pure respect for the environment (without chemical fertilizers nor weedkillers or pesticides), certified according to the Ampelos charter, it has been classified « Haute Valeur Environnementale » for its cultivating methods.

Its vineyards cover 27 acres of Premier Cru, 60% planted in Chardonnay and 40% in Pinot noir.

In 1963 Monsieur René Champs, Monsieur Renan Vilmart's son in law (Désiré's grandson), takes over the Maison's management with his wife Nicole (4th generation) and adds to it a well-deserved splendour.

In 1995 their son Laurent Champs (5th generation), takes over the holding pursuing the same tradition with all its requirements.

Building on the art of vinification with selected commercial momentum, he perpetuates the Vilmart expertise.

**Q**uelques aspects historiques et anecdotiques de la Maison Vilmart  
C'est en 1890 que Désiré Vilmart entreprend de fonder une Maison de Champagne indépendante. Pour l'époque l'entreprise est à la fois rare et audacieuse, ce qui lui permet de créer le début d'une clientèle.

Charles Vilmart, son fils, décide de relever à son tour le défi. La Maison familiale prospère ainsi lentement. Son fils, Renan Vilmart, (né en 1904 et l'aîné de 3 garçons) est envoyé par son père à l'école de Beaune. Une école de viticulture et d'œnologie renommée où il reçoit une solide formation viti-vinicole, ainsi qu'un enseignement général classique en lettres et sciences.

Reprenant la suite de l'exploitation, il continue d'agrandir et de développer à son tour la clientèle et la Maison selon le statut de récoltant-manipulant. Renan Vilmart aura durant sa vie traversé deux guerres et, comme beaucoup d'autres, connu les outrages douloureux de l'histoire humaine.



**L'**exploitation initiale a malheureusement été détruite pendant la guerre. C'est Renan Vilmart, réfugié dans un village voisin avec toute sa famille, qui s'affaire courageusement à reconstruire entièrement des locaux d'exploitation sur d'anciennes caves épargnées.

C'est en 1963 que René Champs, venant d'un milieu complètement étranger de celui de la viticulture, fait la connaissance de son futur beau-père. Il a effectivement reçu une formation chez les compagnons des métiers du bois et du bâtiment. Son sérieux le mène à devenir dessinateur industriel et conducteur de travaux dans une grande entreprise de construction Rémoise. Il apprend donc le métier et, au bout de quelques années, après s'être initié aux subtilités de la profession, il reprend, avec son épouse Nicole, la direction de l'exploitation en enrichissant, entre autres, ses locaux de nouvelles installations plus rationnelles, mais en même temps selon un embellissement en rapport avec le style champenois.

Par ailleurs, son travail, apprécié par la profession, lui vaudra d'être élevé au rang de chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole. Toutefois, tout en assurant les exigences de la profession permettant le développement commercial de la Maison, il revient à son ancienne passion de l'art, surtout dans son aspect de la symbolique religieuse. Il apprend alors l'art du vitrail qui lui a, entre autres, permis la réalisation de grandes verrières à l'église de Rilly-la-Montagne, dont un sera inauguré en 1990 par la Princesse Barbara, épouse du Prince Alexandre de Yougoslavie.

Quant à Laurent Champs, actuellement à la tête de l'entreprise, il en assure la direction depuis 1995. Diplômé d'une formation en viticulture et en œnologie, Laurent voit alors naître une vive passion pour l'élaboration d'un champagne d'exception. Grâce à sa maîtrise de l'anglais et à son envie de développer considérablement la Maison Vilmart, il décide très jeune d'entreprendre divers voyages à travers le monde, afin de faire découvrir et étendre la marque dans de nouveaux marchés ciblés avec précision. C'est donc naturellement qu'aujourd'hui il participe à certains salons internationaux sélectionnés, tout en rendant visite à ses principaux importateurs: Etats-Unis, Royaume-Uni, Japon, Italie, Suède, Allemagne, ...

**T**hus the « Cuvées Prestige » (the summum of which is the Coeur de Cuvée vintage) are now unanimously recognized by the best oenologists and renown sommeliers (wine stewards). They are also listed in major specialized magazines.

Today the Maison exports 75% of its production to over 30 countries in the world. In addition, this Maison has remarkably developed its means of reception by creating, among others, two superb rooms associating medieval and champenois styles, and that can hold groups (up to 200 people) for exceptional events.

A few historic and anecdotic aspects of Maison Vilmart

It is in 1890 that Désiré Vilmart undertakes the creation of an independent Maison de Champagne. At the time this enterprise is both rare and bold, which allows him to create the beginnings of a clientele.

Charles Vilmart, his son, decides to rise to the challenge. The family Maison thus slowly prospers. His son, Renan Vilmart, (born in 1904 and the oldest of 3 boys) is sent to the Beaune school by his father. A renown viticulture and oenology school where he is given a solid viti-vinicultural training, as well as a classic general education in literature and science.

Taking over the holding, he in turn continues to increase and develop the clientele and the Maison according to the « owner-grower » status. Renan Vilmart will have gone through two wars in his lifetime and, like many others, has known the painful outrages of human history.

The initial holding was unfortunately destroyed during the war. It is Renan Vilmart, hidden in a nearby village with his entire family, who bravely rebuilds the holding's premises entirely on old spared cellars.



Laurent CHAMPS

**L'**une des grandes particularités de la Maison Vilmart est l'élaboration de l'ensemble de ses cuvées en pièces et foudres de chêne, ainsi que le blocage de la fermentation malo-lactique afin de préserver la fraîcheur et la finesse de ses vins.

Il se consacre à cette double mission où il excelle: persévérer constamment dans l'évolution du savoir-faire pour un champagne de prestige aux cuvées rares, et accroître, en même temps, à travers des relations commerciales de qualité humaine, toute la connaissance que mérite cette Maison, maintenant reconnue unanimement comme exceptionnelle, avec un champagne de grande précision et d'une extrême élégance.

**I**t is in 1963 that René Champs, coming from a background totally foreign to viticulture, meets his future father-in-law. He has indeed received his apprenticeship with builders and wood-workers. His seriousness leads him to becoming an industrial draughtsman and a works supervisor in a big construction company in Reims. He therefore learns the trade and, after a few years, having become familiar with the profession's subtleties, he takes over the property's management with his wife Nicole and enriches, among others, the premises with new and more rational installations but at the same time with embellishments in harmony with the Champenois style.

Furthermore, his work, appreciated by the profession, will raise him to the rank of « Knight of the Order of Agricultural Merit ». However, while upholding the profession's requirements that allow the Maison's commercial development, he returns to his old passion for art, especially in religious symbolism. He then learns the art of stained glass that will, among other things, enable him to achieve large windows in the Rilly-la-Montagne church, one of which will be inaugurated in 1990 by Princess Barbara, Prince Alexander of Yugoslavia's wife.

As for Laurent Champs, presently at the head of the holding, he has been leading it since 1995. A viticulture and oenology graduate, Laurent then develops a fiery passion for elaborating an exceptional champagne. Thanks to his proficiency in English and his desire to develop Maison Vilmart considerably, he decides at a young age to undertake various trips around the world, in order to reveal and expand the brand in new and precisely targeted markets. It is thus naturally that today he participates in certain selected international trade fairs, while visiting his main importers: the U.S.A, Great Britain, Japan, Italy, Sweden, Germany...

One of Maison Vilmart's great particularities is the elaboration of all its vintages in old oak barrels, as well as the blocking of malolactic fermentation in order to preserve the wines' freshness and delicacy.

He devotes himself to this double mission in which he excels: to continuously persevere in the evolution of savoir-faire for a prestigious champagne with rare vintages, and to increase, at the same time, through commercial relationships with human qualities, all the recognition that this Maison deserves, now unanimously known as exceptional, with a Champagne of great precision and extreme elegance.



# Infinite Eight

Familles

Le Tixerant  
Leroux Roussin

**L**'histoire commence du côté paternel de Nicolas Le Tixerant: on retrouve des traces d'ancêtres de la famille Roussin (grand-mère paternelle de Nicolas Le Tixerant) qui travaillaient la vigne après la révolution française.

1865 est l'année d'acquisition des premières vignes de la famille par Edouard Roussin.

1892: dépôt de la marque « Champagne Clos Saint Lié ».

1925: lancement de la marque « Champagne Edmond Roussin » (fils d'Edouard).

Marc LE TIXERANT est la souche qui mena à la création du Champagne Infinite Eight.

Son grand-père était en effet copropriétaire du Champagne Edmond ROUSSIN, nom de jeune fille de sa femme.

Le père de Nicolas – Philippe Le Tixerant – a évolué dans le monde du Champagne et a terminé sa carrière professionnelle en tant que directeur de la communication du C.I.V.C. (Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne).

**T**he story begins on Nicolas Le Tixerant's paternal side:

we find tracks of the Roussin family's ancestors (Nicolas Le Tixerant's paternal grandmother) who worked the vines after the French revolution.

1865 is the year when Edouard Roussin's family bought the first vineyards.

1892: registration of the brand « Champagne Clos Saint Lié ».

1925: launching of the « Champagne Edmond Roussin » label (Edouard's son).

Marc LE TIXERANT is the strain that led to the creation of Infinite Eight Champagne.

His grandfather was in fact the co-owner of Champagne Edmond ROUSSIN, his wife's maiden name.

Nicolas' father - Philippe Le Tixerant - evolved in the world of Champagne and ended his professional career as the communications director of the C.I.V.C. (Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne).



Philippe Le Tixerant

On retrouve dans les années 1940/1950 des traces d'expéditions de bouteilles de Champagne Edmond ROUSSIN à destination de l'Asie, mais aussi en France et vers les États-Unis ou la Grande Bretagne.

Malheureusement, la marque n'a pas survécu et a cessé de commercialiser sous son propre nom en 1970.

Pour autant, les pressoirs qui existent toujours au siège Infinite Eight ne cessèrent pas de fonctionner tout de suite et continuèrent d'être utilisés par la très prestigieuse Maison de Champagne Krug jusqu'en 1976, dates des derniers raisins écrasés sur place.

C'est ainsi que Nicolas Le Tixerant a suivi les pas de ses ancêtres et a planté aussi ses premiers cepes de vignes il y a presque 20 ans, dans le but de reprendre les vignes familiales et d'aboutir à la résurrection de cette activité familiale trop longtemps endormie.

Frank Leroux est, quant à lui, depuis toujours, un vrai passionné et défenseur de l'AOC Champagne.

Il a d'ailleurs concouru au rayonnement de celle-ci dans le monde entier au travers de ses créations de design et packaging.

Il a ainsi collaboré avec certaines Maisons prestigieuses telles que Bollinger, Krug, Veuve Clicquot, Lanson, et bien d'autres encore ...

Sa créativité et ses inspirations novatrices sont à l'origine du côté volontairement différent et décalé de la marque.

In the 40s and 50s we find traces of shipments of Champagne to Asia, but also in France and to the United States or Great Britain.

Unfortunately the brand didn't survive and stopped marketing under its own name in 1970.

However, the wine presses that still exist at Infinite Eight's headquarters didn't stop functioning right away and continued to be used by the very prestigious Maison de Champagne Krug until 1976, date when the last grapes were crushed there.

Thus did Nicolas Le Tixerant follow in his ancestors steps and also plant his first vines almost 20 years ago, aiming to take over the family vineyards and to achieve the resurrection of this family activity asleep for too long.

Frank Leroux has always been, for his part, a truly passionate defender of the Champagne AOC.

He in fact contributed to its radiance around the world through his design and packaging creations.

He thus collaborated with certain prestigious Maisons such as Bollinger, Krug, Veuve Clicquot, Lanson, and many more...

His creativity and his innovative inspirations are behind the voluntarily different and offbeat side of the brand.



Nicolas Le Tixerant et Frank Leroux



L'origine: Nicolas LE TIXERANT et Frank LEROUX, tous deux passionnés de Champagne et liés par une solide amitié, ont décidé, en alliant leur savoir faire il y a plusieurs années, de proposer une sélection pointue de vins millésimés avant d'élargir leur gamme à d'autres cuvées.

La marque Champagne Infinite Eight fut ainsi créée en 2012 et présente une gamme exceptionnelle qui séduit aujourd'hui les connaisseurs et amateurs de Champagne les plus avertis.

Le Champagne Infinite Eight est un assemblage d'envies, de passions, et de raffinements... Le blason est frappé du chiffre 8, les symboles du 8 et de l'infini sont étroitement indissociables et synonymes d'équilibre, d'exception, et d'éternité, mais c'est aussi et surtout le symbole de l'harmonie et de la perfection.

Un vernis thermo-sensible déposé sur le sigle infini deviendra rouge à la température idéale de dégustation, garantissant ainsi sa fraîcheur.

La commercialisation de leurs premiers flacons millésimés a commencé en mai 2013 par le fameux Millésime 2002.

Champagne Infinite Eight est une marque bien de son temps et volontairement décalée, tout en offrant le meilleur de la tradition Champenoise, reprenant volontiers à son compte la citation du célèbre écrivain Paul Valéry :

« Pourquoi ainsi et non autrement ?! »

The origins: Nicolas LE TIXERANT and Frank LEROUX, both passionate about Champagne and bound by a solid friendship, decided, joining their know-how several years ago, to offer a sharp selection of vintage wines before increasing their range to other cuvées.

The Infinite Eight label was thus created in 2012 and presents an exceptional range that today seduces the most knowledgeable connoisseurs.

Infinite Eight Champagne is an assembly of desires, passions, and refinements... The shield is struck with the number eight, the 8 and infinity symbols being inextricably linked, and synonyms of balance, exception, and eternity, but also and above all the symbol of harmony and perfection.

A thermo-sensitive varnish deposited on the infinity symbol becomes red when the ideal tasting temperature is reached, thus guaranteeing its freshness.

The first vintage bottles' marketing began in May 2013 with the famous 2002 Millésime.

Infinite Eight Champagne is a brand of its time and voluntarily offbeat, while offering the best of the Champenois tradition, willingly taking over the famous writer Paul Valéry's quote:

« Why thus and not otherwise?! »

*« Je suis heureux de terminer ce livre avec « Infinite », créé par Nicolas LeTixerant et son associé.*

*C'est un hommage au père de Nicolas, Philippe Le Tixerant, qui a consacré une partie de sa vie à la promotion du champagne. J'ai eu le plaisir de travailler avec lui au CIVC où il m'avait confié la partie audiovisuelle.*

*C'était un homme vrai, sensible et plein d'humanité.»*

*« I am happy to end this book with « Infinite », created by Nicolas Le Tixerant and his associate.*

*It is a tribute to Nicolas' father, Philippe Le Tixerant, who devoted part of his life to promoting champagne. I had the pleasure of working with him at the CIVC where he had entrusted me with the audio-visual part.*

*He was a true man, sensitive and humane » Serge Tchekhov*

# Ont collaboré à ce livre

## CONCEPTEUR EDITEUR

### Serge Tchekhov

Déjà auteur de 8 livres dans le domaine du vin, Serge Tchekhov a lancé depuis 2014 avec « Histoire des grandes familles et châteaux de Bordeaux », une collection dédiée à l'histoire des familles des grands vins de France et du monde.

## AUTEUR TEXTES

### Françoise Gauthier

Françoise a consacré 35 ans de sa carrière aux relations publiques et presse de Maisons prestigieuses, en particulier chez Piper et Charles Heidsieck. Aujourd'hui elle dédie une grande partie de son temps aux Amis de la cathédrale de Reims (vice présidente) et aux Flâneries musicales.

## ARTISTES PEINTRES

### Serge Tchekhov

Portraitiste international reconnu, Serge a réalisé près de 1000 portraits, dans un premier temps en « pastel sur bois » et désormais en « huile sur toile ».

Il s'est depuis peu spécialisé dans la réalisation de portraits d'ancêtres pour lesquels les toiles sont vieillies grâce à un procédé exclusif

### Stéphanie Lecasble

Artiste peintre de renommée internationale, Stéphanie a élaboré une technique d'aquarelle et encres. et une nouvelle approche artistique de déchirés afin de transmettre l'atmosphère et le charme des propriétés viticoles.

### Nicolas Tchekhov

Fils de Serge. Artiste peintre spécialisé dans les portraits d'enfants. Auteur de nombreux portraits à la mine de plomb et à l'huile. Il travaille en atelier avec son père

## PHOTOGRAPHES

### Benjamin Gay

photocentre.benjamin@gmail.com

## Those who have contributed to this book

## PUBLISHER AND DESIGNER

### Serge Tchekhov

Having already written 7 books about wine, in 2004 Serge Tchekhov launches a collection dedicated to the history of the great wine families of France and the world with « Histoire des Grandes Famille et Châteaux de Bordeaux ».

## AUTHOR

### Françoise Gauthier

Françoise has devoted 35 years of her career to the press and public relations for prestigious Maisons, particularly Piper and Charles Heidsieck. She now dedicates a great deal of her time to the friends of the Reims cathedral and to « flâneries musicales » (musical madness).

## ARTISTS

### Serge Tchekhov

An internationally renowned portraitist, Serge has done over 500 portraits; first in « pastel on wood » and now in « oil on canvas ». He has recently specialized in making portraits of ancestors for which the canvasses are aged through an exclusive procedure.

## TRANSLATORS

### Anglais : Daphné Denat Emmet

A descendant of the Irish lawyer and politician Robert Emmet, Franco-American, born in New York but french at heart for several decades. Her father was a great amateur of good wine and taught her many things in this domain.

### Stéphanie Lecasble

An internationally renowned artist, Stéphanie has developed a technique using watercolor and ink, and a new artistic approach to « déchirés » (torn paper ) in order to convey the charm and atmosphere of the winemaking estates.

### Chinois : Le Yuan

The grandson of an orphan become doctor, a pianist and a clarinetist, passionate about wine, art and French culture. After a university program in international law in China and in the United States, he arrives in France in 2009 and immediately works in the Bordeaux market, in direct contact with all of Asia where he travels regularly.  
leyuan@hotmail.fr

### Nicolas Tchekhov

Serge's son  
An artist specialized in children's portraits.  
The author of many graphite and oil portraits.  
He works with his father in the workshop.

## PHOTOGRAPHERS

### Benjamin Gay

photocentre.benjamin@gmail.com

Éditions Wine Tour  
Imprimé chez Graphius en Belgique  
Isbn : 978-2-9554945-1-6  
Ean : 9782955494516  
Wine Tour  
Dépôt légal : Août 2016  
Tous Droits réservés pour tous pays

