

**INFO PRESSE - REIMS LE 27 NOVEMBRE 2015**



**Lancement de Champagne Terroirs et C...**

**Un nouveau groupement de vignerons indépendants**

L'association Champagne Terroirs, EtC... officialise vendredi 27 novembre 2015, sa création au restaurant l'Assiette Champenoise chez Arnaud Lallement, à Reims. Qui de mieux qu'une référence aussi talentueuse et experte du champagne pour accompagner la naissance de cette association composée de 10 vignerons indépendants **réunis pour faire connaître leur fibre artisanale, leur philosophie, leurs maisons et surtout leurs champagnes typiques et haut de gamme.**

## **1 philosophie, 10 identités**

La création de Champagne Terroirs, EtC... est née de la volonté de 10 vigneronnes et vignerons indépendants de faire découvrir et mieux connaître leurs champagnes en s'attachant à initier le public et les professionnels, à leurs valeurs et identités au cours d'événements nationaux et internationaux :

- Transmettre leur philosophie commune : des champagnes élaborés de la récolte à la mise en bouteille dans le respect de l'expression de leur terroir, d'un sol, d'un sous-sol et d'un savoir-faire traditionnel et ce, malgré les tendances et les modes contradictoires.
- Travailler les vignobles dans le respect de l'environnement (Haute Valeur Environnementale)
- Elaborer les champagnes dans leur propres celliers en les faisant les plus naturels possibles.

Tous issus de plusieurs générations de vignerons, ils sont originaires de villages différents donnant ainsi une empreinte distincte aux champagnes. Les secrets de fabrication de chacun des vignerons finissent de parfaire leurs typicités.

## **La complicité, le premier thème fondateur**

Parce que le champagne n'est pas uniquement un vin pétillant, mais un allié de tant de plaisirs quotidiens, ou exceptionnels voire rares, ils ont décidé de le célébrer chaque année différemment d'où le « etc. ».

Le thème « fondateur » choisi cette année est COMPLICITÉ, car c'est le premier mot qui vient à l'esprit quand on déguste un verre de vin et plus encore quand on partage une flûte de champagne. Le champagne ne fait pas seulement référence à la fête, mais aussi à l'amitié, aux affinités, aux sourires, aux rires et aux rapprochements. Cela signifie aussi « se comprendre », et se respecter mutuellement. Autant de mots qui ont plus que jamais un sens concret en ces temps particuliers...

Il révèle non seulement les relations d'amitié entre les 10 maisons des vigneronnes et vignerons de l'association, mais aussi la nature des échanges qu'ils veulent entretenir avec leurs publics (amateurs, professionnels, partenaires...).

La complicité c'est, enfin, la relation forte et solide, qui s'est installée dans les dix domaines, entre frères et sœurs, entre les différentes générations, entre conjoints, entre associés, et bien sûr avec le personnel saisonnier qui est accueilli pendant l'année et les vendanges.

## Le calendrier des événements

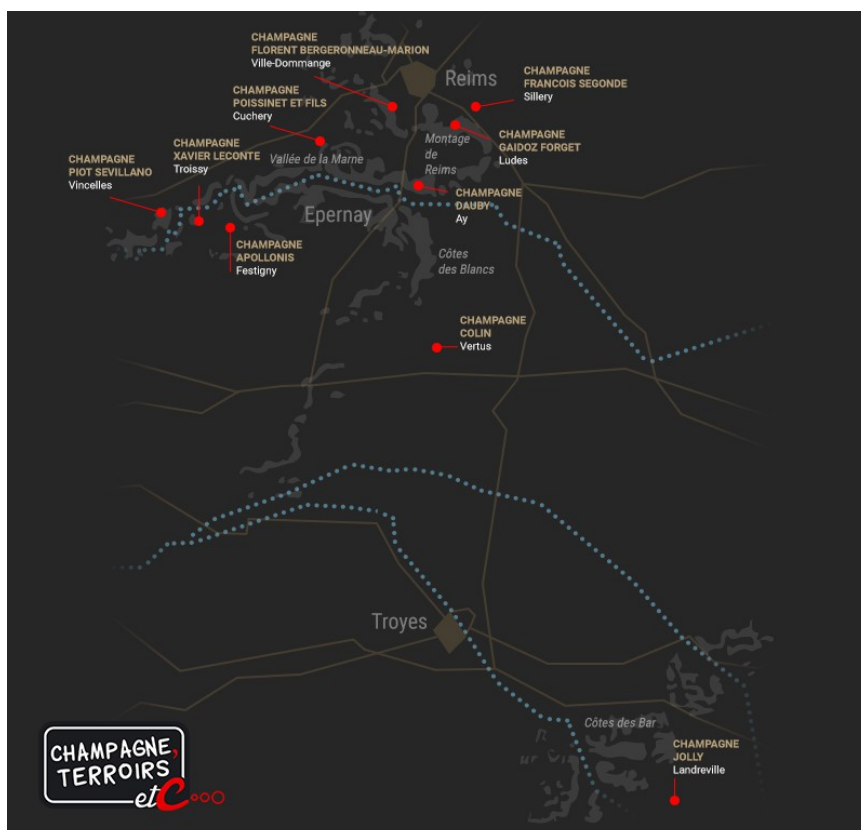
L'association s'est déjà rendue à Prowine à Shanghai au mois de novembre dernier pour faire découvrir ses champagnes.

« Notre offre a renforcé notre visibilité auprès des visiteurs qui ont fait part de leur plaisir à pouvoir découvrir une offre « champagnes » vaste et complémentaire. Ils ont également apprécié de s'être vu proposer des solutions de transport optimisées voire même une réponse collective à des volumes importants » explique Christine Piot- Sevellano, l'une des marques exposantes et en charge de la communication du groupement.

L'association sera présente à Prowein à Dusseldorf, et s'est déjà réengagée pour Shanghai en 2016.

Le groupement sera partenaire de la Champagne Week au mois d'avril à Reims.

## Les maisons « Champagne Terroirs etC... »



**LORIOT**

**Localité** : Festigny

**Région** : Vallée de la Marne

**Crus**: Festigny, Leuvrigny, Mareuil le Port, Nesle le Repons, Troissy, Le Breuil

**Vignerons depuis 12 générations**

**Cépages** : 80 % Meunier, 15 % Chardonnay, 5 % Pinot Noir

**Superficie** : 7 hectares

**Production en bouteilles** : 55.000

**Certifié Haute Valeur Environnementale**

**Site internet** : [www.champagne-michelloriot.com](http://www.champagne-michelloriot.com)

Le berceau du Champagne Apollonis se trouve dans la famille de Michel Lorient depuis le 17<sup>ème</sup> siècle, ses ancêtres travaillaient la vigne dès 1675. 12 générations de vigneronnes et de vignerons vont se succéder dont Palmyre et Léopold qui installeront le premier pressoir du village en 1903.

De sa famille, Michel Lorient a hérité de deux passions : la musique et la viticulture, et aussi de sa fibre innovante. Grâce à la musique dans le vignoble et dans les caves, les sons agissent sur la vigne et sur les levures. La structure du champagne s'enrichit ainsi d'arômes plus complexes et de parfums plus raffinés.

C'est sous le nom d'Apollonis que Michel Lorient présente sa gamme : fille d'Apollon et muse des arts et de la musique dans l'antiquité grecque, elle est l'ambassadrice idéale pour offrir un champagne élégant et expressif où les arômes livrent toute leur histoire.



## CHAMPAGNE BERGERONNEAU-MARION -

Localité : Ville-Dommange

Région : Montagne de Reims

Crus: Ville-Dommange, Trigny, Sacy, Villers-Allerand  
Chamery

Vignerons depuis 12 générations

Cépages : 50 % meunier, 25 % chardonnay et 25 % pinot  
noir

Superficie : 15 ha

Production en bouteilles : 100.000

Viticulture raisonnée

**Site internet : [www.champagne-bergeronneau-marion.fr](http://www.champagne-bergeronneau-marion.fr)**

La propriété familiale Bergeronneau-Marion située sur la Montagne de Reims à Ville-Dommange. Florent Bergeronneau et sa femme Véronique Marion ont créé il y a 27 ans une gamme très particulière alliant les typicités des terroirs de leurs deux crus d'origine : Ville-Dommange dans la Montagne de Reims pour Florent et Trigny dans le Massif de Saint-Thierry pour Véronique.

Leur cuvée exceptionnelle, « le Clos des Bergeronneau », est issue d'une parcelle unique privilégiée par son exposition sud-est, en plein centre de la commune.

Depuis quelques semaines, ils travaillent avec leur fille Virginie, qui a obtenu un BTS viti-oenologie, une licence de commerce, et un diplôme universitaire d'anglais. Après un séjour de 9 mois en Australie, elle arrive sur l'exploitation avec un regard neuf et désireuse de relever des nouveaux défis de l'exploitation.



## CHAMPAGNE COLIN

**Localité :** Vertus

**Région :** Côte des Blancs

**Les crus:** 6 ha à Vertus, Bergères les Vertus, Cuis en Premier Cru, 1ha à Cramant et Oiry en Grand Cru et 3 ha à Sézanne

**Vigneron depuis 7 générations**

**Répartition des cépages:** 85% Chardonnay, 10% Pinot Meunier, 5% Pinot Noir

**Superficie:** 10 ha

**Production en bouteilles:** 90-95000 bouteilles

**Viticulture raisonnée, en cours HVE** Site internet : [www.champagne-colin.com](http://www.champagne-colin.com)

Delphine, Richard et Romain Colin sont la 7<sup>e</sup> génération de vignerons à reprendre et perpétuer l'histoire familiale du Champagne Colin, toujours dans le même esprit de qualité et de tradition. Ils travaillent en viticulture raisonnée et durable afin de conserver la délicatesse, la pureté, la minéralité et l'élégance de leurs Champagnes.

Ils ont un savoir-faire dans l'élaboration de Champagnes Blancs de Blancs, puisque la majorité de leur vignoble est planté en Chardonnay, ce qui leur donnent finesse et élégance, caractéristiques typiques des grands terroirs de la Côte des Blancs.

La famille Colin a aussi la chance de conserver dans l'oenothèque familiale une collection de très vieux flacons... 30, 40 ans d'âge qui côtoient les plus récents millésimes qu'ils dégorgent avec plaisir sur demande...



## CHAMPAGNE DAUBY

CHAMPAGNE  
**DAUBY**  
*Mère & Fille*

**Localité :** Ay

**Région :** Côte des Blancs

**Crus:** Aÿ, Mutigny, Mareuil-sur-Aÿ, Avenay et Barbonne-Fayel

**Vigneron depuis 4 générations**

**Répartition des cépages:** 70 % Pinot Noir et 30 % Chardonnay

**Superficie:** 8 hectares

**Production en bouteilles:** 40 000

**Viticulture raisonnée, en cours de certification HVE**

**Site internet :** [www.champagne-dauby.fr](http://www.champagne-dauby.fr)

L'âme du Champagne Dauby c'est l'histoire d'une rencontre, celle de Thérèse et Guy Dauby, amoureux de la terre et du vin. A partir de quelques parcelles héritées de leurs parents et au prix d'un dur labeur, ils se constituent un vignoble parmi les meilleurs côteaux d'Aÿ et de Mutigny. En 1956, la fantastique aventure du Champagne commence. Ils acquièrent de petites pièces champenoises en chêne et réalisent leur première cuvée sous leur propre nom.

Leur fille Francine s'investit dans l'exploitation dès 1990, rejoint par sa fille Flore dès 2007, après une formation en environnement et biologie et deux années passées à l'INERIS (l'Institut national de l'environnement industriels et des risques). Une expérience qui lui permettent de rester sensibiliser comme les générations précédentes au respect de la terre, de la faune et de la flore. Mère et Fille ont décidé de symboliser cet engagement par un coquelicot qui orne leurs bouteilles et tous leurs supports.



## CHAMPAGNE FRANCOIS SECONDE --

**Localité :** Sillery

**Région :** Montagne de Reims

**Les crus :** Sillery, Mailly-Champagne, Puisieulx, Verzenay

**Création du Champagne François Secondé en 1976**

**Répartition des cépages:** 2/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay

**Superficie:** 5.5 ha

**Production en bouteilles:** 40.000

**Viticulture raisonnée**

**Site internet :** [www. champagnefrancoisseconde.com](http://www.champagnefrancoisseconde.com)

Le Champagne François Secondé est situé à Sillery, classé grand cru, et dont les vins tranquilles étaient parmi très recherchés avant l'avènement du champagne. Le Champagne François Secondé est l'unique récoltant manipulant de Sillery et le seul producteur a proposé un champagne issu uniquement de cette commune.

Après avoir été plusieurs années ouvrier viticole, François Secondé a sauté le pas en louant et achetant des vignes dès 1972. Quatre ans plus tard, il agrandit son exploitation de 3 hectares de vignes avec l'aide de son épouse Anne-Marie, et se lance dans la manipulation. L'autodidacte du groupe exploite aujourd'hui 5ha50 de vignes dont 2/3 de pinot noir et 1/3 de chardonnay sur les terroirs de Sillery, Mailly-Champagne, Puisieulx et Verzenay. Le vignoble dont la moyenne d'âge est de 37 ans est cultivé en viticulture durable.

Après le décès de son fils qui devait reprendre l'exploitation, François a décidé pour honorer sa mémoire de poursuivre son activité malgré tout et de transmettre son savoir-faire unique à Jérôme, un jeune homme qu'il a soigneusement choisi pour lui succéder.





## **CHAMPAGNE GAIDOZ-FORGET -**

**Localité :** Ludes

**Les crus:** Ludes

**Vigneron depuis 4 générations**

**Répartition des cépages:** 85% Chardonnay, 10% Pinot Meunier, 5% Pinot Noir

**Superficie:** 9 ha

**Production en bouteilles:** 80.000 bouteilles

**Certifié Haute Valeur Environnementale**

**Site internet :** [www.champagne-gaidoz-forget.com](http://www.champagne-gaidoz-forget.com)

Depuis plus de 4 générations, la famille Gaidoz-Forget perpétue ce savoir-faire unique de l'élaboration du champagne. Au début du 20<sup>ème</sup> siècle, Eugène FORGET commence à vinifier son Champagne, ensuite Henri 2<sup>ème</sup> d'une famille de cinq garçons, continue l'aventure de son côté pour créer la marque Henri Forget puis Forget-Menu.

Au début des années 60, sa fille Anne Marie et son mari poursuivent le développement viticole et commercial avec la marque Gaidoz-Forget.

Aujourd'hui, Luc GAIDOZ, à la tête de la maison familiale de 9 hectares, s'efforce de conserver et perpétuer ce savoir-faire ancestral, transmis de génération en génération, dans le respect des traditions artisanales. Ils produisent avec passion des champagnes élaborés avec une majorité de pinot meunier, une curiosité dans ce terroir davantage dédié au pinot noir.

Heureux de voir leur fille Bertille (20 ans), motivée pour perpétuer la tradition, et visionnaires, Luc poursuit la modernisation de son exploitation, et s'est lancé dans l'export.



CHAMPAGNE



PIOT  
SÉVILLANO  
*à Vincelles*

## CHAMPAGNE PIOT-SÉVILLANO –

**Localité:** Vincelles

### **Vigneron depuis 8 générations**

**Région:** Vallée de la Marne

**Cépages:** 70% Pinot Meunier, 15% Chardonnay, 15% Pinot Noir

**Crus:** Vincelles

**Superficie:** 8 ha

**Production en bouteilles:** 55.000

Certifié Haute Valeur Environnementale

**Site internet:** [www.piot-sevillano.com](http://www.piot-sevillano.com)

Christine a repris l'exploitation familiale en 2007 avec son mari Vincent. Ils ont quitté leur vie parisienne, et pour Christine son emploi de journaliste en environnement. Elle est alors devenue la 8e génération de vignerons après ses parents, et la 3ème à élaborer ses propres champagnes.

Depuis son retour, Christine avec son mari Vincent font bouger les lignes de leur maison. Ils ont tout d'abord affiner et créer des champagnes en accord avec la typicité de leur terroir et le travail de leurs aînés. Ils ont ensuite beaucoup réfléchi et investi pour respecter davantage l'environnement. Une thématique sur laquelle le papa de Christine avait déjà beaucoup avancé, puisqu'il a fait partie des premiers viticulteurs à se lancer dans la « confusion sexuelle », et donc le zéro insecticide. Christine et Vincent ont poursuivi sur l'aspect « zéro » malgré les résistances de leur entourage : zéro rejet d'effluents dans la nature ou zéro herbicide...

En quelques années de réflexion et d'investissement, Christine et Vincent ont bouleversé les techniques de leur Maison, autant d'efforts qui leur ont permis d'obtenir la certification HVE, la première dans leur village. L'environnement n'est pas leur seule préoccupation, ils se remettent souvent en question, essaient de toujours apporter de la nouveauté, de surprendre leur clientèle, même sur l'aspect « marketing », et ce sans jamais trahir le terroir qui leur a été confié. Un esprit « Rebelle » qui se heurte parfois au politiquement correct de la Champagne.





**P O I S S I N E T**  
C H A M P A G N E

## CHAMPAGNE POISSINET

**Localité** : Cuchery

**Les crus**: Cuchery – Baslieux – Mareuil le Port – Troissy – Leuvrigny

**Vigneron depuis 6 générations**

**Répartition des cépages**: 80 % Pinot Meunier, 15 % Chardonnay, 5% Pinot Noir

**Superficie**: 7 hectares

**Production en bouteilles**: 50 000

Viticulture raisonnée, en cours de certification HVE

**Site internet** : [www.poissinet.com](http://www.poissinet.com)

Régis Poissinet est l'héritier d'une lignée de 5 générations de vigneron sur la commune de Cuchery, mais c'est bien lui qui va propulser sa maison sur la voie de la manipulation : dès 1982, le champagne Poissinet inaugure son premier pressoir et sort définitivement de la coopérative. Grâce à ses études viti-vinicoles, il maîtrise rapidement l'art de l'élaboration en adéquation avec son terroir, ainsi que les techniques commerciales pour vendre son champagne.

Comme d'autres membres du groupe, Régis est un défenseur du meunier qui constitue en majorité son vignoble : il crée dès le début un 100 % meunier pour faire démentir les allégations négatives de nombreux professionnels sur ce cépage caractéristique de la Champagne.

Depuis que ses parents sont en retraite, Régis, célibataire, est seul aux commandes de son exploitation sans conjoint, ni frère et sœur. Il a su constituer une équipe de collaborateurs fidèles, dynamiques et engagés, qui est devenue sa « famille ». Elle est d'ailleurs en train de s'agrandir avec l'arrivée de son fils, Maxime.



**CHAMPAGNE XAVIER LECONTE -**

**Localité :** Troissy-Bouquigny

**Les crus où se situent notre vignoble:** Troissy, Dormans, Mareuil le Port, Vandières et Aÿ.

**Vigneron depuis depuis 6 générations**

**Répartition des cépages:** 72 % Pinot Meunier, 22 % Pinot Noir, 6 % Chardonnay

**Superficie:** 10 ha

**Production en bouteilles:** 55 000

**Certifié Haute Valeur Environnementale**

**Site internet :** [www.champagne-xavier-leconte.com](http://www.champagne-xavier-leconte.com)

**Leur devise : le terroir pour inspiration. Et pour cause à Troissy-Bouquigny,** le Champagne Xavier Leconte vit au cœur d'une passion sans fin, transmise et décuplée de père en fils depuis six générations... Xavier, Sylvie, les parents et Alexis, le fils sont animés d'une constante ambition d'innover en perpétuant les traditions.

Alexis, revenu en 2013 sur l'exploitation, a fait ses études d'oenologue en Champagne, mais n'a eu de cesse d'aller s'enrichir du travail des vignerons des autres régions viticoles françaises et pas des moindres : l'Alsace, la Bourgogne et le Bordelais. Et c'est après 4 ans en tant qu'oenologue-conseil dans la région alsacienne, qu'il se décide à reprendre le domaine familial. Il apporte une expertise indéniable et infléchit les pratiques de la maison pour plus de respect de l'environnement et surtout davantage de précision dans l'élaboration de ses champagnes, sans jamais remettre en cause les traditions familiales.

Alexis n'a pas pour autant délaissé sa soif de découverte des autres vins : il ne laisse jamais une occasion d'échanger et de faire des dégustations avec ses confrères.



## CHAMPAGNE RENE JOLLY -

**Localité :** Landreville

**Région :** Côte des Bar

**Les crus:** 100 % du vignoble est sur Landreville

**Vignerons depuis 1737**

**Répartition des cépages:** 75 % pinot noir et 25 % chardonnay

**Superficie:** 13.55 Ha

**Production en bouteilles :** 40.000 bouteilles

**Viticulture conventionnelle modérée**

**Site internet :** [www.jollychamp.com](http://www.jollychamp.com)



Vignerons depuis 1737 à Landreville, au cœur de la Côte des Bar, le champagne René Jolly produit du pinot noir (75 %) et du chardonnay (25%) sur un sous-sol du kimméridgien qui donne de la puissance, de la vivacité et de la minéralité aux vins.

Le vignoble est suivi avec beaucoup de soin et le pressurage est effectué sur un Coquard à plateau incliné (nouvelle génération hautement qualitative) qui favorise l'extraction de jus de qualité (utilisation de la gravité). La vinification est faite en petits volumes (50 HI) pour isoler au mieux les différentes parcelles du domaine. Un court passage en fût est possible et la fermentation malo-lactique est systématique. Les assemblages sont réalisés par Pierre-Eric Jolly uniquement. Le dégorgement est toujours réalisé à la volée, sans glace, dans nos caves du 18<sup>ème</sup> siècle.

La maison exporte la moitié de ses bouteilles vers le nord de l'Europe et l'Asie.



# Champagne Terroirs etC...

## Contacts

---

### **Contact Communication et Partenariats :**

Christine Piot-Sevillano - [contact@piot-sevillano.com](mailto:contact@piot-sevillano.com)

Tél : 06 86 79 45 61

Martine Loriot - [martine@champagneapollonis.com](mailto:martine@champagneapollonis.com) - 06 80 33 18 38

### **Contact Presse et partenariats :**

Carole Nicolas – [cnicolas@ideesenforme.com](mailto:cnicolas@ideesenforme.com)

Tél : 06 74 08 92 57