



12|04

PRINTEMPS DES CHAMPAGNES

BISTRO DES ANGES | REIMS

Face à la cathédrale

INFOS & RÉSERVATION

WWW.CTE.WINE

CHAMPAGNE
LUCIEN ROGUET
GRAND CRU

CHAMPAGNE
JACQUES PICARD
ARTISAN VIGNERON

CHAMPAGNE
M-MARCOULT
VIGNERON DE TRADITION
À REIMS-REUVILLE

CHAMPAGNE
Boonen

CHAMPAGNE
René Jolly
LANDREVILLE
Reims

CHAMPAGNE
Philippe
MARTIN
Reims

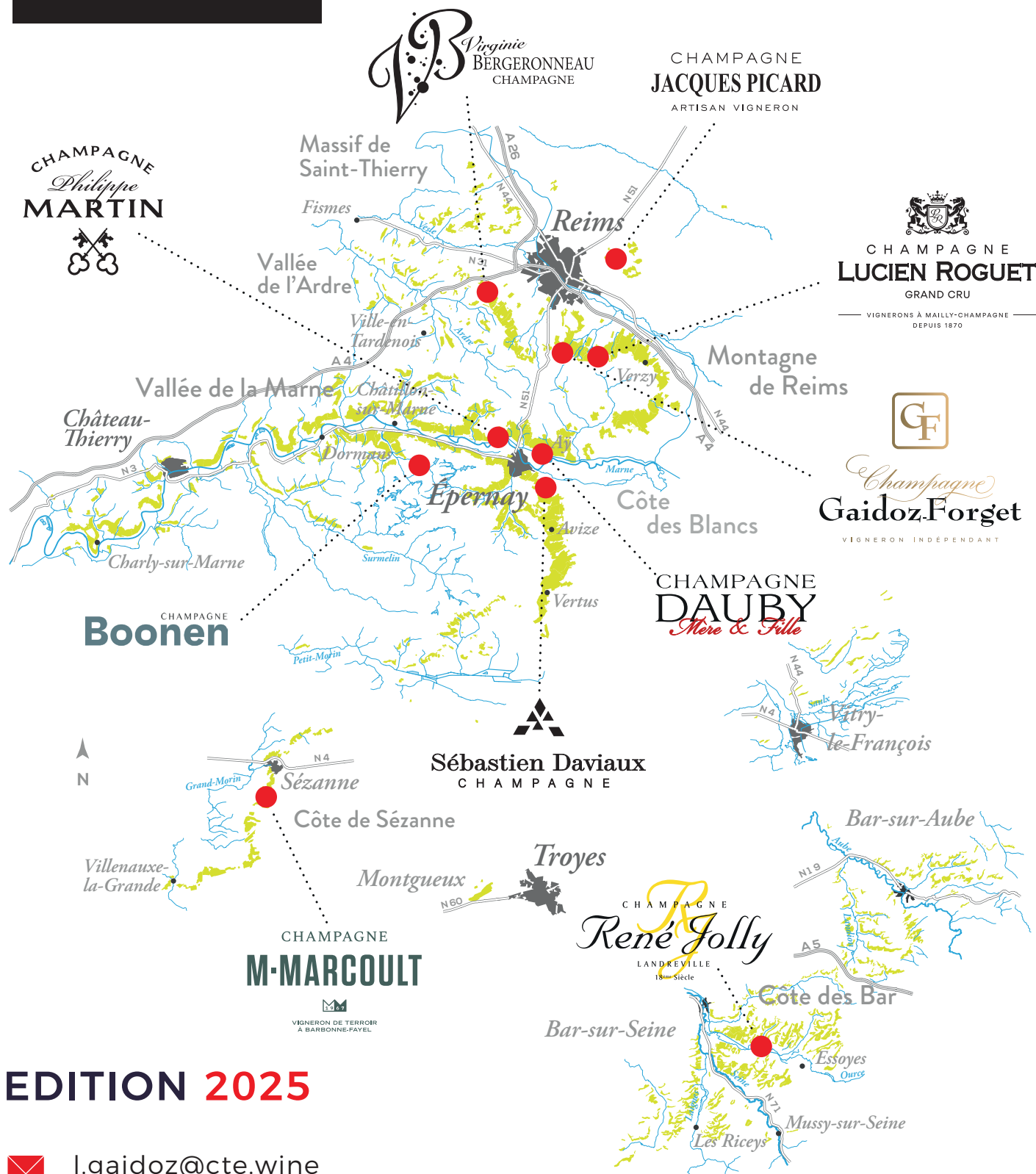
CHAMPAGNE
Gaidoz-Forget
VIGNERON INDÉPENDANT

Sébastien Daviaux
CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
DAUBY
Aïre & Fille
AÛT - GRAND CRU

Virginie
BÉRGERONNEAU
CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
TERROIRS
EXPERIENCE



EDITION 2025

✉ l.gaidoz@cte.wine

f Champagne terroirs, etc

📷 @champagnerterroirsetc



SOMMAIRE



Champagne Terroirs Expérience est l'association de 10 vigneronnes et vignerons indépendants qui ont décidé de se regrouper afin de faire connaître leurs champagnes uniques, au cours d'événements nationaux et internationaux. Ils souhaitent y présenter leur philosophie commune : des champagnes élaborés de A à Z dans le respect de l'expression de leur terroir. Leurs champagnes sont la marque d'un sol, d'un sous-sol et d'un savoir-faire traditionnel malgré parfois les tendances et les modes contradictoires.

Champagne Terroirs Experience is a group of 10 independent winegrowers who decided to join together to make known their unique champagnes during national and international events. They would like to present their own philosophy: champagnes made from A to Z in the respect for the expression of their terroir. Their champagnes are the reflect, the footprint of a soil and a subsoil and a traditional know-how in spite of the trends.

CHAMPAGNE BOONEN	4
CHAMPAGNE DAUBY.....	6
CHAMPAGNE GAIDOZ-FORGET	8
CHAMPAGNE JACQUES PICARD	10
CHAMPAGNE LUCIEN ROGUET	12
CHAMPAGNE M.MARCOULT	14
CHAMPAGNE PHILIPPE MARTIN.....	16
CHAMPAGNE RENÉ JOLLY	18
CHAMPAGNE SÉBASTIEN DAVIAUX	20
CHAMPAGNE VIRGINIE BERGERONNEAU	22





CHAMPAGNE Boonen

5 rue de la Libération, 51700 Festigny
+33 (0)6 89 09 28 70 ou +33 (0)6 89 29 63 77

julie@champagneboonen.fr

www.champagneboonen.fr

Nous sommes Julien et Julie Boonen, vigneron passionnés à Festigny, vallée de la Marne, en plein cœur de la Champagne. Notre petite maison familiale élabore des Champagnes de caractère, singuliers et pleins de finesse. Des bulles qui se révèlent à la fois faciles d'accès et délicieusement complexes, de quoi éveiller la curiosité des amateurs éclairés tout comme celle des explorateurs de nouvelles saveurs. Julien Boonen, enfant de Festigny, représente la quatrième génération à veiller sur les vignes familiales, il cultive avec amour non seulement la terre, mais aussi les sourires de ceux qui croisent son chemin. Perfectionniste dans l'âme, il manie aussi bien la vinification que l'art de mettre de la joie autour de lui. Toujours prêt à partager un moment, une anecdote ou un éclat de rire, Julien est un véritable épicurien, amoureux de la vie. Aux côtés de Julie, son épouse, il forme un duo qui insuffle au domaine familial une énergie vivante, joyeuse et résolument tournée vers l'avenir.

We are Julien and Julie Boonen, passionate winemakers in Festigny, Vallée de la Marne, in the heart of Champagne. Our small family estate produces Champagne with character, unique and full of finesse. Bubbles that are both easy to enjoy and deliciously complex, enough to arouse the curiosity of enlightened amateurs as well as of explorers of new flavors.

Julien Boonen, a child of Festigny, represents the fourth generation to care for the family vineyards. He cultivates not only the land but also the smiles of those he meets along the way. A perfectionist at heart, he excels in both winemaking and the art of spreading joy. Always ready to share a moment, a story or a laugh, Julien is a true epicurean in love with life. Alongside Julie, his wife, they form a duo that brings to the family estate a vibrant, joyful energy and a vision resolutely focused on the future.

NOS CHAMPAGNES

CPTS 75% PINOT MEUNIER, 15% CHARDONNAY, 10% PINOT NOIR - 3g/L

LES BLANCS DU FLAGOT 100% CHARDONNAY - 1g/L

LE CIRQUE 100% PINOT MEUNIER - 4g/L

ONE SHOT - LE ZÈBRE 50% PINOT MEUNIER, 50% CHARDONNAY - 4,5g/L

NOTES



CPTS 75% PINOT MEUNIER, 15% CHARDONNAY, 10% PINOT NOIR - 3g/L

.....

LES BLANCS DU FLAGOT 100% CHARDONNAY - 1g/L

.....

LE CIRQUE 100% PINOT MEUNIER - 4g/L

.....

ONE SHOT - LE ZÈBRE 50% PINOT MEUNIER, 50% CHARDONNAY - 4,5g/L

.....

VIN CLAIR : TAILLE PARCELLAIRE DE MEUNIER : LES CHÂTAIGNIERS

.....



CHAMPAGNE DAUBY

Mère & Fille

22 rue Jeanson, 51160 Aÿ

+33 (0)3 26 54 96 49

contact@champagne-dauby.fr

www.champagne-dauby.fr

Depuis 1956, la maison cultive avec passion les richesses de leurs terroirs dans le respect de la terre, la faune et de la flore, situées à Aÿ-Champagne 100% Grand Cru. Nous cultivons en majorité le Pinot Noir ainsi que du Chardonnay répartis sur 8 hectares de vignes dont 1 Grand Cru et 3 Premiers Crus. Vignerons indépendants, nous maîtrisons chaque étape viticole, de la plantation à la récolte, et garantissons l'origine de nos vins.

Since 1956, the house cultivate with passion the richness of their terroir with respect for the land, the fauna and the flora, located in Aÿ-Champagne 100% Grand Cru. We grow mostly Pinot Noir and Chardonnay spread over 8 hectares of vines including 1 Grand Cru and 3 Premiers Crus. Independent winemaker, we control every stage of the vineyard, from planting to harvest, and guarantee the origin of our wines.

NOTRE COTEAUX CHAMPENOIS

COTEAUX CHAMPENOIS 100% CHARDONNAY

NOS CHAMPAGNES

GRANDE RÉSERVE PREMIER CRU 60% PINOT NOIR, 40% CHARDONNAY - 4g/L

BLANC DE NOIRS PREMIER CRU 100% PINOT NOIR - 5g/L

MILLÉSIME 2015 PREMIER CRU 60% PINOT NOIR, 40% CHARDONNAY - 7g/L

GUY DAUBY GRAND CRU 100% PINOT NOIR - 7g/L

NOTES



COTEAUX CHAMPENOIS 100% CHARDONNAY

.....

GRANDE RÉSERVE PREMIER CRU 60% PINOT NOIR, 40% CHARDONNAY - 4g/L

.....

BLANC DE NOIRS PREMIER CRU 100% PINOT NOIR - 5g/L

.....

MILLÉSIME 2015 PREMIER CRU 60% PINOT NOIR, 40% CHARDONNAY - 7g/L

.....

GUY DAUBY GRAND CRU 100% PINOT NOIR - 7g/L

.....



Champagne
Gaidoz-Forget

VIGNERON INDÉPENDANT

1 rue Carnot, 51500 Ludes

+33 (0)3 26 61 13 03

bertille@champagne-gaidoz.com

www.champagne-gaidoz-forget.com

Depuis plus de quatre générations, notre famille perpétue ce savoir-faire unique de l'élaboration du champagne. Installé à Ludes, au cœur de la montagne de Reims, nous produisons, sur une superficie de près de 9 hectares, en moyenne 80 000 bouteilles par an. Élaboré à partir des trois cépages champenois (Pinot Noir, Meunier et Chardonnay), notre vin fait l'objet et ce depuis la vendange, d'une attention toute particulière.

For more than four generations, our family has perpetuated this unique knowhow of champagne making process. Located in Ludes, in the heart of the Reims mountain, we produce an average of 80 000 bottles per year, covering an area of nearly 9 hectares. Made from the three Champagne grape varieties (Pinot noir, Meunier and Chardonnay), our wine has been the subject of special attention since the harvest.

RATAFIA CHAMPENOIS

CONVENTIO MEUNIER

NOS CHAMPAGNES

CARTE D'OR 80% MEUNIER, 10% PINOT NOIR, 10% CHARDONNAY - 3g/L

RÉSERVE 50% MEUNIER, 25% PINOT NOIR, 25% CHARDONNAY - 4g/L

BERTILLE 2017 45% CHARDONNAY, 55% MEUNIER - 2g/L

AUDACIEUSE AGATHE 2014 60% PETIT MESLIER, 40% CHARDONNAY - 4g/L

NOTES



RATAFIA CHAMPENOIS - CONVENTIO MEUNIER

.....

CARTE D'OR 80% MEUNIER, 10% PINOT NOIR, 10% CHARDONNAY - 3g/L

.....

RÉSERVE 50% MEUNIER, 25% PINOT NOIR, 25% CHARDONNAY - 4g/L

.....

BERTILLE 2017 45% CHARDONNAY, 55% MEUNIER - 2g/L

.....

AUDACIEUSE AGATHE 2014 60% PETIT MESLIER, 40% CHARDONNAY - 4g/L

.....



CHAMPAGNE JACQUES PICARD

ARTISAN VIGNERON

12 rue de Luxembourg, 51420 Berru

+33 (0)3 26 03 22 46

info@champagnepicard.com

www.champagnepicard.com

MONT DE BERRU · ALT. 270 M · BIODIVERSITÉ · MINÉRALITÉ · BÉLEMNITES · IDENTITÉ

Une histoire de famille, une passion partagée, des valeurs transmises : le Champagne Jacques Picard est une maison familiale depuis 4 générations. Vignerons indépendants, nous cultivons la vigne et élaborons nos champagnes de A à Z avec les raisins de nos vignes. Notre domaine est situé à Berru dans la Montagne de Reims. L'ensemble de notre vignoble est certifié en Agriculture Biologique depuis 2022. Il se compose de chardonnay principalement, de pinot noir et de meunier sur trois terroirs : Berru, Montbré et Avenay-Val-d'Or. Le respect de la nature, des sols et l'amélioration de la biodiversité sont nos priorités. Nous avons la volonté de respecter nos micro-terroirs et le vivant pour élaborer des raisins de qualité. C'est en effet l'identité de chacune de nos parcelles qui nous guide dans notre travail quotidien. Pour sublimer l'expression de nos terroirs, chaque parcelle est vinifiée séparément en cuve inox ou en fûts. Nous élaborons ainsi des vins caractérisés par la fraîcheur, l'élégance et le partage.

A family history, a shared passion, and handed-down values : Champagne Jacques Picard has been a family business for 4 generations. As independent winegrowers, we cultivate our vines and craft our champagnes from A to Z using grapes from our own vineyards. Our estate is located in Berru in the Montagne de Reims. Our entire vineyard has been certified organic since 2022. We grow mainly of chardonnay, pinot noir, and meunier, on three terroirs: Berru, Montbré, and Avenay-Val-d'Or. Respect for nature, soil, and enhancing biodiversity are our priorities. We are committed to respecting our micro-terroirs and their living to produce quality grapes. Indeed, the identity of each of our plots guides our daily work. To enhance the expression of our terroirs, each plot is vinified separately in stainless steel vats or barrels. Our wines are characterized by freshness, elegance, and sharing.

NOS COTEAUX CHAMPENOIS

SON PALAIS 100% CHARDONNAY

NOS CHAMPAGNES

RÉSERVE 85% CHARDONNAY, 10% MEUNIER, 5% PINOT NOIR - 6,5g/L

LES BÉNIS 100% CHARDONNAY - 0g/L

ROSÉ 90% CHARDONNAY, 10% PINOT NOIR - 6,5g/L

ART DE VIGNE 2010 60% CHARDONNAY, 20% MEUNIER, 20% PINOT NOIR - 4g/L

NOTES



COTEAUX CHAMPENOIS - SON PALAIS 100% CHARDONNAY

.....

RÉSERVE 85% CHARDONNAY, 10% MEUNIER, 5% PINOT NOIR - 6,5g/L

.....

LES BÉNIS 100% CHARDONNAY - 0g/L

.....

ROSÉ 90% CHARDONNAY, 10% PINOT NOIR - 6,5g/L

.....

ART DE VIGNE 2010 60% CHARDONNAY, 20% MEUNIER, 20% PINOT NOIR - 4g/L

.....



CHAMPAGNE LUCIEN ROGUET

GRAND CRU

6 rue Thiers, 51500 Mailly-Champagne

+33 (0)3 26 49 41 36

earl-roguet@orange.fr

www.champagne-lucien-roguet-grandcru.com

Depuis 6 générations, la famille Roguet exploite une surface de vignes d'environ 7 hectares uniquement sur le vignoble Grand cru de Mailly Champagne en plein cœur de la Montagne de Reims. Les trois cépages, Pinot Noir, Meunier et Chardonnay y sont cultivés. Le style de la maison se distingue par une fraîcheur persistante et révèle la puissance aromatique d'un seul terroir.

For 6 generations, the Roguet family has been cultivating about 7 hectares of vines only on the Mailly Champagne vineyard in the heart of the Montagne de Reims. The three grape varieties, Pinot Noir, Meunier and Chardonnay are grown there. The style of the house is characterized by a persistent freshness and reveals the aromatic power of a single terroir.

NOS CHAMPAGNES

N°1 - TRADITION GRAND CRU 65% P.NOIR, 25% CHARDONNAY, 15% MEUNIER - 4g/L

N°2 - BLANC DE BLANCS GRAND CRU 100% CHARDONNAY - 5g/L

N°3 - BLANC DE NOIRS GRAND CRU 70% PINOT NOIR, 30% MEUNIER - 2g/L

N°5 - ROSE GRAND CRU 50% PINOT NOIR, 25% CHARDONNAY, 25% MEUNIER - 4g/L

ALCALOÏDE ROSÉ 2020 60% CHARDONNAY, 20% PINOT NOIR, 20% MEUNIER - 5g/L

NOTES



N°1 - TRADITION GRAND CRU 65% P.NOIR, 25% CHARDONNAY, 15% MEUNIER - 4g/L

.....

N°2 - BLANC DE BLANCS GRAND CRU 100% CHARDONNAY - 5g/L

.....

N°3 - BLANC DE NOIRS GRAND CRU 70% PINOT NOIR, 30% MEUNIER - 2g/L

.....

N°5 - ROSE GRAND CRU 50% PINOT NOIR, 25% CHARDONNAY, 25% MEUNIER - 4g/L

.....

ALCALOÏDE ROSÉ 2020 60% CHARDONNAY, 20% PINOT NOIR, 20% MEUNIER

.....



CHAMPAGNE M-MARCOULT



VIGNERON DE TERROIR
À BARBONNE-FAYEL

12 route de Queudes, 51120 Barbonne-Fayel

+ 33 (0)3 26 80 20 19

contact@marcoult.com

www.champagne-marcoult.com

Choisir le Champagne M.Marcoult, c'est faire confiance au plus passionné des vignerons du sézannais et adhérer à une philosophie éco-responsable portée par une démarche originale et innovante. Les Marcoult sont des faiseurs de vin, qui chérissent leur terroir depuis 1967. Pour Florence comme pour Julien, l'équilibre et la tension, c'est ce qui prime dans le vin divin, car un bon champagne est avant tout un bon vin. Le Champagne M.Marcoult offre une bulle de caractère, élaborée avec soin et convictions. À déguster à plusieurs et surtout de bon cœur.

Choosing Champagne M.Marcoult means trusting the most passionate winegrower of the Sézanne region and adhering to an eco-responsible philosophy supported by an original and innovative approach. The Marcoult are wine makers who have cherished their terroir since 1967. For Florence as for Julien, balance and tension are what is important in the divine wine, because a good champagne is above all a good wine. Champagne M.Marcoult offers a bubble of character, made with care and conviction.

RATAFIA CHAMPENOIS

AMBRÉ CHARDONNAY

NOS CHAMPAGNES

ORÉE 80% CHARDONNAY, 20% PINOT NOIR - <3g/L

HESTIA 60% CHARDONNAY, 40% PINOT NOIR - 5g/L

MACRÊTS 100% CHARDONNAY - 4g/L

BLANC DE BARBONNE 100% CHARDONNAY - 2g/L

NOTES



RATAFIA CHAMPENOIS - AMBRÉ CHARDONNAY

.....

ORÉE 80% CHARDONNAY, 20% PINOT NOIR - <3g/L

.....

HESTIA 60% CHARDONNAY, 40% PINOT NOIR - 5g/L

.....

MACRÊTS 100% CHARDONNAY - 4g/L

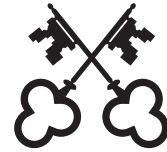
.....

BLANC DE BARBONNE 100% CHARDONNAY - 2g/L

.....



CHAMPAGNE
Philippe
MARTIN



355 Rue du Bois des Jots, 51480 Cumières
+33 (0)3 26 55 30 37

contact@champagne-philippe-martin.com
www.champagne-philippe-martin.com

Vignerons depuis 1730 à Cumières, au cœur du vignoble de la Vallée de la Marne en région Champagne, la Famille Martin est récoltant-manipulant (RM) depuis 7 générations. La Maison, fondée en 1892, symbolise nos Champagnes bicentennaires. Soucieux d'innover constamment dans l'élaboration de nos cuvées, nous créons des champagnes nouveaux et distinctifs, marqués par un caractère unique, appréciés des amateurs et connaisseurs de grands crus. En 2017, Adeline MARTIN a repris l'exploitation familiale à la suite de son père, Philippe MARTIN. L'environnement étant au cœur de ses projets, elle a mis en place deux certifications environnementales majeures : HVE et VDC. L'évolution se poursuit avec la transformation de la maison familiale en chambres d'hôtes et la création d'activités œnotouristiques permettant aux visiteurs de découvrir et mieux comprendre le savoir-faire champenois.

Winegrowers since 1730 in Cumières, at the heart of the Vallée de la Marne in the Champagne region, the Martin family has been a grower-producer (récoltant-manipulant, RM) for seven generations. Founded in 1892, the house symbolizes our century-old Champagnes. Driven by the desire to continuously innovate in crafting our cuvées, we focus on creating new, distinctive Champagnes with unique character, appreciated by fine wine connoisseurs. In 2017, Adeline MARTIN took over the estate from her father, Philippe MARTIN. With a strong commitment to sustainability, she introduced two key environmental certifications: HVE and VDC. The business continues to evolve with the transformation of the family home into a bed and breakfast and the development of wine tourism activities, allowing visitors to discover and better understand Champagne expertise.

NOS COTEAUX CHAMPENOIS

CUMIÈRES ROUGE 20 % MEUNIER ET 80 % PINOT NOIR, ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE

NOS CHAMPAGNES

CUVÉE SPÉCIALE 50 % PINOT NOIR, 35 % CHARDONNAY, 15 % MEUNIER - 7g/L

CUVÉE RÉSERVE 35 % PINOT NOIR, 15 % CHARDONNAY, 50 % MEUNIER - 8g/L

TERRE D'ANTAN 100% PINOT NOIR - VINIFIÉ EN FÛTS DE CHÊNE - 4g/L

RÉSERVE ROSÉ 50 % PINOT NOIR, 50 % MEUNIER - 8g/L

NOTES



COTEAUX CHAMPENOIS - CUMIÈRES ROUGE

20 % MEUNIER ET 80 % PINOT NOIR, ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE

.....

CUVÉE SPÉCIALE 50 % PINOT NOIR, 35 % CHARDONNAY, 15 % MEUNIER - 7g/L

.....

CUVÉE RÉSERVE 35 % PINOT NOIR, 15 % CHARDONNAY, 50 % MEUNIER - 8g/L

.....

TERRE D'ANTAN 100% PINOT NOIR - VINIFIÉ EN FÛTS DE CHÊNE - 4g/L

.....

RÉSERVE ROSÉ 50 % PINOT NOIR, 50 % MEUNIER - 8g/L

.....



CHAMPAGNE
René Jolly
LANDREVILLE
18^{ème} Siècle

10 rue de la Gare, 10110 Landreville,

+33 (0)3 25 38 50 91

vigneron@renejolly.com

www.jollychamp.com

Vignerons depuis 1737 à Landreville, au cœur de la Côte des Bar, nous ne produisons nos bouteilles qu'à partir de nos propres vignobles uniquement. Récoltant-Manipulant sur 13.55 hectares, nous exportons la moitié de nos bouteilles vers le Nord de l'Europe et l'Asie. Le Pinot Noir représente 75% de notre encépagement et le Chardonnay 25%. Fermentation traditionnelle et fermentation malolactique systématique.

Winemakers since 1737 in Landreville, in the heart of the Côte des Bar, we only produce our bottles from our own vineyards. Producer on 13.55 hectares, we export half of our bottles to Northern Europe and Asia. Pinot Noir accounts for 75% of our grape variety and Chardonnay 25%. Traditional fermentation and systematic malolactic fermentation.

NOS CHAMPAGNES

BLANC DE NOIRS BRUT 100% PINOT NOIR - 9g/L

BLANC DE NOIRS EXTRA-PUR 100% PINOT NOIR

BLANC DE BLANCS BRUT 100% CHARDONNAY - 9g/L

EDITIO 50% PINOT NOIR, 50% CHARDONNAY - 6g/L

ROSÉ D'ASSEMBLAGE - 9g/L

85% DE VIN BLANC CHARDONNAY DONT 15% VIEILLI EN FÛT ET 15% DE VIN ROUGE PINOT NOIR

NOTES



BLANC DE NOIRS BRUT 100% PINOT NOIR - 9g/L

.....

BLANC DE NOIRS EXTRA-PUR 100% PINOT NOIR - 9g/L

.....

BLANC DE BLANCS BRUT 100% CHARDONNAY - 9g/L

.....

EDITIO 50% PINOT NOIR, 50% CHARDONNAY - 6g/L

.....

ROSÉ D'ASSEMBLAGE - 9g/L

85% DE VIN BLANC CHARDONNAY DONT 15% VIEILLI EN FÛT ET 15% DE VIN ROUGE PINOT NOIR

.....



Sébastien Daviaux

C H A M P A G N E

4 Rue de la Noue Coutard, 51530 Chouilly
+33 (0)6 27 04 04 06

contact@champagne-sebastien-daviaux.com
www.champagne-sebastien-daviaux.com

Domaine situé au coeur de la Côte des Blancs à Chouilly. Les membres de la famille se sont transmis la passion de la vigne et du vin dans un souci constant de la qualité, du respect, de la tradition et des enjeux environnementaux. Depuis 2014, Sébastien commercialise ses propres vins. Le vignoble certifié HVE est réparti sur 3 terroirs: Cuis, Cramant et Chouilly.

Domain located in the heart of the Cote des Blancs, in Chouilly. The members of the family have passed on their passion for vineyards and wine in a constant concern for quality, respect, tradition and environmental issues. Since 2014, Sébastien has been marketing his own wines. The HVE certified vineyards is spread over 3 terroirs: Cuis, Cramant & Chouilly.

NOS CHAMPAGNES

EXTRA BRUT - BLANC DE BLANCS 100% CHARDONNAY - 4g/L

.....
CUVEE TERROIR CHOUILLY 100% CHARDONNAY - 4g/L

.....
CUVEE TERROIR CRAMANT 100% CHARDONNAY - 4g/L

.....
CUVEE TERROIR CUIS 100% CHARDONNAY - 4g/L

NOTES



EXTRA BRUT - BLANC DE BLANCS 100% CHARDONNAY - 4g/L

.....

CUVEE TERROIR CHOUILLY 100% CHARDONNAY - 4g/L

.....

CUVEE TERROIR CRAMANT 100% CHARDONNAY - 4g/L

.....

CUVEE TERROIR CUIS 100% CHARDONNAY - 4g/L

.....



22 rue de la Prévôté, 51390 Ville-Dommange
+33 (0)6 44 26 30 50

virginie.bergeronneau@gmail.com

Fière de mes racines, j'ai donné à toutes mes cuvées les noms de mes ancêtres vigneronnes. Ayant eu la volonté d'entamer une conversion en viticulture biologique pour mon exploitation, j'ai obtenu la certification au cours de l'année 2023. De plus, dans le même sens que cette démarche, j'ai souhaité me former au métier d'apicultrice, découvrant ainsi comment protéger et sauvegarder nos abeilles. Je cultive aujourd'hui 6 hectares répartis entre les deux terres qui m'ont vu grandir. Une partie est localisée à Ville-Dommange – Montagne de Reims (Premier Cru) sur des terres argilo-calcaires et le reste à Trigny – Massif de Saint-Thierry sur des terres limono-sableuses.

Proud of my roots, I have named all my cuvées after my female winemaker ancestors. Having decided to convert my vineyard to organic viticulture, I obtained the certification in 2023. As part of this process, I also decided to train as a beekeeper, discovering how to protect and safeguard our bees. Today, I work on 6 hectares divided between the two areas where I grew up. Part is located in Ville-Dommange - Montagne de Reims (Premier Cru) on clay-limestone soils and the rest in Trigny - Massif de Saint-Thierry on sand-silt soils.

NOS CHAMPAGNES

CUVÉE ADÈLE 100% CHARDONNAY - 4g/L

CUVÉE JEANNE 60% MEUNIER, 30% PINOT NOIR, 10% CHARDONNAY - 4g/L

CUVÉE LÉA 64 % MEUNIER - 32 % PINOT NOIR - 4 % CHARDONNAY - 4g/L

LES CHAUFFOURS 100% MEUNIER - 0g/L

CLOS DES BERGERONNEAU - 4g/L

NOTES



CUVÉE ADÈLE 100% CHARDONNAY - 4g/L

.....

CUVÉE JEANNE 60% MEUNIER, 30% PINOT NOIR, 10% CHARDONNAY - 4g/L

.....

CUVÉE LÉA 64 % MEUNIER - 32 % PINOT NOIR - 4 % CHARDONNAY - 4g/L

.....

LES CHAUFFOURS 100% MEUNIER - 0g/L

.....

CLOS DES BERGERONNEAU - 4g/L

.....

CHAMPAGNE
TERROIRS
E X P E R I E N C E



contact@champagnerterroirsetc.com



Champagne terroirs, etc



@champagnerterroirsetc

cte.wine