



CHAMPAGNE
GREMILLET

*Nouvelle Cuvée : le Millésime 2011,
résultat des vendanges de nuit*

&

*4 Vins médaillées
au concours général agricole 2019*

NOUVELLE CUVEE : Le Millésime 2011

Une édition très limitée avec seulement **2000 bouteilles** et **200 magnums** qui ont la particularité d'être des **flacons noirs**.

Un verre noir comme un clin d'œil à cette vendange de nuit pendant laquelle les raisins ont été récoltés pour élaborer cette cuvée.

La cuvée de nuit n'a jamais été revendiquée comme telle par la maison car elle n'a pas de fondement œnologique. Toutefois, elle est conservée depuis ses débuts en 2009 pour son folklore et son esprit festif car le **Champagne** évoque avant tout **la fête**.

**On la découvre aujourd'hui dans son flacon noir sous le nom :
« Millésimé 2011 ».**

Elle est issue à 100% de pinot noir, cépage roi de la côte des Bar. Plus que notre terroir, le pinot noir est notre ADN. Déjà cultivé à l'époque gallo-romaine, le pinot Noir est parmi les 10 cépages les plus répandus au monde. La France fait figure de proue avec 30 000 ha au total dont plus de 13 000 ha pour la seule région de Champagne. Notre Côte des Bar y consacre 85% de ses plantations car son épanouissement y est total grâce à un sol argilo-calcaire, le même que celui de la Bourgogne voisine, dont le cépage est originaire.





LE RESULTAT DE NOS VENDANGES DE NUIT

Depuis 2009, la **vendange de nuit** est devenue une **tradition chez Gremllet** car elle est l'occasion de souder les équipes, de créer un moment convivial et festif.

Equipés de lampes frontales et de vendangette, tous s'affairent dans la vigne du Clos Rocher pendant près d'une heure. La musique bat son plein, la bonne ambiance règne !

A la fin du rayon, vient le moment de partager le verre de l'amitié et de souhaiter qu'un beau millésime s'en suive.



FICHE PRODUIT

LES
UNIQUES

LE MILLÉSIMÉ 2011

PUISSANT, GÉNÉREUX, AMPLÉ

Lors des années exceptionnelles où les raisins atteignent une maturité parfaite, la Maison n'élabore qu'un seul assemblage millésimé. En 2011, c'est le pinot noir qui a été sélectionné pour exprimer le terroir et le savoir faire de la Maison.

ASSEMBLAGE

100% pinot noir

DEGUSTATION

OBSERVER

Très belle robe jaune doré brillante et lumineuse. Les bulles sont fines et dynamiques.

SENTIR

Le Nez nous parle, il est bavard, il nous raconte un bel été, dans les rires des vendangeurs et des vendangeuses, avec des corbeilles de fruits mûrs et des brassées de fleurs.

DEGUSTER

La Bouche est ronde et gourmande, il vous vient des oh ! ... et des ah ! ... de plaisir, grâce à un bel équilibre entre la finesse de la bulle, l'aromatique des fruits, des fleurs et la subtilité du dosage qui est une caresse. Sa persistance en bouche nous laisse un délicieux souvenir.

ACCORD METS & CHAMPAGNE

Je le servirais avec un carré d'agneau en croûte d'herbes ou une charlotte aux poires caramélisées.

GENOLOGIE

Assemblage d'une seule années de vendange : 2011.

Sélection de nos meilleurs pinots noirs.

Seule la cuvée (1ère presse) entre dans la constitution de ce champagne.

Fermentation alcoolique à 16° et malolactique à 18° en cuves inox thermorégulées. vieillissement de 36 mois minimum.

DOSAGE BRUT à 7 g/l avec une liqueur d'expédition issue de vin remis en cercle.

RECOMPENSES

IWSC : Silver outstanding 2017

Wine Spectator : 90/100

Global PN Master Drinkbusiness : Or 2017, Argent 2015

AWSA : Or 2016

Decanter : Argent 2015

Mondial des pinots : Or 2018



« A travers le millésimé, je cherche à souligner le caractère particulier d'une vendange d'exception tout en restant fidèle au style Maison. »

JEAN-CHRISTOPHE GREMILLET, CHEF DE CAVE



CHAMPAGNE
GREMILLET

4 MÉDAILLES AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE



Le concours général agricole : probablement le concours auquel les français attachent le plus d'importance. En mars 2019, la maison Gremillet n'a pas obtenu 1 médaille ni 2, ni 3 mais bien 4 médailles qui récompensent son travail et la qualité de ses vins.

2 champagnes obtiennent la **médaille d'or** :

- **le Brut Sélection** : la principale référence de la gamme et celui sur lequel toute maison entend être jugé. Il est l'ambassadeur et le digne représentant du style Gremillet.

- **le Blanc de Noirs** : le champagne signature de la maison. Composé à 100% de pinot noir, il illustre parfaitement la qualité des vins issus de notre belle Côte des Bar. Il est notre ADN, notre terroir, notre savoir-faire.

« Nous n'aurions pas pu rêver mieux, ces deux qualités sont celles auxquelles nous sommes le plus attachés » *Anne Gremillet.*

Les nouvelles cuvées de la gamme les *Uniques* n'auront pas démeritées non plus dans ce concours où 25% seulement des vins ont été récompensés. Ce sera une **médaille d'argent** pour le fameux *Rosé Vrai* et une **médaille de bronze** pour l'atypique *Cuvée Evidence*.



FOCUS MARQUE



CHAMPAGNE GREMILLET, LA MAISON FAMILIALE QUI MONTE , QUI MONTE.

Le Champagne GREMILLET est une maison exclusivement familiale créée par Jean-Michel GREMILLET. La première parcelle donnée par sa mère Lulu en 1979 va l'inciter à développer l'exploitation. Aujourd'hui, toute la famille (enfants et beaux enfants) participe à l'activité de la marque.

La maison produit 500 000 bouteilles par an dont : 40% à l'export (50 destinations), 60% en France avec une clientèle exclusivement traditionnelle de CHR, cavistes et particuliers.

Ses cuvées sont récompensées par les plus grands concours de vins (Decanter, Effervescent du monde, Guide Hachette des vins, IWSC, Wine Spectator...) et sélectionnées chaque année par 50 Ambassades et Consulats à travers le monde.

LA COTE DES BAR DANS L'AUBE : UN TERROIR UNIQUE.

Le domaine GREMILLET est situé à Balnot s/Laignes, à 45 km de Troyes capitale historique de la Champagne. Il est tout près du fameux terroir des Riceys où le pinot noir est roi. Son vignoble s'étend sur 42 hectares.

«TOUS VOS SUCCÈS MERITENT UN GREMILLET.»

*Un slogan en parfaite résonance avec l'histoire de ce domaine familial qui a su grandir vite et s'imposer parmi les plus belles maison de son secteur. Une histoire singulière jalonnée de succès grâce à la détermination, le dynamisme mais aussi l'optimisme des gens qui la composent. Un regard toujours tourné vers l'avenir, une construction pas à pas dont elle est fière. Elle poursuit son développement avec cette même volonté d'avancer qu'elle transmet à travers ses cuvées...
Un champagne destiné à tous ceux qui osent rêver et entreprendre.*

Champagne Gremillet
03 25 29 37 91
www.champagnegremillet.fr
info@champagnegremillet.fr

#champagnegremillet



Relations médias
Laure Rebois
06 68 00 98 07
direction@c2laure.com



Kit photos et Dossier de Presse 