CHAMPAGNE

GREMILLET

PRESS BOOK

2018

CHAMPAGNE

GREMILLET

PRESS BOOK

2018

Que boire avec ce velouté de chou-fleur au foie gras sureau et citron?
un champagne Grémillet!

La cuvée Évidence des champagnes Grémillet (50€) fait partie des pépites de champagne de gastronomie. Blanc de blanc -100% chardonnay-, ce champagne a été vinifié en fûts de chêne dont il tire ses notes d'épices douces, de réglisse et de vanille. Mais au-delà de sa saveur, c'est un champagne ultra équilibré entre son attaque franche et fraîche et un palais ample et rond. Il offre ces notes que j'aime tant dans les chardonnay un peu vieillis, de beurre et de pain grillé, cette impression de gourmandise croustillante. Il est léger et permet de goûter à la foie des plats de crustacés délicats ou des volailles blanches de fêtes comme un chapon. Avec la saveur végétale arrondie par le foie gras et le sureau, et rafraîchie par le zeste de citron, il joue à merveille... Avec son nouveau flacon, la cuvée Évidence Grémillet est clairement un champagne de table de fêtes.

La maison Grémillet est une maison de champagne 100% familiale, créée en 1979 par Jean-Michel Grémillet. Elle se trouve à une encablure de Troyes, sur la côte des Bar, à Balnot s/Laignes. Les vignes couvrent aujourd'hui 42 hectares mais Jean-Michel Grémillet a commencé avec les 30 ares que lui avaient légué sa maman Lulu. Depuis, le vignoble a grandi, la famille avec, et tous travaillent à l'élaboration des 500 000 bouteilles qui sortent chaque année. Comme la maison ne se trouve pas loin des pinots noirs tranquilles et des rosés des Riceys, elle élabore également un rouge Côteaux Champenois qu'elle a appelé « Le Rouge de Balnot ». Vinifié et vieillit en fûts, c'est un vin puissant et léger à la fois, très riche aromatiquement, entre fruits mûrs, épices et fleurs entêtantes. A déguster avec des poissons de rivière, des viandes grillées ou des plats d'automne.

https://www.panierdesaison.com/2018/12/veloute-chou-fleur-foie-gras-citron.html

L'EPICURIEN MAGAZINE
COFFRETS CHAMPAGNE
Champagne
Nouveautés & Coffrets
L'allié incontournable des moments festifs
L'EPICURIEN MAGAZINE
PERRIER-JOUËT
BLANC DE BLANCS
Paré d'or, ce Réserve Exclusive Brut en magnum en édition spéciale «Or & Merveilles» dont l'habillage festif rappelle la couleur du divin breuvage et ses bulles aériennes, sera idéal pour célébrer joyeusement la nouvelle année.
Dans son nouvel écrin festif, Perrier-Jouët dévoile le nouveau flacon de sa cuvée Blanc de Blancs: une bouteille aux courbes élégantes qui affiche la personnalité de la Maison. Certainement l'un des meilleur blanc-de-blancs dégusté cette année par notre comité.
Si vous deviez choisir entre plusieurs champagne blanc de blancs nous vous invitons à déguster ce bijou tout en finesse et équilibre qui offre une sensation de minéralité et de fraicheur exceptionnelle... alors qu'attendez-vous ?
La maison de Champagne Gremillet nous présente un magnifique coffret de son Champagne brut sélection et deux calices élégant et raffinés.
Binôme fraternel, Hélène et Louis Brochet rendent hommage à leur patrimoine familial en dévoilant le Millésime 2013 nommé Adèle, un clin d'œil à l'arrière-arrière-petite-fille de Louis née en mai 2013.
Tsarine vous invite dans quelques capitales romantiques : Paris, Rome, New-York et Londres. Les canisters abritent une bouteille de Champagne et 6 dessous de verres colorés.
Quatre petites gouttes de crème de cassis signées Gabriel Boudier, la cuvée Extra Brut Prestige Premier Cru un moment d'intense gourmandise en édition limitée.
DUVAL-LEROY

Je vous parle un peu du champagne qui a trouvé sa place sur cette table, cela n'a pas pu vous échapper....
C'est la Maison GREMILLET qui me l'a offert et je réserve la dégustation pour Noël car cette bouteille fait partie des UNIQUES
Dans la gaieté, il nous ouvre les portes du jardin des Hespérides.
Notes :Framboise, cassis, groseille, sureau, fraise … il vous emporte dans un tourbillon parfumé, le fruit de la grenade dans toute sa splendeur.
C'est un extra brut Rosé vrai 100% pinot noir.
Je termine en citant:
Jean-Christophe Gremillet Chef
« Tel un millésimé, le rosé de saignée fait l'objet d'une sélection rigoureuse de nos raisins »
Vous l'avez compris, un produit prestigieux!

http://nicolepassions.canalblog.com/archives/2018/12/14/36939505.html

ALCOOL

Des bulles de champagne pour les fêtes !

By Virginie Garcia | 17 décembre 2018

Coco Chanel disait « Je ne bois du champagne qu'à 2 occasions : quand je suis amoureuse et quand je ne le suis pas ». Et bien moi, c'est un peu pareil ! A moins que l'histoire d'amour ne soit entre le champagne et moi ? Je vous ai en tout cas fait une petite sélection de coffrets festifs autour de ce breuvage enchanteur, j'espère que ça vous plaira !

CHAMPAGNE GREMILLET

Un coffret mixte, luxueux et malin qui se compose selon les besoins en version duo, tri ou solo plus 2 flûtes. Une belle occasion de varier les plaisirs au travers des différente cuvées de la gamme Gremillet. Ce coffret type boîte cloche met en scène le nouveau log de la maison : son G ascendant qui exprime les valeurs d'optimisme et d'ambition de l maison. Il pourra une fois ses calages ôtés servir de jolie boîte à trésor.

https://ohmyluxe.com/des-bulles-de-champagne-pour-les-fetes/

Pour les fêtes, découvrez les nouveautés chez Champagne Gremillet

24/11/2018 Sylvaine Cohen

La fin d'année est aussi synonyme de fêtes de famille ou entre amis. L'occasion de partager ou d'offrir une bonne bouteille histoire de changer du quotidien. Le champagne Gremillet participe à la fête en revisitant ses habillages, ses étuis et en inaugurant ses cuvées de prestige. JVC s 'est par conséquent infiltré dans les coulisses d'une maison familiale qui monte comme ses bulles depuis sa création en 1979.

Le champagne Gremillet une histoire dynamique :

Produisant 600 000 bouteilles par an (8 cuvées et bientôt 9), la maison partage son champagne à parts quasi égales entre la France et l'export (60% contre 40%). Si tout a d'abord démarré par une petite parcelle de vigne, le champagne Gremillet c'est aujourd'hui un vignoble de 42 hectares.

Cultivé à 45 km de Troyes, le raisin donne des cuvées récompensées par les plus grands concours de vins. C'est ainsi que la maison Gremillet s'impose aujourd'hui parmi les plus belles de son secteur.

Une gamme pour chaque occasion :

Le champagne Gremillet c'est huit déclinaisons différentes qui vont de l'entrée de gamme à deux cuvées uniques : Cuvée Evidence et Rosé Vrai.

La Cuvée Evidence ce sont 5 000 bouteilles par an de 100% chardonnay. Ce champagne de table présenté dans un flacon luxueux, appartient comme le Rosé Vrai aux cuvées de prestige : « Les Uniques ».

Il est décrit par son créateur comme un champagne atypique et rare. Fleurs, épices et bois précieux, il faut d'abord le humer sans violence pour en comprendre toutes les subtilités. En final, vous êtes séduit par ses notes de réglisse, vanille, biscuit et boisées. 45€

Le Rosé Vrai est lui un Pinot Noir 100%. Produit à 7 000 bouteilles, il est obtenu par macération du raisin où la profondeur de la couleur va de paire avec celle des arômes. Son vieillissement prend au minimum 3 ans. Symphonie de fruits rouges frais et purs c'est une gourmandise fruitée à chaque bulle : cerise, griotte puis framboise ou encore groseille, fraise. 38€

2019 marquera l'arrivée dans la gamme du Clos Rocher.

La maison Gremillet présente aussi 3 nouveaux étuis. Or pour une cuvée au choix ; bleu pour le Blanc de Blancs ; rouge pour le Blanc de Noirs.

Informations pratiques :

Le nouveau G emblématique s'affirme avec un design plus moderne et dynamique. L'étiquette et la coiffe ont aussi été revisitées.

Points de vente VPC – CHR – cavistes.

Pour joindre la maison mère : 03 25 29 37 91

www.champagnegremillet.fr

http://jevouschouchoute.fr/2018/11/24/pour-les-fetes-decouvrez-les-nouveautes-chez-champagne-gremillet/

Cadeaux de Noël : quels vins offrir à quels membres de la famille ?

Par La WINEista
Vigneronne, œnologue et blogueuse vin

Une bouteille de vin au pied du sapin, voilà une bonne idée de cadeaux de Noël passionnés. A condition de dégoter la cuvée adaptée à chaque personnalité... Quels vins offrir à quels membres de la famille ?

Pour l'amour de sa vie

Elle apparaît comme une *«Evidence»* cette extraordinaire cuvée de la maison Champagne Gremillet. Un blanc de blancs brut, élevé en fûts de chêne, d'une élégance rare. Parce qu'il est unique...

LUXURY TOUCH

12/2018

Noël 2018: Champagnes, spiritueux et coffrets au pied du sapin

Publié le 12/12/2018 Rédigé par Corinne Sadaune

Le Coffret Luxe du champagne Gremillet

Cette maison de champagne familiale, située dans l'Aube, propose un beau coffret, type boîte cloche, mettant en scène le nouveau logo de la maison avec son G ascendant qui exprime les valeurs d'optimisme et d'ambition. A l'intérieur 2 flûtes élégantes, **on compose le coffret avec la bouteille de son choix,** la rédaction affectionne particulièrement le **Blanc de Noirs** (100% pinot noir) gourmand et rond à souhait avec ses arômes de coing agrémentés de notes épicées presque poivrées!

www.champagnegremillet.fr

Sélection Nouvel An 2019 !

Pour le nouvel an le choix du vin ou du champagne est toujours difficile. Pour le choix du vin ce sont vos plats qui vont vous aiguiller, allez chez un caviste donnez-lui la liste des plats que vous allez faire, votre budget et il va vous trouver les vins qui s'accorderont avec votre menu. Si il n'y a pas de caviste près de chez vous vous trouverez sur internet beaucoup de suggestions sur les accords mets/vins.

Pour le choix d'un champagne c'est un peu la même chose sauf si vous ne voulez qu'un champagne à l'apéritif. Pour l'apéritif il faut vous poser la question « Quelles sont les caractéristiques qui me plaise dans un champagne ? plutôt fruité et gourmand, plutôt puissant et structuré, plutôt frais et élégant, etc ... » En fonction de cela on va pouvoir vous orienter vers tel ou tel type de champagne (Assemblage égalitaire ou majoritairement de chardonnay, etc ...).

Je vais donc vous présenter une sélection de champagne pour vous aiguillez soit sur des cuvées que l'on peut trouver dans toutes les grandes surfaces mais

MEN'S UP
L'HOMME AU QUOTIDIEN

2018 : QUEL CHAMPAGNE POUR LES FÊTES ?

Gremillet Rosé Vrai extra-brut
A l'apéritif

Cette maison familiale a connu une belle croissance depuis sa création en 1978 : elle produit aujourd'hui 500 000 bouteilles chaque année. Ce Rosé Vrai Extra-Brut élaboré exclusivement à partir de Pinot Noir et vieilli 30 mois, est dosé à seulement 5%, ce qui préserve toute la fraîcheur et la vivacité qui caractérisent ce champagne très joyeux. On adore le beau flacon ventru, plein de promesses. Dans le verre, la robe est d'un beau rosé-rouge tirant sur le framboise. Le nez discret et léger, est dominé par les fruits rouges avec des notes de framboise, pour un fruité que l'on retrouve au palais. La rondeur est d'autant plus agréable qu'elle est naturelle, et le vin se déploie joliment la bouche. Plus structuré qu'il n'y parait. Un joli vin d'apéritif.

Le Champagne Blanc de Noirs est élaboré à partir de raisins noirs à jus blanc : Pinot noir, Pinot Meunier.

Dans les mono-cépages (un seul cépage), on trouve plus fréquemment des 100 % Pinot noir plus puissant et plus aromatique que les 100 % Pinot Meunier plus souple et fruité, celui-ci apporte de la rondeur dans les assemblages. Le Blanc de Noirs se dévoile plus vineux que le Blanc de Blancs issu de raisins à la peau et jus blancs de cépage Chardonnay, qui lui découvre des arômes délicats de notes florales. Le Blanc de Noirs assure également un bon vieillissement.

Voici une sélection de Champagnes Blanc

Champagne Gremillet – Blanc de Noirs – Brut

Mis en avant par Terroir-Evasion pour sa Cuvée Evidence (à retrouver dans les archives du site), la Maison Gremillet présente dans sa collection « Les Purs », un Blanc de Noirs 100 % Pinot Noir à la robe jaune ocre brillante et nacrée. Le nez, sur le fruit, dévoile sa palette d'arômes aux accents de coing et de notes épicées légèrement poivrées. La bouche est voluptueuse et riche. Un Champagne au tempérament audacieux que l'on associera avec un tendre filet de bœuf ou une tarte tiède aux fruits caramélisés.

https://www.terroir-evasion.com/cave-vins/champagne-blanc-de-noirs/

Terre de Vins
WWW.TERREDEVINS.COM
12/2018

LA GRANDE DÉGUSTATION DE BRUTS SANS ANNÉE

Devaux ❤
Cuvée D
17/20
38 €
À Bar-sur-Seine, la Maison Devaux défend fièrement les couleurs de la Côte des Bar. Sa Série D est une série d'excellence, bâtie sur des vins vinifiés en partie en barriques puis élevés au moins cinq ans en cave sur lours lies. La Cuvée D est un brut multi-millésimes plutôt qu'un Sans Année et « l'emblème de la Série D », précise Elodie Chevriot pour la maison Devaux. Il contient un tiers de vins de réserve. Le jury a salué cette alliance de fraîcheur et de maîtrise, nettement perçue et appréciée à l'aveugle. « Un champagne aromatique discret mais savoureux, une bulle fine et abondante, tout est tendu et harmonieux » note une jurée, conquise.
En apéritif sur des tempuras de feuilles du potager.

(badiane, curcuma) que l'on retrouve au nez avec un toucher de bouche poudré, salivant. La bulle est adlerine, la finale tout en dentelle.
Sur une nage de langoustines en bouillon de gingembre et citronnelle.

Gallimard
Quintessence Extra Brut
Les Riceys
15,7/20
21,50 €
« Un Brut Sans Année dans un corps de millésimé ! » s'enthousiasme une jurée qui salue « la délicieuse amplitude pâtissière » du nez, marquée par des notes de beurre de baratte, de frangipane et de viennoiserie. En bouche, l'équilibre repose sur une arête acide qui tend l'aromatique voluptueuse de crème catalane.
Une galette des rois.

Gardet
Brut Tradition
14/20
26,50 €
Juteux sur les fruits à noyau, ce champagne très vineux et très droit dans ses bottes offre un fruit frais et croquant de nectarine, brugnon et pêche des vignes, avec une touche acidulée qui taquine agréablement le palais du milieu de bouche à la finale. Une valeur sûre !
Pour l'apéritif.

Gosset
Grande Réserve
15,5/20
44 €
Très réussi, ce champagne offre un équilibre tendu entre les extrêmes : de tendresse et de tension, de fruit croquant (pêche, prune) et de minéralité iodée, de richesse et de fraîcheur désaltérante et juvénile. « La signature de la Maison », résume Odilon de Varine, chef de cave de la maison Gosset.
Un carpaccio de langoustines.

Gremillet
Blanc de Noirs
14,5/20
24,50 €
Particulièrement fin et distingué, ce champagne s'exprime au nez sur d'élégantes notes de verveine, cédrat et combava. La bouche est bâtie sur une arête acide dentelée, équilibrée par une bulle onctueuse. Le panier d'agrumes se pare de notes acidulées de griotte et de mirabelle sur une longue finale gourmande où pointe la noisette grillée.
Une truite aux amandes.

H.Blin BT
Blanc de Noirs 100 % Meunier
14,5/20
25 €
Le dosage très léger de ce champagne laisse toute la place à l'expression du pinot meunier. Le jury a relevé son fruit tendu sur des notes d'agrumes (cédrat et bergamote), sa bulle généreuse, sa texture accrocheuse qui l'appelle à table, de même que ses beaux amers en finale.
Un bar de ligne nappé d'une sauce au beurre blanc.

Henri Abelé
Brut Traditionnel
14,5/20
28 €
Son premier nez est discret, sur la retenue crayeuse et poudrée, sur le zeste d'agrumes. Ce champagne révèle en bouche sa personnalité, affirmée dans sa bulle généreuse. Sa belle sapidité et sa finale sur la feuille de citron kaffir appellent une gastronomie à base de poisson à chair fine.
Un turbot au beurre blanc.

Henri Giraud
Esprit Nature
15/20
37 €
Complexe dans sa retenue, ce champagne révèle à l'aération des notes beurrées gourmandes sur un fruit frais de pomme d'amour paré de notes tertiaires de sous-bois. La bouche est ample, la bulle tendre, avec un beau retour de fraîcheur sur la finale. Un vrai champagne de gastronomie.
Avec un comté de 24 mois.

Henriot
Blanc de Blancs
15,2/20
39 €
« Un champagne de caractère », a noté le jury, qui a pressenti, à juste titre, un blanc de blancs, pour son fruit sur l'agrume, son équilibre sur la vivacité, sa fraîcheur assortie de notes d'élevage savoureuses (pain de seigle toasté) qui apportent en complexité et poitsent son mordant qui se fond dans la bulle.
Sur des huîtres.

Dom Caudron ❤
Cuvée Comalyne
16,5/20
34,20 €
Élaborée par la cave Dom Caudron, spécialiste du pinot meunier à Passy-Grigny en vallée de la Marne, ce champagne est vinifié à 50 % en fûts de chêne neufs (ce qu'ignorait le jury). Il révèle des notes fumées et boisées qui sont l'écrin d'un fruit éclatant, rouge sur la cerise, orange sur le brugnon et la mandarine, agrémentées de touches de fruits à coque (noix de cajou, amandes grillées). La bulle d'une grande finesse ouvre la voie à une finale remarquable d'élégance. « Une superbe maîtrise du pinot meunier » a justement deviné un jure qui salue « une grande réussite ».
Sur une côte de veau aux cèpes.

J de Telmont
Grande Réserve
16,5/20
25 €
« Un champagne très complet ! », salue le jury, unanime, qui salue son nez très élégant de noisettes fraîches et grillées, aux délicates notes florales d'acacia, complexe avec ses touches fumées de silex.

Gremillet
Blanc de Noirs
14,5/20
24,50 €
Particulièrement fin et distingué, ce champagne s'exprime au nez sur d'élégantes notes de verveine, cédrat et combava. La bouche est bâtie sur une arête acide dentelée, équilibrée par une bulle onctueuse. Le panier d'agrumes se pare de notes acidulées de griotte et de mirabelle sur une longue finale gourmande où pointe la noisette grillée.
Une truite aux amandes.

http://www.claireenfrance.fr/Vins-et-alcools-a-consommer-avec-moderation-Le-vin-du-mois-a-consommer-avec-moderation-Decembre-2018-quelques-tres-bons-flacons-pour-les-fetes-1851.htm

J'ai trouvé magnifique la forme de cette cuvée Prestige Evidence 100 % chardonnay du **Champagne Grémillet** (prix 45 €). Cette cuvée nécessite un vieillissement de 3 ans minium sur lies et un faible dosage.

Pour la petite histoire, cette maison est familiale et se situe dans la Côte des Bars (dont je vous ai déjà parlé spécifiquement sur le blog).

L'agence de presse des Vins, Spiritueux & Boissons
VSB
www.vsb-lalettre.fr
La Lettre hebdomadaire des professionnels de la production et de la distribution

Gremillet continue sa montée en gamme

La maison de champagne Gremillet a récemment adopté une coiffe biseautée. « Nous avons l'exclusivité de cette coiffe pour quelques années. Elle nous permet de nous distinguer visuellement en linéaires, souligne Anne Gremillet, en charge du marketing et de la communication. Cet habillage fait écho au positionnement de la marque, axé sur l'ambition et la modernité, et au trait qui souligne le G de notre logo. » La jeune maison de champagne (à peine 40 ans

VSB

d'histoire) exploite 42 ha et s'approvisionne auprès de vignerons indépendants. Elle produit 500 000 bouteilles par an et « a le potentiel pour doubler la production ». Elle a engagé un important chantier marketing il y a cinq ans pour se positionner entre les premiers prix et les grandes marques (prix consommateurs de 19 € à 45 €). « Nous avons maintenu les volumes malgré l'augmentation du prix moyen », se félicite Anne Gremillet. La part des ventes à l'export, circuit historique de la maison (qui fournit notamment chaque année une cinquantaine d'ambassades françaises), est tombée de 60 % à 40 %. « Les ventes à l'export n'ont pas diminué, mais nous vendons davantage en France, notamment auprès des particuliers, ce qui offre une bonne valorisation », souligne Anne Gremillet. La société, qui emploie 23 personnes, dont 6 membres de la famille, a réalisé un chiffre d'affaires de 12 millions d'euros en 2017. *(MD)*

UN NOUVEL HABILLAGE ASCENDANT ET OPTIMISTE POUR EXPRIMER L'HISTOIRE ET LA PHILOSOPHIE MAISON

Parce que le premier vecteur d'image est le produit, un soin tout particulier est apporté à la gamme des champagnes Gremillet.

Dans un souci permanent du détail et une volonté d'affiner la qualité perçue de la marque, la maison GREMILLET a apporté des changements à la fois subtils et audacieux pour une gamme raffinée en totale harmonie avec ses valeurs :

Un nouveau G emblématique de la maison qui s'affirme dans une version plus moderne et dynamique, souligné d'une diagonale, tel un chemin ascendant vers l'avenir.

L'étiquette qui s'enrichit d'une fine texture de fond tout en diagonale et qui appelle au touché.

Enfin, la coiffe ! pour que l'harmonie soit totale, elle affiche fièrement une nouvelle découpe, elle aussi en diagonale, exclusive à la maison. L'intérêt est double: permettre de se différencier, être reconnaissable auprès des consommateurs.
Ensuite et surtout, cette découpe ascendante résonne parfaitement avec l'esprit de la maison qui revendique sa jeunesse, sa croissance rapide et son regard optimiste sur l'avenir. Elle vient en parallèle du chemin de vie présent sur les coiffes pour illustrer les petits et grands succès que la maison a à cœur de célébrer. « Tous vos succès méritent un Gremillet ».

Un design global plus harmonieux, contemporain et épuré pour satisfaire une clientèle toujours plus exigeante.

NOUVEAU FLACONS LUXEUX POUR SES CUVÉES DE PRESTIGE « LES UNIQUES »

La maison GREMILLET a voulu offrir à ses cuvées de prestige un flacon à la hauteur de leur contenu. Un flacon aux formes généreuses qui vient s'inscrire parmi les grandes cuvées de Champagne. L'unique est incomparable, voire exceptionnel. Seules les grandes années ou les vinifications particulières peuvent donner naissance à des champagnes uniques.

CUVÉE ÉVIDENCE

100 % chardonnay
30% des jus sont élevés en fûts de chêne de 1 à 3 ans. 20% de vin de réserve entrent dans la composition de cette cuvée. Un Vieillissement minimum de 3 ans sur lies et un faible dosage (7 grammes) contribuent à l'harmonie et la complexité de ce champagne.
Le nez nous invite à pénétrer dans un univers ésotérique quasi monacal, de fleurs, d'épices et de bois précieux. Il faut le humer sans violence pour en comprendre toutes les subtilités. La bouche,

La maison GREMILLET présente 3 nouveaux étuis : Or pour une cuvée au choix, Bleu pour le Blanc de Blancs, Rouge pour le Blanc de Noirs.

Selon leur disposition, on peut jouer à composer différents chemins de vie : avec **1, 2 OU 3 ÉTUIS**, tout en **ÉGAYANT LES LINÉAIRES !**

Le nouveau design élégant se veut aussi être l'interprétation joyeuse et libre du fameux « **CHEMIN DE VIE** » ou « **CHEMIN DU SUCCÈS** » si chers à la maison GREMILLET.
Déjà représenté par une ligne ascendante sur les coiffes de ses champagnes, il se veut ici plus aérien.

La maison GREMILLET souhaite au travers de ce « CHEMIN DE VIE » qui parcourt les 4 faces de chaque étui, célébrer les **PARCOURS MULTIPLES ET VARIÉS** de chacun, parsemés de difficultés mais aussi de succès, petits et grands

Une belle occasion de varier les plaisirs au travers des différentes cuvées de la gamme Gremillet. Ce coffret type boîte cloche met en scène le nouveau logo de la maison : son G ascendant qui exprime les valeurs d'optimisme et d'ambition de la maison.
Il pourra une fois ses calages ôtés servir de jolie boîte à trésor à composer à souhait là encore.

CHAMPAGNE GREMILLET

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 résonnance 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

Maison de Champagne purement familiale située dans l'Aube sur la Côte des Bar.
Fraîcheur et élégance sont les maître mots de ses cuvées.
www.champagnegremillet.fr

© Copyright & Crédits Photos : © Champagne GREMILLET | Tous droits de reproduction réservés

Ça peut aussi vous intéresser

À découvrir en vidéo

https://www.avosassiettes.fr/quel-champagne-choisir-pour-les-fetes-un-gremillet-bien-sur/

lesRestos.com

12/2018

2018, LES FÊTES AU CHchampagne

Vin précédent

En cadeau, la **maison Gremillet** a l'idée d'un coffret à composer selon les besoins en version duo, trio ou solo plus 2 flûtes, à choisir parmi les différentes cuvées de la gamme, blanc de blancs, blanc de noirs, ou rosé, tous excellents. Evidemment le prix varie selon la composition. Coffret tête à tête : 85 euros environ.

https://www.lesrestos.com/lifestyle/vins/2018-les-fetes-au-champagne

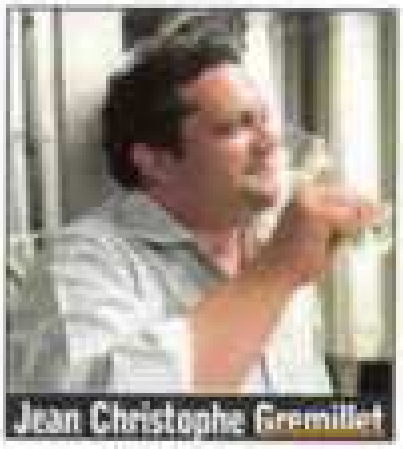
Le Manager
de l'alimentaire

Champagne Gremillet : la famille reprend son indépendance

I. La famille fondatrice de Champagne Gremillet a repris son indépendance.

UI Gestion, via son fonds Irpac, l'a accompagnée pendant 3 ans.

Située à Balnot sur Laignes (Aube), Gremillet (CA 10 M€) exploite 42 ha, dont 22 ha en propriété. Dirigée par Jean Christophe Gremillet, la PME commercialise 500 000 bouteilles, dont 50 % à l'export dans 50 pays.



Jean Christophe Gremillet

TOUTL'UNIVERSCULINAIRE.COM

Champagnes GREMILLET

UNE SAGA FAMILIALE EXCEPTIONNELLE

L'Histoire de Gremillet fait partie de celles que l'on aime à raconter le soir à la veillée… Dans les années 60, une femme achète quelques ares de terre qui ne valent rien. Un terrain caillouteux à Balnots/Laignes, difficile à travailler, dont personne ne veut alors, situé sous la forêt, à flan de coteau. Une acquisition qui fera au mieux sourire. En 1973, elle lègue ses 30 ares à son fils, alors agent EDF. Pourtant Jean-Michel Gremillet a un rêve… devenir vigneron!

Les femmes ont parfois des prémonitions, de celles qui font les grands destins. En acquérant ces quelques ares de terre Lulu Gremillet ne savait pas qu'elle posait alors la première pierre d'une saga familiale exceptionnelle. A la fin des années 70, Jean-Michel Gremillet « plaque» son métier d'agent EDF. Il achète quelques parcelles de terre supplémentaires pour compléter l'héritage que sa mère vient de lui offrir et plante des vignes sur près d'un hectare, dont il vend le raisin au négoce. Néanmoins, cette solution ne le satisfait pas. Ce qu'il veut vraiment… c'est devenir vigneron. Qu'à cela ne tienne ! Il investit dans ses premiers pressoirs, des coquarts hydrauliques d'occasion, et commence à travailler à façon pour les vignerons voisins, tout en étiquetant 1000 bouteilles de champagne à son nom. Dix ans plus tard, il produit 20 000 bouteilles estampillées «Jean-Michel Gremillet».

Une affaire de famille

Le rêve de Jean-Michel et de son épouse Arlette prend forme et devient réalité. Au début des années 2000, le fils ainé de la famille, Jean-Christophe, qui travaille dans la finance, arrive à son tour dans l'entreprise. Pour appuyer son fils dans sa tâche, Jean-Michel Gremillet s'adjoint l'assistance d'un œnologue conseil Jean-Pierre Rodolphe Lédé. Ce personnage atypique, poète et auteur de l'ouvrage « Voyage dans ma bouteille », accepte de prodiguer ses conseils à la toute jeune entreprise. L'homme fonctionne au coup de coeur. Il lui faut de la sincérité. Dans la famille Gremillet, il est servi, on n'a pas le temps de « se la raconter ».

Jean-Michel Gremillet n'hésite pas à faire appel à cet « original » dont il connaissait la réputation et le savoir faire en matière de vin : "Il avait l'air d'un emmerdeur mais je l'aimais bien, je sentais qu'il avait du talent."

Avec Jean-Pierre Rodolphe Lédé, Jean-Christophe met en place les derniers gestes de l'élaboration du champagne : vinification, assemblage, tirage, élevage… assurant à l'entreprise familiale sa totale autonomie. En 2006, la petite dernière, Anne, prend en charge le marketing et la communication. Les conjoints respectifs des enfants, Karine et Stephane ne tarderont pas à les rejoindre pour former une famille au grand complet, unie autour d'un même projet : développer une entreprise moderne dans le respect d'un savoir-faire ancestral.

Et pourtant il faut vendre…

Au fil des ans, et sous l'impulsion des enfants, le vignoble s'agrandit pour atteindre désormais 42 hectares. Depuis les années 1990, les différentes étapes de la vinification, comme le remuage et le dégorgement, sont intégrés à l'entreprise, ce qui permet à la famille Gremillet de produire 300 000 bouteilles. Des bouteilles qu'il va falloir vendre…

Qu'à cela ne tienne, précurseur à l'époque au regard de sa taille, Jean-Michel Gremillet décide de se lancer dans l'export et c'est toujours une priorité de la maison. Très actif, il veut se créer une belle image et devenir une « marque » aux yeux des autres. Pour ce faire, il n'hésite pas à appeler les ambassades et les consulats de France à travers le monde pour les convaincre de servir son champagne dans le cadre de leurs réceptions de prestige. Et ça marche ! La maison Gremillet servant depuis une cinquantaine de légations françaises qui lui sont restées fidèles.

Son champagne est également sélectionné depuis 1997 pour célébrer tous les lancements de la fusée Ariane en Guyane.

Des compagnies aériennes comme China Airlines, United Airlines, Jakarta Airlines, Delta Airlines… l'ont référencé ces dernières années pour souhaiter la bienvenue à leurs passagers.

Grâce à l'ambition, au travail et à la volonté de ses fondateurs, la maison Gremillet connaît une croissance rapide. Non contente de produire, elle conserve également un statut de négociant. En effet, pour subvenir aux besoins des 500 000 bouteilles annuelles, Gremillet développe l'activité en amont par le biais d'approvisionnements en raisins, ce qui lui permet d'optimiser ses assemblages avec des chardonnays venus de Montgueux, Cramant ou Béton. Chaque année, 60 vignerons partenaires lui confient leur récolte, ce qui constitue un approvisionnement complémentaire de 50 ha.

500 000 bouteilles sortent désormais des caves Gremillet à Balnots sur Laignes dans l'Aude (10).

En acquérant ces quelques ares de terre caillouteuse dont personne n'aurait voulu, Lulu Gremillet ne savait pas qu'elle posait alors la première pierre d'une saga familiale exceptionnelle.

Un domaine qui grandit au fur et à mesure des opportunités

Rien n'arrête le désir de Jean-Michel Gremillet pour faire grandir son petit vignoble.

« Lorsque j'ai commencé à bâtir mon rêve, raconte ce dernier, j'étais dans la construction, pas dans l'ambition. C'est bâtir, créer, innover qui m'intéressait. Tant mieux si la réussite est là, mais ce n'est pas une fin en soi ».

Actuellement, le domaine de la famille Gremillet couvre une superficie de 42 ha dont 7 ha sur les collines du terroir des Riceys, et sur la commune de Balnot-sur-Laignes, à 45 km de Troyes. Planté dans le sol argilo-calcaire kimmeridgien, le même que celui de la Bourgogne voisine, le pinot noir domine à 94 %. Le reste de l'encépagement se compose de chardonnay. Les 51 parcelles sont exposées Sud, Sud-Est, et bénéficient de ce fait d'un ensoleillement maximal.

Les vendanges commencent généralement mi-septembre pour une dizaine de jours. Suivant les millésimes, chardonnay et pinot noir se partagent la priorité.

Conformément aux dispositions de l'appellation, la cueillette se fait exclusivement à la main, afin de préserver les baies intactes jusqu'au pressurage. 4 T de raisins, donnent 25,50 hl de moût. Le pressurage est fractionné entre la cuvée (20,50 hl) et la taille (5 hl). Les champagnes de la maison sont exclusivement issus de la première presse. Envoyés dans les cuves par pompage, après débourbage à froid de 24 h, les moûts font leur fermentation, d'abord alcoolique à 16°C, puis malo-lactique à 18°C jusqu'en décembre. En janvier, les vins sont soutirés puis collés avant un léger passage au froid, à -0,5°C et une filtration tangentielle qui ne rejette aucun déchet. Autonome, l'appareil travaille la nuit, avec un débit lent de 10 hectolitres/heure.

Faire les choses bien

Au début du printemps suivant, on ajoute la liqueur de t composée de vin clair, de levures et de sucres pour la sec fermentation en bouteille, à 10°C en cave souterraine, et ce deux à trois mois, afin d'obtenir une grande finesse de bulles. une meilleure complexité, l'élevage sur lattes dure au minimu mois pour le brut dans année et jusqu'à 5 ans pour les gra cuvées, alors que l'appellation ne demande que 15 mois.

Alors que la majorité des vignerons composent leur liquei dosage avec du moût concentré rectifié, Jean-Christophe Grem choisi de déboucher spécialement des bouteilles de champagne concocter sa préparation. Toujours dans cette démarche de q poussée à l'extrême, il conserve ses vins de réserve à tempéi constante, dans un local climatisé à 14°C.

« *Il est préférable de tempérer le local plutôt que de refroid cuves, car, avec le temps et l'humidité, des moisissures pe s'installer,* explique t-il ».

Au moment du dégorgement, les bouteilles sont soumises double examen :

• le « jetting » qui envoie une goutte d'eau sulfatée dans la bou avant bouchage, favorise l'expulsion de l'air pour obtenir un do en soufre plus homogène et favoriser une meilleure conservati vin.

• La caméra de vision qui contrôle la turbidité, le volun l'enfoncement et la qualité du bouchon.

Les bouteilles sont ensuite marquées au laser avec la date de dégorgement, la teneur en sucre, le type de champagne, les initiales de la personne responsable du dégorgement et l'année. Une traçabilité à 100 %.

Ce n'est que lorsque le vin et sa liqueur sont intimement liés, soit entre 3 et 6 mois après le dégorgement dont la date est indiquée sur les flacons, que ces derniers quittent enfin les chais de Balnot-sur-Laignes. Les vins destinés à un long voyage font l'objet d'un dégorgement spécial, effectué en dernière minute, pour protéger ces derniers des différences de température, compte tenu des heures de voyages.

Désormais les gammes des Champagnes Gremillet se partagent entre les « Classiques », à savoir des champagnes incontournables, des Sélections et des Rosés d'assemblage 70 % pinot noir, 30 % chardonnay ; les Purs Zéro dosage 50 % pinot noir, 50 % chardonnay et Blanc de Blancs 100 % chardonnay ; les Blancs de noirs 100 % pinot noir et les Uniques. L'unique est incomparable, voire exceptionnel. Seules les grandes années ou les vinifications particulières peuvent donner naissance à ces champagnes Uniques, 100 % pinot noir qui se déclinent en Rosé Vrai, en Millésime avec, en plus, une cuvée Evidence 100 % Chardonnay.

Et parce que le champagne n'est pas tout, la maison met en avant quelques spécialités avec le Ratafia champenois XO, le Rouge de Balnot 100 % pinot noir coteaux champenois et le Rosé de Riceys 100% pinot noir.

Rien n'arrête le désir de Jean-Michel Gremillet pour faire grandir son petit vignoble.

Tous vos succès méritent un Gremillet…

Une coiffe ascendante et son chemin de vie expriment désormais la philosophie Gremillet. Dès sa création, la maison ose la différence avec, en 2018, une coiffe qui se pare d'une découpe oblique. Cette découpe ascendante en parallèle du chemin de vie présent sur les coiffes vient renforcer ce dernier. Une illustration parfaite du chemin parcouru, de l'accomplissement de soi et l'élan vers l'autre en parfaite résonnance avec l'esprit maison qui porte un regard dynamique et optimiste sur l'avenir. Un design global harmonieux, contemporain et épuré qui accompagne le slogan de la maison « Tous vos succès méritent un Gremillet».
Marquer avec une coupe de champagne ces moments de la vie où l'on est fier d'avoir osé rêver et entreprendre, d'avoir créé ou accompli, d'avoir franchi des étapes et atteint un but, c'est l'image qu'Anne Gremillet souhaite donner de cette maison familiale où ambition rime avec passion, où le travail et l'esprit d'entreprise se conjuguent avec un savoir-faire et un esprit de perfection depuis 40 ans au service du champagne.

Le rêve de « clos » de Jean-Michel Gremillet

A seulement 50 m de la cave, le Clos Rocher s'étend sur plus d'un hectare planté en pinot noir. Cette enceinte protégé d'un muret, exposée Sud/Sud-Est, est l'un des rares clos de la Champagne auboise. Un rêve d'enfant pour Jean-Michel Gremillet qui, en 2012, lui a donné le nom de l'une de ses ancêtres : Charles (un prénom féminin au XVIIe siècle) Rocher. En 1855, alors âgée de 8 ans, elle avait posé la première pierre d'une maison du village qui appartenait alors à la famille Gremillet et sur laquelle on peut encore lire « Cette pierre à été posée par Charles Rocher âgée de 8 ans - 1855 ». Jean-Michel a pu en récupérer le vestige pour la mettre à l'entrée de son clos. Le clos abrite également une jolie cadole qui, loin des cabanes destinées à abriter les récolteurs, peut accueillir 8 à 10 personnes pour des repas gastronomiques privés ou la future dégustation de la cuvée Clos Rocher, face à la vigne qui l'a engendré, en 2019.

L'arborétum

L' Arborétum des Vaucelles, en référence à son lieu-dit, est une idée originale portée par le fondateur, qui a souhaité planter 82 conifères de diverses origines, soit autant que de pays dans lesquels le champagne Gremillet est exporté. Un hommage rendu à ses débuts à l'export au début des années 80, aux nombreuses ambassades françaises à l'étranger, clientes historiques de la maison mais aussi un message de pérennité pour les générations futures.

exclusivement à la main, afin de préserver les baies intactes jusqu'au pressurage.

Le clos abrite également une jolie cadole qui, loin des cabanes
Le clos abrite également une jolie cadole qui, loin des cabanes destinées à abriter les récolteurs, peut accueillir 8 à 10 personnes pour des repas gastronomiques privés ou la future dégustation de la cuvée Clos Rocher, face à la vigne qui l'a engendré, en 2019.

La maison se veut contemporaine, elle ne revendique pas une longue histoire comme c'est souvent le cas dans l'univers du champagne. Elle est au contraire fière d'affirmer sa jeunesse, sa construction pas à pas et sa croissance rapide. En 40 ans à peine, elle s'impose aujourd'hui parmi les plus belles maisons de son secteur. Elle transmet son succès, son ambition et sa volonté d'avancer à travers une gamme de champagne empreint de fraîcheur et d'élégance.

QUOTIDIEN LIBRE
L'INFO COMME ENJEU DU 21ème SIECLE

12/2018

Notre sélection de Champagnes pour des fêtes pétillantes

Gremillet – Cuvée Evidence – 100 % chardonnay. Le nez invite à pénétrer dans un univers spirituel quasi monacal, de fleurs, d'épices et de bois précieux. Il faut le humer sans violence pour en comprendre toutes les subtilités. La bouche, bien structurée, avec un bel équilibre entre la vivacité et le moelleux, séduit d'emblée. Réglisse, vanille, biscuit et notes boisées concourent en finale pour nous offrir un pur moment de plaisir. « La légère vinification sous-bois lui donne davantage de complexité aromatique tout en conservant la fraîcheur du chardonnay. Un champagne atypique et rare ! **Coup de coeur !** *Prix €45 – Plus de renseignements* ***ici***

VIN

Les cuvées « Les Uniques » de la maison de champagne Gremillet

Un blanc de blancs et un rosé d'exception pour accompagner les fêtes de fin d'année

La maison Gremillet

L'histoire de la maison de champagne Gremillet est avant tout une histoire de famille assez récente puisque c'est en 1978 que Jean-Michel Gremillet quitte son poste d'agent EDF pour celui de vigneron champenois grâce aux 30 ares de vignes légués par sa mère. Dès l'année suivante et après avoir acheté des parcelles supplémentaires il vend son raisin au négoce mais très vite il décide de créer sa propre bouteille.

Dès ses débuts, la maison Gremillet au fait de la très forte concurrence en France et de sa relative jeunesse par rapport à d'autres maisons, a choisi de tout miser sur le commerce à l'international et c'est ainsi qu'elle s'est faite un nom dans les ambassades, les consulats français à l'étranger mais aussi dans des compagnies aériennes et c'est également du champagne Gremillet qui est débouché depuis 1997 en Guyane pour tous les lancements de la fusée Ariane !

Aujourd'hui les champagnes Gremillet sont aussi présents en France. Ils proviennent de raisins cultivés sur le sol argilo-calcaire d'un domaine de 42 hectares tout près des Riceys sur la commune de Balnot-sur-Laignes dans le département de l'Aude.

La maison Gremillet produit 8 champagnes :

•Deux bruts : le Sélection et le Brut millésimé 2011
•Deux rosés : le Rosé et le Rosé Vrai
•Deux blanc de blancs : le Blanc de Blancs et la Cuvée Evidence
•Un blanc de noirs
•Un extra brut dosé à 0 g/l de sucre.

La cuvée Évidence

La cuvée Évidence est un champagne brut blanc de blancs confectionné avec 100% de raisins Chardonnay. 30% des jus qui composent ce vin sont élevés en fûts de chêne de 1 à 3 ans et 20% de vin de réserve entrent dans sa composition. Il est vieilli pendant un minimum de 3 ans sur lies ce qui lui confère une grande complexité aromatique.
Ce haut de gamme de la maison de champagne est faiblement dosé en sucre, à 7 grammes de sucre par litre, ce qui en fait un vin idéal à l'apéritif mais aussi pour accompagner des plats.
La cuvée Évidence est un excellent champagne blanc de blancs à la fois frais et très aromatique. Au nez, les œnologues lui trouvent des notes « de fleurs, d'épices et de bois précieux » et en bouche « un bel équilibre entre la vivacité et le moelleux » avec « réglisse, vanille, biscuit et notes boisées » en notes finales.
La cuvée Évidence est vendue en vente par correspondance et chez les cavistes pour un prix conseillé de 45€, on la trouve notamment sur le site LesGrappes à 49€.

Le Rosé Vrai

Ce champagne rosé est élaboré à partir de raisin Pinot Noir. Ce vin est un rosé de saignée. Contrairement à la plupart des champagnes rosés qui sont des rosés d'assemblage c'est à dire un mélange de vin blanc et de vin rouge, les rosés de saignée sont obtenus par une brève macération des moûts avec la peau des raisins. Ce sont les pigments naturels contenus dans la peau des raisins noirs qui colorent les jus. Après macération, la cuve est « saignée » : le contenu est vidé afin de séparer le moût des peaux.
Le Rosé Vrai Gremillet est soumis à un vieillissement sur lies de 3 ans minimum. C'est un champagne faiblement dosé en sucre à 6 grammes par litre.
Je ne suis en général pas particulièrement intéressée par les champagnes rosés que je trouve sans grand intérêt gustatif. Ce Rosé Vrai grâce à la technique du rosé de saignée est étonnant par sa couleur d'un rose profond et sa grande richesse aromatique. Une véritable et agréable surprise avec ce champagne rosé parfait pour les apéritifs !
Au nez il est très fleuri avec « une symphonie de fruits rouges » et au goût il est plutôt fruité mais pas sucré. Les œnologues lui confèrent des notes de cerise, de framboises, de groseilles, de fraises, de cassis et de myrtille.
Le Rosé Vrai est vendu en vente par correspondance et chez les cavistes pour un prix conseillé de 38€, on le trouve sur le site LesGrappes à 42€.

https://unemanettealamain.fr/article/les-cuvees-les-uniques-de-la-maison-de-champagne-gremillet/

LE FIGARO magazine

12/2018

LE TOP 50 DU CHAMPAGNE DIGITAL

L'analyse croisée des données de MyBalthazar et Wine Services, deux jeunes sociétés spécialisées dans la notoriété numérique des domaines et dans la qualité de leur distribution, ont permis au « Figaro Magazine » de réaliser ce palmarès inédit.

Par Stéphane Reynaud et Gabrielle Vizzavona

Spécial Champagne

28 DUVAL-LEROY Forte d'une grande profondeur de gamme, la maison familiale Duval-Leroy est bien distribuée à Paris. Sur la toile, la marque se fait plus rare et certains de ses comptes n'ont rien partagé depuis plusieurs mois. Globalement, elle ne semble pas avoir défini les lignes de sa communication digitale. Malgré cela, une base de fans bien engagée lui permet de se classer entre les 23e et 33e places sur les diverses plates-formes.

29 AYALA La maison Ayala bénéficie d'une distribution équilibrée sur les principaux marchés, avec quelques atouts majeurs comme sa forte présence au verre. Sa communauté se comporte différemment selon les plates-formes : petite, mais considérablement engagée sur Facebook (où elle occupe la 19e place), elle s'implique beaucoup moins sur Instagram, ce qui place Ayala à la 53e place de notre classement sur ce réseau, malgré ses 15 000 abonnés.

30 DEVAUX La charmante coopérative gérée par Laurent Gillet existe sur toutes les plates-formes, où elle oscille entre les 21e et 52e places. En pleine croissance, aussi bien hors ligne (grâce à un excellent rapport qualité-prix) qu'en ligne, ses efforts commencent à porter leurs fruits. On lui prédit un bel avenir, pour peu qu'elle persévère. C'est d'ailleurs comme « *marque au passé prestigieux et à l'avenir prometteur* » qu'elle se définit sur son site internet.

31 A.R. LENOBLE La marque développe sa présence sur les tables bistronomiques, bien que sa distribution demeure confidentielle et centrée sur l'Europe. Malgré de petites communautés d'abonnés, A.R. Lenoble figure au top 20 sur Instagram (16e) et Twitter (19e). Leur classement général est pénalisé par une implication plus limitée sur Facebook et une absence de YouTube.

32 HENRIOT Fondée en 1808 par la veuve Apolline Henriot, la marque semble accroître sa visibilité sur les marchés européen et américain avant de relever le défi asiatique. En ligne, à défaut de performances spectaculaires (elle se positionne entre les 28e et 64e places sur les différents réseaux), une présence plus ou moins régulière est entretenue sur chacun d'entre eux à travers des photos esthétiques et des messages qui mettent en avant son identité.

33 GREMILLET La maison familiale de la Côte des Bar fondée en 1979 fournit presque 50 ambassades et consulats dans le monde ; de quoi lui procurer une belle exposition internationale. En ligne, elle occupe la 20e place du classement Facebook, socle de sa présence digitale. A la 60e position seulement sur Instagram, elle semble depuis peu intensifier sa communication sur cette plate-forme.

34 MAILLY La coopérative fondée en [illegible] les producteurs du [illegible] au cœur de la [illegible] grand

Laurent Fresnet et Gilles de Larouzière, de la maison Henriot.

132/ Le Figaro Magazine

33 GREMILLET La maison familiale de la Côte des Bar fondée en 1979 fournit presque 50 ambassades et consulats dans le monde ; de quoi lui procurer une belle exposition internationale. En ligne, elle occupe la 20e place du classement Facebook, socle de sa présence digitale. A la 60e position seulement sur Instagram, elle semble depuis peu intensifier sa communication sur cette plate-forme.

Pour offrir des bulles

La ***Maison Gremillet***, qui a totalement relooké sa gamme avec un nouveau logo, une nouvelle étiquette et une coiffe biseautée, propose un coffret très malin, mixte, qui se compose selon les envies en version duo, trio ou solo plus 2 flûtes. Ce avec les différentes cuvées de la gamme Gremillet. Chic, De type boîte cloche, on y retrouve le G ascendant. Du plaisir à offrir.

CHAMPAGNE

GREMILLET

Le domaine Gremillet couvre aujourd'hui 42 ha et trône majestueusement dans la commune de Balnot-sur-Laignes à 45km de Troyes. De vastes étendues de vignes, de la passion, des bulles fines...

C'est grâce à la grand-mère paternelle Lulu, que s'esquissa l'histoire du champagne Gremillet. Ses économies furent mises dans les 1ères vignes en 1975. Elle lègue rapidement 30 ares à son fils Jean-Michel Gremillet, qui troqua son poste d'agent à EDF, pour enfiler sa casquette de vigneron !

Une immersion rapide et ambitieuse

Autodidacte, Jean-Michel décide d'acheter lui-même ses premières parcelles. Un seul objectif ? Agrandir son vignoble et construire une maison de champagne, pour lui et sa famille.
La vigne constitue les fondations de la maison. Très tôt sont mis en place le pressurage et le dégorgement. Il faudra attendre 2003, l'arrivée de son fils Jean-Christophe (chef de cave), pour que s'intègrent les autres étapes de la vinification.
En 2006, Anne, sa fille cadette, fait son entrée dans l'entreprise familiale et développe la partie communication/marketing. Le champagne Gremillet a su rapidement s'inscrire parmi les plus grandes maisons de son secteur, avec près de 500.000 bouteilles commercialisées chaque année, dans une cinquantaine de pays.
L'histoire a donc naturellement continué avec les enfants Anne et Jean-Christophe accompagnés de leur conjoint respectif. Chacun a trouvé sa place et œuvre dans son domaine de prédilection même si les grandes décisions restent collégiales.

Fraîcheur et élégance sont les maîtres mots du Champagne Gremillet.

La qualité est une évidence, elle est la première exigence de la maison. « C'est la somme des petits détails qui font la qualité d'un Champagne » selon Jean-Christophe Gremillet. Cela passe par exemple par des champagnes de cuvée (la première presse seulement, autrement dit, la plus qualitative). Également des vieillissements au-delà des normes imposées par l'appellation ou une liqueur de dosage maison.

Un habillage sobre et contemporain en parfaite cohérence avec la philosophie maison.

Les coiffes en diagonale soulignent un chemin de vie retraçant l'histoire à succès de cette famille et le regard toujours plus ambitieux et optimiste qu'elle porte sur l'avenir.

Une gamme de champagnes variée et raffinée.

Les champagnes sont élaborés dans le plus grand respect de la tradition champenoise et subliment l'expression d'un terroir d'exception : la Champagne.
3 segments de gamme sont proposés :

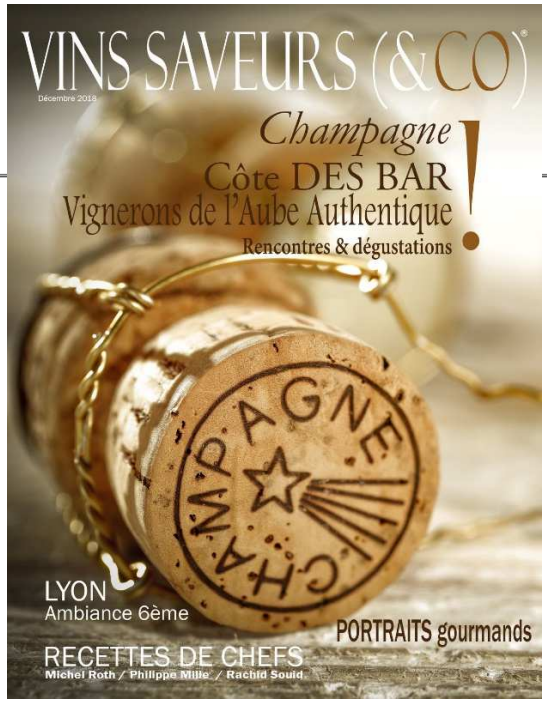
- **Les Classiques** : Brut Sélection et Rosé d'assemblage,
- **Les Purs :** Blanc de blancs, Blanc de noirs et Zéro dosage.
- **Les Uniques :** le Millésimé, le Rosé Vrai, la Cuvée Evidence.

Ces dernières cuvées sont les nouveautés maison et sont présentées dans un flacon de prestige.

- Quelques **spécialités champenoises** viennent compléter la gamme des champagnes : Ratafia champenois XO, Le Rouge de Balnot (Coteaux champenois), Le Rosé des Riceys.

10110 Balnot sur Laignes - 03 25 29 37 91 - info@champagnegremillet.fr
www.champagnegremillet.fr - #CHAMPAGNEGREMILLET

Publi-rédactionnel



CARNET DE RECETTES

Michel ROTH

Foie gras en chaud froid, religieuse et craquant ramboutan Calvados

Ingrédients pour 4 personnes

300 gr de foie gras terrine cuit
Jus de canard 2 dl

Crumble pomme
- 50 gr de farine
- 50 gr de beurre
- 50 gr de poudre d'amande
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 pomme golden

Pate à choux
- 65 gr de lait
- 30 gr de farine
- 20 gr de beurre
- 1 œuf
- Sel /poivre

Cromesquis
- 80 gr de foie gras frais
- 1 pomme golden
- 2 cl de calvados
- 50 gr de ramboutan
- 30 gr de farine
- 2 œufs battus
- 50 gr de mie de pain sèche

Gelée de pomme
- 2 dl de cidre
- 2 cl de calvados
- 2 fleurs d'ibiscus
- 50 gr de sucre semoule
- 2 gr d'agar
- 1 feuille de gélatine

Blanc manger ramboutan
- 100 gr de crème montée
- 2 cl de soho
- 2 gr de xanthane

Champagne GREMILLET Brut millésime 2009

Progression

1 • **Blanc mangé :** Mélanger tous les ingrédients énergiquement à l'aide d'un fouet. Rectifier l'assaisonnement

2 • **Choux :** Faire chauffer le beurre et la farine, ajouter le lait et cuire à ébullition sans cesser de remuer 1minute 30. Hors du feu, ajouter l'œuf, mettre l'appareil dans une poche a douille et coucher sur une feuille de papier sulfuriser et une plaque a pâtisserie d'une largeur de 2 cm. cuire au four 7 minute a 180 °c . Farcir les choux de blanc mangé. Garder le reste pour le dressage

3 • **Cromesquis :** Faire rôti les pomme et le ramboutan dans un caramel, déglacer au calvados et laisser cuire a feu doux jusqu'à l'obtention d'une compote. Mettre la compote dans un flexipan demi sphère a moitié. Insérer un morceau de foie gras frais puis recouvrir de compote de pomme. Mettre le tout au surgélateur. passer la demi sphère dans la farine, puis l'œuf battu puis la chapelure. Frire a 180 °C jusqu' à coloration blonde. Mettre au four a 180 °C pendant 3 minutes. Réservez.

4 • **Gelée de pomme :** Faire chauffer le ci le sucre , et la fleur d'hibiscus . Ajouter l a Couler sur un plateau d'une fine épaisseur. Tailler des rondelles de 4cm de large.

5 • **Religieuse de foie gras :** Tailler le foi de diamètre et 4 cm de hauteur. Mettre le c tout autour des points de blanc-manger ran

5 • **Crumble :** Mélanger tous les ingrédie homogène, mettre au réfrigérateur. une foi de papier sulfuriser sur une plaque à pâtiss Cuire au four 12 minutes à 180 °C

6 • **Dressage et finition :** Disposer au cen en poudre, poser la religieuse de foie gras, de pomme et des pousses de shizo .dans u de canard et déposer le cromesquis au-des

Michel ROTH

Poire à botzi, noisette et pain d'épices

Ingrédients pour 4 personnes

Pain d'épices
- 50 gr de miel
- 75 gr de sirop d'érable
- 25 gr de sucre muscovado
- 75 gr de farine de sarrasin
- 10 gr de levure chimique
- 65 gr de lait
- 1 œuf
- 3 gr de cannelle en poudre
- 3 gr de coriandre moulu
- 1 gr de clou de girofle en poudre
- 1 gr de badiane en poudre

Pressé de poire
- 8 poires a botzi
- 20 gr de beurre
- 25 gr de sucre

Tuile noisette
- 50 gr de basic texture
- 10 gr de pate de noisette
- 10 gr de noisette concassée

Noisettes torréfiées
- 125 gr de noisettes mondées
- 30 gr de sucre semoule
- 10 gr d'eau

Glace tatin
- 175 gr de purée de poire
- 50 gr de jus de cuisson des poires
- 100 gr de lait
- 100 gr de crème
- 15 gr de glucose
- 25 gr de poudre de lait
- 75 gr de sucre
- 5 gr de super neutrose
- 25 gr de glucose atomisé

Décors et finition
- 12 lamelles de poire crue
- 12 lamelles de poire caramélisées
- Jus de poire

Champagne GREMILLET Brut Cuvée Evidence

Progression

Pain d'épices :

• Mélanger tous les ingrédients au batteur mélangeur pour obtenir une pate homogène. Versez sur une plaque avec papier sulfuriser et cuire au four à 160°C pendant 30 minutes. Détailler des petits morceaux de 2 cm sur 2 cm.

Crème de noisette :

• Mixer l'œuf mollet avec le praliné, le sirop, le beurre fondu puis émulsionner à l'aide d'une girafe progressivement avec les huiles. Réservez au frais

Pressé de poire :

• Eplucher les poires et les évider. Tailler les en fines lamelles. Dans un plat à gratin préalablement beurré disposer les poires en couche, ajouter le beurre et le sucre. Recouvrir d'un papier d'aluminium et cuire au four a 150°C pendant 1 heure. A la sortie du four, mettre sous une presse pour en extraire le jus. Réservez au frais et garder le jus pour le sorbet.

Tuile noisette :

• Mélanger le basic texture avec la pâte de noisette. Étaler sur un silpat puis ajuter par-dessus les noisettes concassées. Cuire au four a 150°C pendant 15 minutes.

Glace tatin :

• Faire chauffer le jus de poire avec la pulpe, le lait et le sirop de glucose a 50 °c, ajouter la poudre de lait le sucre la super neutrose et le glucose atomisé. Portez le tout à 84 °c sans cesser de remuer. Versez dans un bol a pacojet et réservez au congélateur. Pacosser et servir

Noisettes torréfiées :

Porter a 121°C le sucre et l'eau, ajouter les noisette et les enrober. Refroidir et réservez

Finition et dressage :

• Dans une assiette, disposer les morceaux de tatin de poire, ajouter la crème noisette, la tuile, le pain d'épices , les noisettes torréfiées et une quenelle de sorbet. Pour finir, ajouter quelque gouttes de jus de poires, les lamelles crues et cuites de poires.

Décembre 2018 : quelques très bons flacons pour les fêtes

Champagne Gremillet Retour dans l'**Aube** avec ce *Rosé vrai*, un rosé de saignée concocté par **Jean-Christophe Gremillet,** le chef de cave de cette bonne Maison familiale installée sur la Côte des Bar, non loin des **Riceys**. Des arômes de fruits secs, de noisette et d'amande, de la vivacité, de la fraîcheur et de la rondeur aussi, pour un apéritif joyeux autour de snacks marins entre gens raffinés. (38€)

La Griotte
magazine en ligne impertinent niçoise ni soumise
12/2018

CULTURE

Rose : Chic Champagne ! par LaGriotte

Et si pour une fois, vous n'achetiez pas n'importe quel Champagne juste pour dire que ça fait des bulles sous le sapin ? La prestigieuse maison Gremillet a voulu offrir à ses cuvées de prestige un flacon à la hauteur de leur contenu. Un flacon aux formes généreuses qui vient s'inscrire parmi les grandes cuvées de Champagne que la Griotte a eu la chance de goûter en version rosé. Et aussi des coffrets magnifiques ! Du beau, du bon et du prestige pour ce Noël 2018 !

CUVÉE ÉVIDENCE

100 % chardonnay

30% des jus sont élevés en fûts de chêne de 1 à 3 ans. 20% de vin de réserve entrent dans la composition de cette cuvée. Un Vieillissement minimum de 3 ans sur lies et un faible dosage (7 grammes) contribuent à l'harmonie et la complexité de ce champagne.

Le nez nous invite à pénétrer dans un univers ésotérique quasi monacal, de fleurs, d'épices et de bois précieux. Il faut le humer sans violence pour en comprendre toutes les subtilités. La bouche, bien structurée, avec un bel équilibre entre la vivacité et le moelleux, séduit d'emblée. Réglisse, vanille, biscuit et notes boisées concourent en finale pour nous offrir un pur moment de bonheur.

Le mot de Jean-Christophe GREMILLET, chef de cave :

« La légère vinication sous bois lui donne davantage de complexité aromatique tout en conservant la fraîcheur du chardonnay. Un champagne atypique et rare ! »

POINTS DE VENTE VPC – CHR – Cavistes
PRIX PUBLIC 45 € TTC

ROSE VRAI

100 % Pinot Noir

Rosé de saignée obtenu par macération du raisin où la profondeur de la couleur va de paire avec celle des arômes.

Un vieillissement minimum de 3 ans sur lies et un faible dosage – Extra Brut (6 grammes) laisse place à la pure du fruit.

Le nez est une symphonie de fruits rouges frais et purs qui vous titillent les sens. Dans la gaieté, il nous ouvre les portes du jardin des Hespérides.

Une gourmandise fruitée, chaque bulle est un fruit différent qui vous explose sur le palais comme une petite note de musique : ici une cerise, une griotte, là une framboise, une groseille, puis une fraise, là c'est un grain de cassis, et encore une myrtille…Ce rosé est un baiser parfumé qui donne envie de trinquer, à la joie, à la vie, à l'amour.

Le mot de Jean-Christophe GREMILLET, chef de cave :

« Tel un millésimé, le rosé de saignée fait l'objet d'une sélection rigoureuse de nos raisins»

POINTS DE VENTE VPC – CHR – Cavistes
PRIX PUBLIC 38 € TTC

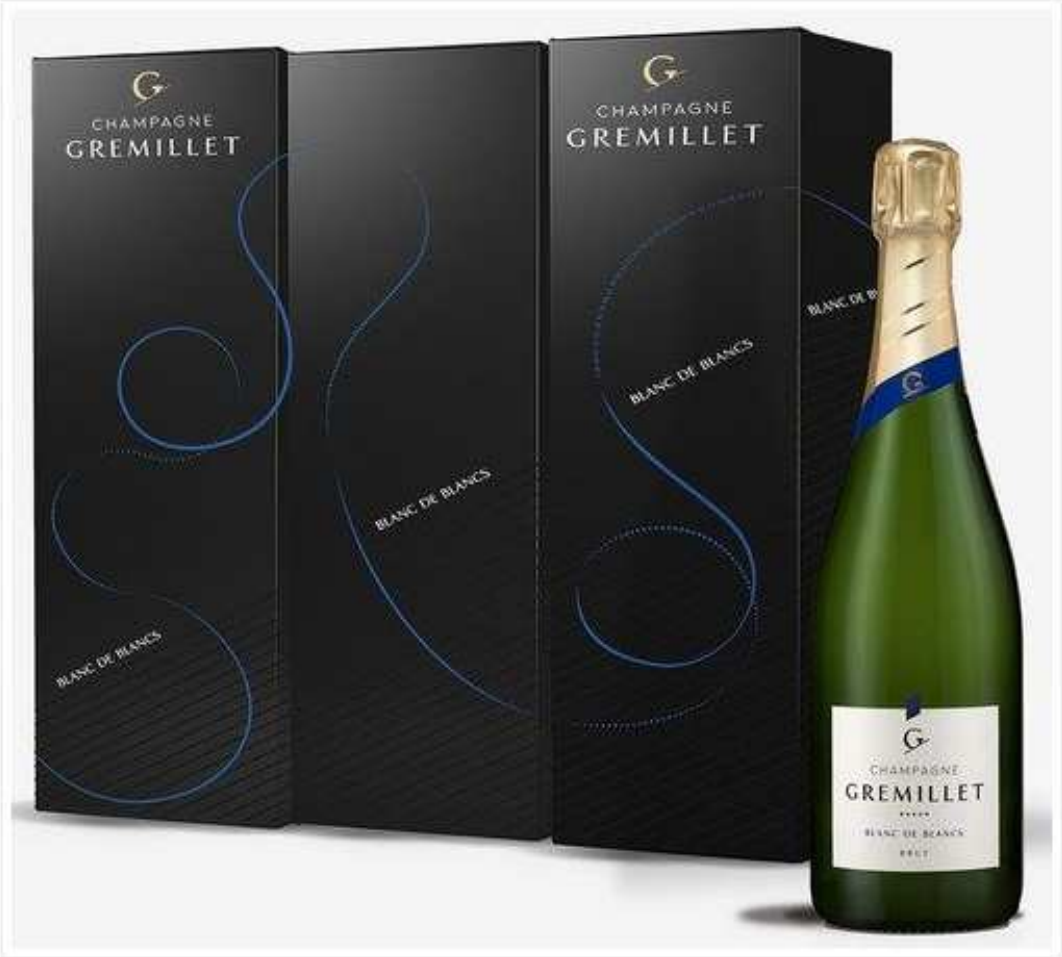
Le Champagne Gremillet est une maison exclusivement familiale créée par Jean-Michel Gremillet. Aujourd'hui toute la famille participe à l'activité de la marque. La maison produit 500 000 bouteilles par an dont 40% à l'export, et 60% en France avec une clientèle exclusivement traditionnelle de CHR, cavistes 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. Le domaine Gremillet est situé à Balnot s/Laignes, à 45 km de Troyes. Son vignoble s'étend sur 42 hectares.

Champagnegremillet.fr

Publicités

Champagne Blanc de Blancs, Gremillet



Ce blanc de blancs élaboré 100 % chardonnay aux notes fraîches d'agrumes et de citronnelle est une gourmandise. Le nez est un bouquet de fleurs qui suscite l'envie d'y revenir, et sa finale longue en bouche nous confirme tout son charme. Ce nectar pétillant s'apprécie à l'apéritif ou avec un filet de Saint-Pierre.
24,50 €

La Rose de Noël, Une Glace à Paris

exquis 12/2018

6 champagnes et 1 crémant pour faire pétiller Noël

Champagne Gremillet – Zéro dosage

Telle une bouée d'air pur, le nez se révèle d'emblée plaisant et délicat avec des arômes de sous-bois. Il évoque un beau matin d'été dans les senteurs du jardin. Arômes de fruits secs, noisettes et amandes avec un végétal fin tendrement mentholé. La bouche est riche, gourmande, avec un équilibre parfait entre la vivacité et la rondeur. C'est dans une finale longue et voluptueuse qu'il acquiert toutes ses notes de noblesse. Il peut être servi avec des entrées comme une petite nage de queues d'écrevisse au champagne, une soupe d'huîtres au pistil de safran, une cassolette de coquilles Saint-Jacques ou un foie gras frais escalopé aux pêches blanches.

Prix : 28,50 €

DÉGUSTATION **BLANC DE BLANCS**

Champagne Henriot
Des reflets verdâtres agrémentent la robe dorée. L'effervescence active amène des effluves de pain blanc et de fruits jaunes au nez. Une mise en bouche sur la mirabelle avec un fond toasté amène une finale fraîche et équilibrée.

Prix : 42€

Champagne Vieille France
Sa robe paille aux reflets dorés est éblouissante. Nez intense et explosif sur la mirabelle et la poire, agrémenté d'une touche miellée. Joli volume en bouche après une attaque délicate et structurée, puis une belle persistance aromatique de fruits confiturés jusqu'en finale.

Prix : 36€

Champagne Pommery
D'un jaune paille teinté de reflets verts, cette robe dotée de bulles généreuses devance un nez proposant un bouquet floral avec des notes délicates de fruits, qui forme une harmonie parfaite. Attaque en bouche agréable et raffinée pour une finale fraîche et fruitée.

Prix : 50€

Champagne Duval-Leroy
Grand Cru
D'une grande brillance, sa robe d'un jaune doré pâle se pare d'une cheminée régulière de très fines bulles. Nez franc et expressif, aux arômes de fruits murs (pêche, abricot) agrémenté d'une note florale en rétro-olfaction. La mise en bouche fraîche et délicate progresse aromatiquement sur une palette de fruits blanc et jaunes jusqu'à la finale équilibrée et persistante.

Prix : 49€

Champagne Pol Couronne
Extra-Brut
D'une belle intensité lumineuse, sa robe dorée séduit l'œil avec sa myriade de fines bulles s'échappant de manière régulière. Le nez est sublimé par un bouquet floral sur fond de fruits mûrs (ananas, pêche de vigne) légèrement toastés. Une mise en bouche franche propose un volume fruité riche et élégant jusqu'à la finale équilibrée.

Prix : 30€

Champagne Delamotte
Eclatante, sa robe jaune citron se pare d'un cordon régulier de fines bulles. Nez floral avec des notes fruitées et agrumées (poire, citron vert) avec une touche de craie humide. La mise en bouche est fraîche et élégante, elle s'arrondit ensuite avec des fruits murs jusqu'à la finale d'une grande minéralité.

Prix : 42€

Champagne Gremillet
Sous une jolie robe d'un jaune doré à l'effervescence active se dégage un nez sublimé par un bouquet floral, agrémenté de petites notes minérales sur des arômes empyreumatiques (café). Mis en bouche énergique et élégante pour une finale fraîche et équilibrée.

Prix : 24,50€

Champagne Gosset
« Grand Blanc de Blancs »
Partant d'une robe d'un jaune doré aux reflets argentés éclatants, avec une effervescence particulièrement bien maîtrisée, il présente au nez beaucoup d'élégance florale (rose blanche) et végétale (sous-bois, fougère). Attaque davantage fruitée en bouche, sur la pêche de vigne portée par des notes de pâtisserie (brioche), suivie par une bouche ample et harmonieuse terminant par une grande fraîcheur soutenue par une palette d'agrumes.

Prix : 55€

MAVILLEAMOI
www.mavilleamoi.fr
11/2018

QUEL CHAMPAGNE POUR LES FÊTES ?

Nos conseils pour bien choisir

Le champagne est un vin effervescent français protégé par une appellation d'origine contrôlée dont la réglementation a nécessité plusieurs siècles de mise au point. Son nom vient de la Champagne, une région du nord-est de la France. Le champagne est élaboré essentiellement à partir de trois cépages : le pinot noir, le meunier et le chardonnay. Lors du dosage, c'est la teneur en sucres de la liqueur d'expédition, utilisée immédiatement après le dégorgement, qui détermine la qualité du vin : brut nature, extra brut, brut, sec, demi-sec, ...

LES DOSAGES

Brut nature aussi appelé dosage zéro : < à 3 g/l
Extra brut : de 0 à 6 g/l
Brut : moins de 12 g/l
Extra sec : entre 12 et 17 g/l
Sec : entre 17 et 32 g/l
Demi sec : entre 32 et 50 g/l
Doux : plus de 50 g/l

Le champagne se boit de moins en moins sucré pour plus d'authenticité. Notre sélection de champagnes de vignerons et de maison de champagne bruts nature et extra bruts :

1. **Champagne Déhu Père & Fils Cuvée Tradition - Extra Brut** 19 €(1)
2. **Champagne Huguenot Tassin Cuvée Signature - Extra Brut** 22 €(1)
3. **Champagne Bolieu Cuvet Carnet Léone - Extra Brut** 33 €(1)
4. **Champagne Marie Copinet Cuvée EA Épreuve d'artiste Brut Nature** - 40 €(1)
5. **Champagne Franck Pascal Cuvée Reliance Brut Nature** 39 €(1)
6. **Champagne Emmanuel Cosnard Cuvée Dosage Zéro Brut Nature** 30,50 €(1)
7. **Champagne Gremillet Zéro Dosage** - 24,50 €(1)

(1) Tous les tarifs mentionnés sont des prix départ cave

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

CHAMPAGNE

Le champagne brut sans année (BSA)

Le « champagne brut sans année » est un champagne non millésimé. Cela signifie qu'il est le fruit de l'assemblage de vins de l'année et de vins plus anciens dits de « réserve ». Il est élaboré à partir des trois cépages champenois : le chardonnay, le pinot noir et le pinot meunier, il est une sorte de champagne signature, qui se veut l'incarnation du style et de la philosophie de chaque Maison.

Le champagne blancs de blancs

Il est élaboré uniquement à base de raisins à peau blanche tel le chardonnay, cépage utilisé dans la quasi-totalité des « blancs de blancs ».

Le champagne blanc de noir

Il est composé exclusivement de raisins noirs (pinot noir et/ou pinot meunier). C'est un champagne de caractère qui le destine aux viandes blanches et à la volaille.

Le champagne millésimé

Il permet de valoriser une production annuelle. Le champagne millésimé est un champagne composé uniquement de vins de la même année, généralement une très bonne année. Son prix est souvent fixé en conséquence.

Le champagne rosé

Il est recherché pour sa fraîcheur fruitée, dotée de parfums délicats de cerise et de fraise des bois. Il existe deux catégories de champagne rosé : l'un dit d'assemblage, l'autre dit de saignée.

Les Cuvées de Prestige

Les champagnes Cuvée Spéciale ou Cuvée de Prestige AOC, sont composés d'une sélection de vins de terroirs et proviennent généralement de la première presse après élimination des tout premiers jus qui sortent du pressoir. Ils sont commercialisés après un minimum de cinq années passées en cave, les Cuvées de Prestige ne représentent que 1 % de la consommation française.

(1) Tous les tarifs mentionnés sont des prix départ cave

BLANCS DE BL

Champagne A. Viot et Fils Cuvée Prestige 15,80 €(1)

Champagne Bolieu Fleur de Craie Blancs de blancs 21 €(1)

BLANCS DE NOIR

Champagne Leconte-Agnus cuvée Sélection (Vieilles Vignes) 17,30 €(1)

Champagne Marie Copinet Blanc de Noirs 21 €(1)

ROSÉ

Champagne Yves Jacques Rosé 14,50 €(1)

Champagne Gremillet Rosé Vrai Extra brut - 38 €(1)

/ 57

Le champagne rosé

Il est recherché pour sa fraîcheur fruitée, dotée de parfums délicats de cerise et de fraise des bois. Il existe deux catégories de champagne rosé : l'un dit d'assemblage, l'autre dit de saignée.

Les Cuvées de Prestige

Les champagnes Cuvée Spéciale ou Cuvée de Prestige AOC, sont composés d'une sélection de vins de terroirs et proviennent généralement de la première presse après élimination des tout premiers jus qui sortent du pressoir. Ils sont commercialisés après un minimum de cinq années passées en cave, les Cuvées de Prestige ne représentent que 1 % de la consommation française.

(1) Tous les tarifs mentionnés sont des prix départ cave

ROSÉ

Champagne Yves Jacques Rosé 14,50 €(1)

Champagne Gremillet Rosé Vrai Extra brut - 38 €(1)

Découvrez le top 50 des marques de champagne star du digital

33 - **Gremillet**

La maison familiale de la Côte des Bar fondée en 1979 fournit presque 50 ambassades et consulats dans le monde; de quoi lui procurer une belle exposition internationale. En ligne, elle occupe la **20e place du classement Facebook**, socle de sa présence digitale. A la 60e position seulement sur Instagram, elle semble depuis peu intensifier sa communication sur cette plate-forme.

RESORTS
MAGAZINE
THE WORLD'S MOST EXCLUSIVE DESTINATIONS
84 2018

Champagne Gremillet
Balnot sur Laignes
96/100
95/100
Champagne
CHAMPAGNE
GREMILLET
BLANC DE NOIRS
BRUT
Blanc de Noirs
Brut
100% Pinot Noir
$$$
www.champagnegremillet.fr
Cuvée Évidence
Brut
100% Chardonnay (oaked)
$$$
www.champagnegremillet.fr
France
Champagne
164 RESORTS MAGAZINE
RESORTS MAGAZINE 165

96/100

95/100

Belle cuvée que ce Blanc de Blancs pour la jeune maison Gremillet dont la création remonte à 1979.
C'est Jean-Michel Gremillet qui a fondé la maison et les enfants l'ont repris aujourd'hui en s'appuyant sur un vignoble de 40 ha proches des Riceys dans l'Aube.

belle cuvée Evidence de Gremillet
Quelles notes pour ce 100 % Chardonnay : un nez fruité, des arômes de fruits confits et de pain grillé, une bouche très équilibrée avec la fraicheur du Chardonnay et une certaine complexité aromatique due à un vieillissement minimal de 3 ans sur lies et un faible dosage.
En vente chez les cavistes en CHR et sur www.champagnegremillet.fr

CHAMPAGNE GREMILLET

Déjà quelques ancêtres vignerons au 18ème siècle mais ce n'est qu'en 1979 sous l'impulsion de mon père (Jean-Michel Gremillet) que va naître notre Champagne. Ses premiers pas furent dirigés vers l'export et plus particulièrement vers le réseau diplomatique qui nous témoigne toujours de sa confiance, avec pas moins de 50 ambassades et consulats dans le monde qui sélectionnent notre champagne.

Anne Gremillet

Découvrir La Collection des Champagnes Gremillet c'est vivre une expérience sensorielle tournée vers la nature et la parfaite maîtrise des arômes et saveurs.

Au choix, les Classiques, les Purs, les Uniques et les Spécialités.

VINS SAVEURS (&CO)
Décembre 2018

09/2018

Champagne GREMILLET

Déjà quelques ancêtres vignerons au 18ème siècle mais ce n'est qu'en 1979 sous l'impulsion de mon père (Jean-Michel Gremillet) que va naître notre Champagne.
Ses premiers pas furent dirigés vers l'export et plus particulièrement vers le réseau diplomatique qui nous témoigne toujours de sa confiance, avec pas moins de 50 Ambassades et Consulats dans le monde qui sélectionnent notre Champagne.

Aujourd'hui, le rêve de mon père est devenu réalité : mon frère Jean-Christophe et moi-même avons l'un après l'autre rejoint l'entreprise suivis de nos conjoints respectifs Karine et Stéphane.
Nous sommes fiers du travail accompli et poursuivons tous ensemble l'aventure.

Anne Gremillet

Découvrir La Collection des Champagnes Gremillet c'est vivre une expérience sensorielle tournée vers la nature et la parfaite maîtrise des arômes et saveurs. Au choix, les Classiques, les Purs, les Uniques et les Spécialités.

La fraîcheur et l'élégance sont les maîtres mots de nos Champagnes qui sont élaborés dans le plus grand respect de la tradition champenoise. Aidés des dernières techniques en viticulture et œnologie, nous assurons à travers nos différentes cuvées toute l'expression d'un terroir d'exception : la Champagne.

Jean-Christophe Gremillet, Chef de cave

La visite débute là où tout commence : la vigne.

Le Clos Rocher, puis l'Arboretum, avant de découvrir le cellier : pressoir, cuves, ateliers de dégorgement, d'habillage...
Toutes les étapes de la méthode champenoise vous seront contées au lieu juste.
Après un passage dans le temps avec notre musée, puis la traversée des caves, viendra le moment de la dégustation.

A disposition dans notre boutique, idées cadeaux entre champagne et gourmandises régionales. Réservez votre visite maintenant !

L'arborétum Un hommage, un message

Un arboretum est un jardin botanique spécialisé, généralement conçu comme un espace paysagé. Il présente de nombreuses espèces d'arbres sous forme de collections le plus souvent thématiques. Attenant au Clos Rocher, notre arboretum, abrite autant de conifères de diverses origines que de pays dans lesquels le CHAMPAGNE GREMILLET est consommé : 82 au total.
Un hommage rendu à nos débuts à l'export, aux nombreuses Ambassades de France, clientes historiques de la maison, mais aussi un message de pérennité pour les générations futures.

CHAMPAGNE
GREMILLET
10110 - Balnot sur Laignes - FRANCE
Tél. : +33 (0) 3 25 29 37 91
Fax : +33 (0) 3 25 29 30 69
info@champagnegremillet.fr
www.champagnegremillet.fr
#champagnegremillet

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Gremillet Blanc de Noirs Limited Edition Champagne Brut

955957, Alkon tuotesivu

Samppanja / AC Champagne / Ranska
Champagne Gremillet
Pinot Noir

53,80 € (0,75 l)

Arvio: Puhdaspiirteinen tuoksu tuo mieleen kypsän omenan ja päärynän. Näitä hedelmäisiä sävyjä monipuolistaa vieno paahteinen aromikkuus. Maku on rapsakan kuiva toistaen tuoksun hedelmäiset vivahteet. Viinistä voi lisäksi aistia mineraalisia, hennon kukkaisia ja sitruksisia vivahteita. Pienet kuplat korostavat selkärankaa tuovaa hapokkuutta ja viini jättääkin ryhdikkään jälkivaikutelman.

Ruokasuositus: Paistetut kalat ja äyriäiset hapokkaiden kastikkeiden kera.

Katso Antti Vahteran täsmäresepti.

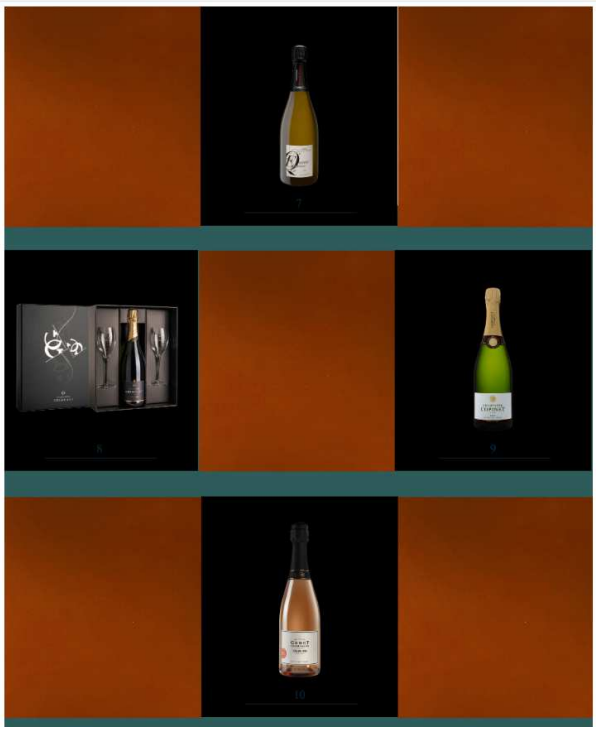
Harmoninen, laadultaan erinomainen

Laatu vastaa hintaa

Valmis juotavaksi

Made by **Frenchies**

La crème de la crème de la French Touch



8| Champagne GREMILLET – Coffret mixte LUXE

Un coffret mixte, luxueux et malin qui se compose selon les besoins en version duo, trio ou solo plus 2 flûtes . Une belle occasion de varier les plaisirs au travers des différentes cuvées de la gamme ***Gremillet.***

Ce coffret met en scène le nouveau logo de la maison : son G ascendant qui exprime les valeurs d'optimisme et d'ambition de la maison.

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.

www.champagnegremillet.fr

Nathalie FALMET - Le Val Cornet

- pinot noir 50% et pinot meunier 50%, blanc de noirs
- Vignes : 40 ans en moyenne
- **Dosage** : 5 g/l • Fermentation malolactique et vinification en fûts • 3 ans de repos en cave. • 3000 bouteilles
- **Nez** : céréale, fruits rouges, pêche, orange
- **Bouche** : attaque riche et fraîche, matière fruitée pulpeuse et charpentée soutenue par une acidité de fruits charnus. Ensemble riche et enrobé avec une finale juteuse, saline et riche en matières sèches.
- **Prix conseillé** : 40 €

- Nathalie FALMET
10200 ROUVRES-LES-VIGNES
Tél. 06 07 02 74 27
nathalie.falmet@orange.fr

Michel GENET - MG BB Spirit

- chardonnay 100%
- Vignes : 35 ans en moyenne
- **Nez** : craie tendre, raisin frais, iode, acacia, rose fraîche, citron, verveine, menthe fraîche.
- **Bouche** : attaque nette et fraîche, effervescence crémeuse. Matière fruitée pulpeuse et croquante soulignée par une acidité citronnée et tendue. Milieu de bouche orchestré par une minéralité crémeuse. Ensemble frais et distingué avec une finale persistante.
- **Prix conseillé** : 30 €

- Michel GENET
51530 CHOUILLY
Tél. 03 26 55 40 51
E-mail : champagne.genet.michel@wanadoo.fr

GREMILLET - Cuvée Evidence

- chardonnay 100%
- **Dosage** : 7 g/l • assemblage de 4 années de vendange • Fermentation malolactique en fûts de chêne de 1 à 2 vins pendant 6 mois • 4 ans de repos en cave minimum
- **Nez** : fleurs, épices, bois précieux
- **Bouche** : équilibre entre vivacité et moelleux. Réglisse, vanille, notes boulangères et boisées. La vinification sous bois révèle davantage de complexité aromatique tout en conservant la fraîcheur du chardonnay.
- **Prix conseillé** : 45 €

- GREMILLET
10110 BALNOT-SUR-LAIGNES
Tél. 03 25 29 37 91
info@champagnegremillet.fr

L'histoire du champagne du Champagne Gremillet, c'est une histoire d'une famille de vignerons de la Champagne depuis le 18ème siècle, avec la création de la marque en 1979 à l'initiative de Jean-Michel Gremillet.

Depuis la maison, déjà très présente dans le monde diplomatique en étant le fournisseur de quelque 50 ambassades et consulats, s'est considérablement développée et est aujourd'hui gouvernée par Jean-Christophe et Anne Gremillet, qui ont impulsé une dynamique nouvelle à cette maison familiale.

CHAMPAGNE GREMILLET : UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Sous l'impulsion de ses deux dirigeants, il y a du changement dans la maison de champagne Gremillet ; avec de nouveaux étuis de nouvelles cuvées de prestige et un nouveau coffret mixte luxe.

L'habillage des bouteilles a également été modifié, avec une étiquette qui s'enrichit d'une fine texture de fond tout en diagonale et qui appelle au touché, et bien visible, la mise en valeur dans une version plus moderne et dynamique de la lettre G emblématique de la maison.

Même la coiffe a été relookée, avec nouvelle découpe elle aussi en diagonale, pour être plus en harmonie avec l'étiquette.

Les Uniques de Gremillet

Pour accompagner vos réveillons de Noël et du Jour de l'An, voir pour faire de jolis cadeaux, la maison Gremillet met en avant ses cuvées de prestige, avec de grands vins logés dans un flacon au design à la hauteur du contenu.

Champagne Gremillet Cuvée Évidence
Une cuvée 100 % chardonnay, élaborée avec 30% des jus qui ont été élevés en fûts de chêne pendant 1 à 3 ans, et 20% de vin de réserve… le tout suivi d'un vieillissement minimum de 3 ans sur lies et un faible et dosage limité à 7 grammes. Une vinification qui contribue à l'harmonie et à la complexité de ce champagne.

Le commentaire de Jean-Christophe Gremillet, chef de cave :
« La légère vinification sous bois donne à la Cuvée Évidence davantage de complexité aromatique tout en conservant la fraîcheur du chardonnay. Un champagne atypique et rare ! »

Champagne Gremillet Rosé Vrai
Un champagne 100 % Pinot Noir rosé de saignée, obtenu par macération du raisin ce qui donne au vin de la profondeur, de la couleur et des arômes.

Un vieillissement minimum de 3 ans sur lies et un faible dosage Extra Brut de 6 grammes, renforce le caractère fruité de ce champagne.

Le commentaire de Jean-Christophe Gremillet, chef de cave :
« Tel un millésimé, le rosé de saignée fait l'objet d'une sélection rigoureuse de nos raisins»

The Best Boozy Gifts For Christmas

Ensure the festive season is as merry as it ought to be

BY LOUISE DONOVAN 31/10/2018

17 OF 31

Champagne Gremillet Rosé

A delicious welcome drink, £28.50

BUY NOW

https://www.elle.com/uk/life-and-culture/news/g32144/alcohol-drinks-gifts/?slide=17

SPÉCIAL FÊTES

Marques d'exception
D'or et merveilles !

Sur l'air de

Viens Pou

L'objectif : devenir le roi (
La méthode : s'aider des b
champagne pour répondr
de **volaille** bien dorée. On
et généreuse pour répond
et des accompagnements

Champagne Mercier

Blanc de noirs

Ne vous fiez pas à l'étiquette vintage et quasi-collector : en bouche, ce champagne a plus des allures de jeune homme costaud que de fragile antiquité. Ses saveurs franches et généreuses montrent un caractère affirmé. **26 €.**

Champagne Nicolas

Premier cru

Aucun problème pour dénicher ce champagne : c'est celui de la chaîne de cavistes éponyme. Complet, friand, tonique, il réjouit par son fruité lumineux, sa fraîcheur et sa finale salivante. De la belle ouvrage. **28 €.**

Champagne Gosset-Brabant

Gabriel, Grand Cru, 2008

Les amateurs de puissance vont adorer ce champagne très pinot noir, intense, carré, juteux, élaboré par le jovial Christian Gosset en hommage à son père, Gabriel. On peut le mettre en cave ou l'ouvrir sur une belle volaille. **40 €.**

Champagne Huguenot Tassin

Cuvée Noire Spéciale, 2009

Du caractère à revendre dans ce blanc de noirs (pinot noir) qui nous vient de l'Aube. Les 6 ans de vieillissement ont épanoui les arômes (fruits jaunes, cire, prune) mais préservé le pep's de ce champagne juteux, carré, intense et savoureux. **60 €.**

Champagne Louis Brochet

Extra-Noir

Grand coup de cœur pour ce beau champagne de table dont le nez affriolant, complexe et profond embaume la poire Williams et les fruits rouges sur fond de toast et d'épices douces. Bouche lumineuse, puissante, longue et savoureuse. **53,90 €.**

Champagne Grémillet

Évidence

Un 100 % chardonnay vinifié en barriques, puis longuement élevé sur lattes en bouteille, cela nous donne ce champagne très épanoui, presque sudiste dans ses parfums et sa texture. **45 €.**

>>> Retrouvez la recette du rôti de dinde aux fruits secs sur regal.fr

Incontournables **champagnes**

Des bulles de champagne, la condition *sine qua non* pour faire pétiller les fêtes.

Six grands crus de blancs champenois, 100% chardonnay, assemblés à partir du millésime 2008. Les jus du Mesnil-sur-Oger, Avize, Oger, Cramant, Chouilly et Oiry forment un sextuor d'excellence, transcendé dans le Delamotte Blanc de blancs 2008, vieilli sur lies pendant neuf ans. Au nez, il est franc, pur, droit, profond, un grand caractère. En bouche, il est précis, offrant une minéralité tendue et asséchante.

Delamotte, le Grand 2008 en Champagne, Le Roi-Soleil de la Côte des Blancs, bouteille de 75 cl, salondelamotte.com

© DELAMOTTE

La cuvée Evidence 100% chardonnay bénéficie d'une fermentation malolactique de trois semaines dans des fûts d'un vin. Le nez invite à pénétrer dans un univers ésotérique, cuisi monacal, de fleurs, d'épices et de bois précieux. Il faut le humer sans violence pour en comprendre toutes les subtilités. La bouche, bien structurée, avec un bel équilibre entre la vivacité et le moelleux, séduit d'emblée. Réglisse, vanille, biscuit et notes boisées concourent en finale.

Maison Gremillet, cuvée Evidence les Uniques, bouteille de 75 cl, champagnegremillet.fr

© GREMILLET

© ATELIER DEVOLUN

Son nez délicat est un doux mélange de fleur blanche et de minéralité aux arômes généreux de poire d'Anjou et de raisins blancs secs. En bouche, l'attaque est vive, alliant saveurs de citron jaune et salinité. La finale se révèle d'une belle longueur, acidulée, en tension parfaite de douces notes de beurre salé. Pour la première fois, la maison Taittinger a souhaité souligner sur l'habillage le terroir dont elle est issue. Désormais apparaît la mention « grands crus ».

Taittinger, Comtes de champagne millésime 2007, bouteille de 75 cl, taittinger.fr

Plus jeune des grandes maisons de champagne, Nicolas Feuillatte s'est hissée en quarante ans au premier rang des marques sur le marché français. Elle adresse désormais les CHR avec une gamme dédiée couvrant l'ensemble des besoins : brut, rosé, millésime, blanc de blancs, grands crus, ice...

Nicolas Feuillatte, gamme de champagnes, nicolas-feuillatte.com

© NICOLAS FEUILLATTE

Le Rosé Sauvage est l'alliance parfaite entre vins blancs et rouges unis dans un assemblage unique, créé pour la première fois en 2001 par Régis Camus. Le secret de sa couleur vermillon intense est dû à la proportion importante de vins de couleur. Choix audacieux reflétant les valeurs de la Maison, cette cuvée est un vin « gastronomique » et structuré : pinot noir, meunier, chardonnay, vins de réserve.

Piper-Heidsieck, rosé sauvage, piper-heidsieck.com/fr

© PIPER-HEIDSIECK

Le champagne Édouard Brun présente son millésime 2008 (50% pinot noir, 50% chardonnay). Une robe or profond animée par une mousse nerveuse. Au nez : des arômes de noisettes et de pâte d'amande accompagnés de poire et coing sur une finale citronnée. La bouche est nette et persistante. La finale tout en longueur accroît cette perception des grands vins de champagne.

Édouard Brun, millésime 2008, champagne-edouard-brun.fr

© ARNAUD FRICHET

Champagne Gremillet Blanc de Noirs Brut

Price: £27.99

Champagne Gremillet Blanc de Noirs Brut - This champagne shows fine mousse in the glass (meaning delicate bubbles as opposed to airy Angel Delight!) and characteristic toasty yeast aromas, which are boosted by fuller fruit and more structure than the Brut Selection: quite rich but elegant with classic baked biscuit flavours and welcome burst of acidity on the finish.

Terre de Vins 10/2018

Champagne Gremillet : une aventure auboise

8 OCTOBRE 2018 0 COMMENTAIRE

Cette jeune maison de Champagne a connu un important développement en seulement une trentaine d'années, avec un ADN aubois fièrement revendiqué.

Les maisons champenoises ne sont pas toutes bicentenaires, loin de là. Certaines ont réussi, en seulement quelques décennies, à devenir des acteurs importants de la région. Gremillet fait partie de celles-ci et affiche fièrement une production de 500 000 bouteilles. Une trajectoire fulgurante quand on pense que la grand-mère Lulu avait investi dans 30 ares de vignes en 1978 seulement. Mais dès l'origine, les racines de la maison se développent dans la région de la famille, l'Aube. A 45 kilomètres de Troyes, ce sont les Riceys qui sont ici le fer de lance de toute la viticulture. C'est tout proche, à Balnot-sur-Laignes, que se trouve le domaine. En quelques années, Jean-Michel Gremillet, fils de Lulu, va avoir une ambition : celle de faire grandir cette structure. Des premières 1000 bouteilles produites en 1984 à son nom, il portera la production à 20 000 bouteilles en l'espace d'une décennie. Aujourd'hui, la maison s'enorgueillit de 42 ha dont 7 ha sur les collines des des Riceys. Gérée par les enfants, Anne et Jean-Christophe, son statut de négociant-manipulant lui permet d'acheter également du raisin pour compléter sa gamme au-delà du pinot noir, roi incontesté de l'Aube champenoise. Meunier et Chardonnay issus d'une soixante de viticulteurs partenaires viennent compléter la matière première maison, parfois en provenance de très beaux villages (Montgueux, Cramant notamment).

La droiture en ADN

A la dégustation, deux cuvées ressortent particulièrement. Elles sont issues de la gamme « les purs ». Ce sont le **brut Blanc de Noirs** et le **brut Blanc de Blancs** (24,50€). Le premier offre un nez large aux notes de fruits rouges nettes. Son attaque ronde est vite contrebalancée par une vivacité de bouche franche et fraîche. Le dosage important (10 grammes) est totalement intégré et l'ensemble s'avère gourmand, les fruits rouges s'étirant bien sur la finale. Le **Blanc de Blancs** joue sur le même tempo de fraîcheur. Plus délicat, il évoque la pêche blanche au nez qui évoluent vers des notes florales en bouche. De la droiture donc pour ces deux cuvées au bon rapport qualité-prix. Elles seront rejointes dès 2019 par une cuvée annoncée comme « fleuron de la maison ». Un champagne issu du Clos Rocher créé en 2013 qui viendra compléter le chapelet de clos ayant éclos ces dernières années dans la région. En attendant, les amateurs pourront découvrir toutes les autres cuvées, plus travaillées et au style plus clivant, comme le **Blanc de Blancs de la cuvée Evidence** au boisé marqué.

Rose Murray Brown Masterclass

TWELVE GROWER CHAMPAGNES

Date posted 19/08/2018

CHAMPAGNE GREMILLET BLANC DE NOIRS BRUT NV

(£28.95 Drinkmonger, Edinburgh & Pitlochry)

From Balnot sur Laignes in southerly Aube region, south of Troyes best known for its Pinot Noir. This 40 hectare property has steep south facing vineyards making good value cuvees with a style focused on emphasizing ripe fruit in this warm southerly location. Smooth rounded red fruit notes with light biscuit hints: 12.5%

Le champagne Gremillet distribué à Hong Kong, Macao et en Chine continentale

CHINE

Le champagne Gremillet a signé avec l'importateur hongkongais Vinovi Trade Ltd., pour sa distribution exclusive à Hong Kong, Macao et en Chine continentale. L'accord porte sur l'ensemble de la gamme de la maison auboise avec certaines adaptations aux goûts et préférences locaux : le brut sélection est ainsi légèrement surdosé (15 g) et le blanc de noirs est proposé en bouteille classique ou en *sleeve* rouge ou or. Les clients, notamment les entreprises, ont aussi la possibilité de faire ajouter leur logo sur les étiquettes de leurs commandes. ***F.B.***

Refonte des packagings et de l'identité visuelle de Champagne Grémillet

PACKAGING

La maison Champagne Grémillet (10) présente une nouvelle identité graphique autour de la notion de « Chemin de vie », avec une nouvelle signature (un « G » souligné d'une diagonale), une étiquette de forme oblique en métal (réalisée par Sodecal) et une coiffe déclinée selon cette nouvelle ligne diagonale (ateliers Vipalux). Les 7 cuvées de ses trois gammes (Classiques, Purs et Uniques) bénéficient désormais de cette nouvelle identité visuelle.

Par ailleurs, un coffret luxe et des étuis sont également déclinés selon l'identité visuelle *new-look*. Réalisé par MD Packaging, le coffret « Luxe » est mixte et permet d'intégrer au choix une, deux ou trois bouteilles, ainsi que deux flûtes. De type « boîte cloche », il peut également servir de « boîte à trésors » une fois les calages retirés. Trois nouveaux étuis font aussi leur apparition, qui font apparaître le « chemin de vie » sur les quatre faces. Ils sont déclinés selon trois couleurs : or pour une cuvée au choix, bleu pour le blanc de blancs et rouge pour le blanc de noirs.

Enfin, pour deux des cuvées de la gamme premium « Uniques », à savoir le blanc de blancs Évidence et le Rosé Vrai (100% pinot noir), la maison utilise de nouvelles bouteilles de forme spéciale fabriquées par Verallia. Il faudra attendre 2020 pour la commercialisation des premiers millésimes dans ces flacons.

Nathalie Costa

DÉCOUVERTES POUR MA CAVE ET J'AI CRAQUÉ POUR .....

Château Rasque, Aqua Libra pétillante, Wolfberger, Jura, Absolut, Gremillet, St James : testées pour vous voici des nouveautés vins, rhums, vodkas et autres spiritueux ; des boissons que j'ai aimées et qui méritent votre attention.

Un champagne premium, la cuvée Evidence de **Gremillet**

Gremillet : un début étonnant quand Jean Michel Gremillet abandonne son statut d'agent EDF pour devenir vigneron suite au legs de 30 hectares de vignes par sa mère.

Aujourd'hui la maison peut s'enorgueillir de 48 hectares, de 23 salariés dont 6 sont de la famille fondatrice, de 8 flacons, dont la très belle cuvée Evidence.

Du 100 % Chardonnay vieilli en fûts de chêne, une robe or pâle bien brillante : ce vin là, un Blanc de Blancs, a la complexité et la puissance aromatique d'un vin vineux (normal car il a été élevé sous bois) mais il conserve la fraicheur liée à son unique cépage, le Chardonnay.

La belle cuvée 100 % Chardonnay, Evidence, de Gremillet

Cette cuvée atypique est un assemblage de 4 années de vendanges, d'un vieillissement de 4 ans minimum, d'un dosage brut à 7g/l.

A Acheter maintenant en vue des fêtes, ce vin là est idéal à boire sur des plats délicats tels que St Jacques, dinde…

45 € ; chez certains cavités et sur www.champagnegremillet.fr

YouTube

Rechercher

Champagne Gremillet - NV - Brut Selection - Champagne Gremillet - NV - Blanc de Noirs Brut

54 vues

1 0 PARTAGER ENREGISTRER ...

TASTED 100% BLIND

Ajoutée le 17 oct. 2018

Champagne Gremillet - NV - Brut Selection - Champagne Gremillet - NV - Blanc de Noirs Brut tasted 100% blind by the Best Sommelier of the World, Andreas Larsson.

https://www.youtube.com/watch?v=nR26yzmv-Vw

Sparkling Wines for Christmas

Champagne Gremillet, Rosé Brut

89

Champagne, France, Sparkling Rosé, *Cork*, 12.5% abv

(2018) Forty hectares of steep, south-facing vines have been farmed by the Gremillet family for generations. This is a Rosé d'Assemblage, the technique of fermenting Pinot Noir as a dry wine separately, and adding it to the blend before the second fermentation in bottle. Gremillet then ages its wine for 24 months. It is a particularly fruity style of pink Champagne, bold summer berries and a nice background hint of biscuity autolysis, it seems to have quite a modest carbonation, then a very dry, lemony finish.

£27.99, All About Wine, See all stockists on wine-searcher.com.
Similar Wines: 25.01 - 50.00 GBP, Champagne, Sparkling Rosé, 86 - 90

LIFESTYLE

Un champagne destiné à tous ceux qui osent rêver et entreprendre. par THE WORLD OF ZAZA

Le 18 October 2018, 16:52 par THE WORLD OF ZAZA - S'abonner

1

0

LA PHILOSOPHIE GREMILLET La maison se veut contemporaine, elle ne revendique pas une longue histoire comme c'est souvent le cas dans l'univers du champagne. Elle est au contraire fier d'affirmer sa jeunesse, sa construction pas à pas et sa croissance...

Cet article provient du blog THE WORLD OF ZAZA. Isabelle habite à surgères et est également auteur de Nouvelle Gourde enfant et Globésité.

Lire la suite sur le blog ›

EMBALLAGES MAGAZINE

10/2018

ABONNÉ

Gremillet relooke sa gamme

ARNAUD JADOUL

Publié le 10/10/2018 à 11h00

Sujets relatifs :
Boissons, Design, Bouteille

À l'approche des fêtes, la maison champenoise **Gremillet** a revu l'habillage de l'ensemble de sa gamme. Elle explique sa démarche par « un souci permanent du détail et une volonté d'affiner la qualité perçue de la marque ». Ainsi le G emblématique de la maison est proposé « dans une version plus moderne et dynamique, souligné d'une diagonale, tel un chemin ascendant vers l'avenir ». L'étiquette s'enrichit d'une fine texture de fond, en diagonale également, « qui appelle au toucher ». Pour les « cuvées de prestige » Évidence et Rosé vrai, cette étiquette est fournie par Sodécal. La diagonale s'invite aussi sur la coiffe – produite par Vipalux – dont la découpe est exclusive à la maison. Ce travail est complété, pour les cuvées de prestige, par l'adoption de flacons aux formes généreuses, signés Verallia.

Enfin, trois nouveaux étuis sont prévus pour les cuvées classiques. Livrés par VG Angoulême (groupe Van Genechten Packaging), ils se caractérisent par une couleur par catégorie (or pour une cuvée au choix, bleu pour le blanc de blancs, rouge pour le blanc de noirs) et la représentation du « chemin de vie » propre à la marque sur les quatre faces ; ce « chemin » prend ainsi différents aspects selon la disposition des étuis en rayon.

Basée à Balnot-sur-Laignes (Aube), la maison **Gremillet**, propriété de la famille du même nom, possède un vignoble de 42 hectares et produit 500 000 bouteilles par an, dont 40% pour l'export.

GREMILLET. La maison familiale Gremillet a souhaité mettre en avant deux de ses cuvées de la gamme « Les classiques » le blanc et le rosé, tous deux composé de 70 % de pinot noir et 30 % chardonnay. Pour célébrer les amoureux, elle propose de personnaliser ses bouteilles au prénom de l'être aimé.

• Champagne Gremillet
Duo blanc et rosé personnalisé Prix public 50€
Vente en direct à la propriété
info@champagnegremillet.fr
http://champagnegremillet.fr/

Dynamic SENIORS

10/2018

Les dernières nouveautés de la maison de champagne Gremillet

octobre 1, 2018 11:24

Publié par **Frédérique Danielle LEBEL**

Si vous êtes un lecteur assidu de Dynamic-Seniors, vous connaissez forcément la Maison Gremillet. A plusieurs reprises, nous vous avons raconté le dynamisme de cette maison jeune et familiale. Un dynamisme récompensé par un succès bien mérité. Aujourd'hui, nous vous faisons découvrir les nouveautés 2018.

L'histoire peu banale de cette jolie maison

Commençons par Jean-Michel , qui il y a quelques années troqua son poste d'agent EDF pour celui de vigneron champenois, grâce à Lulu, sa mère, qui lui avait légué 30 ares de vignes, en 1978. L'année suivante, il achète lui-même ses premières parcelles totalisant près d'un hectare. Au départ, il vend son raisin au négoce, mais, très vite, ce bouillonnant personnage a envie de créer sa propre bouteille. En 1984, il investit dans ses premiers pressoirs : des coquarts hydrauliques d'occasion, travaille à façon pour les vignerons voisins, et étiquette 1000 bouteilles de champagne à son nom. Dix ans plus tard, 20 000 bouteilles sont estampillées Jean-Michel Gremillet. Au fil des ans, le vignoble s'agrandit (40 ha aujourd'hui) et les différentes étapes de la vinification sont intégrées au domaine. Aujourd'hui, plus 500 000 bouteilles sortent des caves, chaque année. Une ascension fulgurante.

Un nouvel habillage : une nouveauté qui exprime la philosophie de la maison

Dans un souci permanent du détail et une volonté d'affiner la qualité perçue de la marque, la maison Gremillet a apporté des changements à la fois subtils et audacieux. Le design global des étiquettes et de la coiffe sont plus épurés.

Trois segments composent la gamme :

Les Classiques sont les essentiels, les incontournables : (Sélection et Rosé)

Les Purs : purs par leur dosage ou l'unicité de leur cépages : (Zéro dosage, Blanc de Noirs, Blanc de Blancs) ;

Les Uniques : pour les grandes années ou les vinifications particulières; Ils sont présentés dans des flacons prestigieux où c'est ici l'étiquette qui prend une forme oblique (Cuvée Evidence, Rosé Vrai et bientôt Le Millésimé).

©Champagne Grémillet

Les nouveautés côté flacons

La maison a voulu offrir à ses cuvées de prestige un flacon à la hauteur de leur contenu. Un flacon aux formes généreuses qui vient s'inscrire parmi l grandes cuvées de Champagne.

L'Unique est incomparable, voire exceptionnel. Seules les grandes années ou les vinifications particulières peuvent donner naissance à d champagnes uniques.

La cuvée Evidence (100% chardonnay)

©Champagne Grémillet

30% des jus sont élevés en fûts de chêne de 1 à 3 ans. 20%de vin de réserve entrent dans la composition de cette cuvée. Un vieillissement minimu de 3 ans sur lies et un faible dosage (7 grammes) contribuent à l'harmonie et la complexité de ce champagne.

Le nez invite à pénétrer dans un univers ésotérique quasi monacal, de fleurs, d'épices et de bois précieux. Il faut le humer sans violence pour comprendre toutes les subtilités. La bouche, bien structurée, offre un bel équilibre entre vivacité et moelleux. Réglisse, vanille, biscuit et notes boisé concourent en finale.

Prix public: 45 € TTC

Le Rosé Vrai (100% Pinot noir)

©Champagne Grémillet

Il ne s'agit pas d'un rosé d'assemblage mais d'un rosé de saignée. Cette méthode consiste à laisser macérer quelques jours en cuve, les raisins à peaux noirs. Ce sont les pigments naturels contenus dans la peau des grains de raisins noirs qui colorent les jus. En même temps, leurs anthocyanes enrichissent les jus de leurs composants aromatiques. Après macération, lorsque le Chef de cave estime avoir la bonne couleur et les bons arômes, le jus est extrait. Mais attention, c'est parfois, une question d'heure, bien souvent il est décuvé au milieu de la nuit…

Ce Rosé Vrai a une robe rose/rubis soutenue, profonde et ensoleillée, éclatante, lumineuse et limpide. Les bulles sont fines, colorées et exubérantes.

Ce champagne offre au nez une symphonie de fruits rouges Ici une griotte, là une framboise, une groseille, puis une fraise, là c'est un grain de cassis, et encore une myrtille…

https://dynamic-seniors.eu/les-nouveautes-champagne-gremillet/

l'indigomag
e-mag des autres voyages

10/2018

Tendances

Quoi de neuf à la rentrée ?

Plein de choses ! Inventives, décoratives, séduisantes, gourmandes, pétillantes... De quoi faire aimer la fin de l'été !

Par Catherine Gary

Et pour accompagner les repas de rentrée voici quelques sélections automnales de blancs et de rouges, sans oublier bien-sûr quelques jolies bulles festives.

Champagne Gremillet, fidèle à l'excellence !
La dernière cuvée "Evidence"100% Chardonnay vous immerge dans un univers d'épices, de fleurs et de bois précieux. A la fois vif et moelleux ce grand champagne accompagne la Saint-Jacques, le ris de veau ou une belle viande blanche. Et la bouteille de fête laisse entrevoir la teinte dorée de ce nectar.
Champagne Gremillet brut, cuvée Evidence
Prix : 45 euros
www.champagnegremillet.fr

Champagne Gremillet

Au cœur de la Côte des Bar, se trouve la maison Gremillet. Une maison familiale où l'ambition rime avec passion, où le travail et l'esprit d'entreprise se conjuguent avec un savoir-faire et une exigence permanente au service de ses champagnes. Elle s'ouvre aujourd'hui à l'œnotourisme offrant à ses visiteurs un parcours original entre ses caves, son clos Rocher (l'un des rares en Champagne), sa cadole et son *arboretum* (une création originale où sont plantés autant d'arbres de diverses origines que de pays importateurs du champagne Gremillet: 82 au total. Véritable hommage aux ambassades de France à l'étranger, clientes historiques de la maison. La visite s'achève avec un passage dans un petit musée de la vigne, puis vient le moment de la dégustation, au sein d'un nouveau showroom et sa terrasse panoramique. Elle propose aussi une vendange de nuit, des repas gastronomiques au cœur des vignes et met à disposition une salle de réception pour l'animation de soirées ou séminaires.

Contact: Anne Gremillet, Envers de Valeine, 10110 Balnot-sur-Laignes
Tél.: 03 25 29 37 91
info@champagnegremillet.fr
www.champagnegremillet.fr

LE FIGARO · fr
vin

09/2018

Vendanges 2018 : 6 facettes du millésime

Publié le 18/09/18 par Romy Ducoulombier

Le cœur en fête en Champagne

Chaque année depuis 2009, et pour le folklore exclusivement, la **Maison de Champagne Gremillet**, au cœur de la Côte des Bar, organise une vendange nocturne. Au beau milieu de 14 jours de vendange, il est de bon ton de célébrer un millésime qui s'annonce particulièrement clément. Pour Anne Gremillet, directrice générale de la Maison : "2018, en Champagne, c'est l'année du siècle ! Une production abondante, un raisin très sain... Nous n'avons quasiment rien à trier sur les tables ". Avec deux à trois semaines d'avance sur leurs dates habituelles de récolte en comparaison aux autres années, **les 150 personnes au chevet des 42 hectares de vigne**s, terminent en fanfare, la récolte de pinot noir.

MIDWEEK Herald

09/2018

Celebrate with champagne

PUBLISHED: 07:00 23 September 2018 | UPDATED: 09:13 25 September 2018

It seems that every day there are amazing sporting achievements, both large and small, highlighted on social media.
Runs for charity through mud, over mountains and hills; swims for charity round our beautiful coastline, from pier to pier or castle to castle; skydives, abseils and lesser but no less important activities such as pizza nights and bake sales.
Celebrations of these achievements should never be underrated and for this you need champagne.
It has all the magic of being a luxury, of being something you only buy for those really special occasions and of being something you drink while thinking 'Yes I did it' that makes a lasting memory.

Whilst we stock many champagnes, there are two from family-owned companies that are definitely mentioning. Champagne Gremillet is our 'house' champagne, a 70/30 blend of Pinot Noir and Chardonnay and the wine guru that is Jancis Robinson reports… (Gremillet NV Champagne- Article from Jancis Robinson entitled "New Wave Champagnes" June 21, 2018): "This seems rather a steal to me. Light and well balanced with perceptible dosage but flirtatious (non-excessive) mousse and no searing acidity or astringency. Reasonably persistent. Quite a surprise at this price. Not a wine to keep but I would happily serve this at a party." So worth checking it out.
Second worth mentioning is Pol Roger Brut Réserve NV. Personally my favourite NV champagne of all time. Deliciously elegant, soft and full of toasty tiny bubbles that hit the spot every time. A brilliant wedding champagne (as Prince Harry and Meghan have demonstrated, what a choice!) and a harmonious and very consistent blend of Pinot Noir, Chardonnay and Pinot Meunier (about one third each) which is never sold until the youngest component has achieved three years of age. It is a champagne that's feminine but fruity in its youth, while the Pinot Noir makes for a firmer, more structured, fuller wine with age.
Pol Roger recently celebrated its 165th anniversary and is perhaps best known as Winston Churchill's favourite champagne. The house is still family-owned and has a reputation for producing champagnes of great finesse and elegance which age very well.
Celebrate with champagne, what more can I say? Pop into CPW and get a bottle today!

http://www.midweekherald.co.uk/news/champagne-to-celebrate-the-occasion-1-5695031

Cuvée Évidence de Grémillet

Pour un design plus épure, ambitieux et moderne, la maison Grémillet se dote d'un nouvel habillage (enrichissement de l'étiquette, lifting du G emblématique de la maison, de la coiffe), 3 nouveaux étuis, le « concept Chemin de vie » et le coffret luxueux et malin.

Onze flacons composent Grémillet répartie en 4 : les classiques, les purs, les uniques et les spécialités. Mon choix se porte sur la Cuvée Évidence. Sa bouche est bien structurée caractérisée par un bel équilibre fait de vivacité et de moelleux.
Cuvée Évidence de Grémillet brut, 45 €

http://champagnegremillet.fr

UN TRAIN ENTRE DEUX OCÉANS

Avec une série de voyages en train allant de 48 heures à une quinzaine de jours, le Pride of Africa par ROVOS relie certaines des plus grandes destinations du Cap, au sommet de l'Afrique, à Dar es Salam en Tanzanie, des splendeurs panoramiques aussi diverses que les réserves naturelles de Mpumalanga, les Chutes Victoria, les paysages du désert de la Namibie, la beauté vierge du Karoo, les champs de canne luxuriants de Kwazulu-Natal.
La nouveauté, une croisière entre Dar es Salaam et Lobito/Benguela en Angola. Un parcours de 15 jours reliant l'Ocean Indien a l'Ocean Atlantique. A rencontrer
Stand N 09

L'IDENTITÉ CORSE EN BROCHURE

Lancé en janvier 2018, Les Voyages Linea est un Tour Opérateur proposant une nouvelle façon de découvrir la Corse, loin des standards quotidiens, à travers de véritables « expériences de voyage » confectionnées sur mesure et visant une clientèle de qualité.
Notre brochure présente une collection d'hébergements authentiques ou insolites, des demeures exceptionnelles et des chambres d'hôtes ; Et Nous proposons de faire découvrir le savoir-faire et le terroir insulaire via des expériences thématiques, des rencontres avec des producteurs et artisans, et plus largement la splendeur de l'île de beauté, ses incontournables et ses adresses confidentielles. Une Corse Intimiste.
Une collection d'hébergements 4 et 5 étoiles, authentiques et insolites – mais aussi des expériences thématiques et un éventail d'activités authentiques, originales ou hors des sentiers battus : immersion au cœur de la vie pastorale corse, pêche aux aurores, survol des montagnes en hélicoptère... et des prestations sur-mesure et entièrement personnalisées : transport, transferts, réservation de tables d'exception, conciergerie avant, pendant et après le voyage. **STAND K 063**

BULLES & ŒNOTOURISME

Le domaine Gremillet a la particularité de disposer d'un clos, chose rare en Champagne. La visite débute au Clos Rocher, 1,4 hectares planté en pinot noir ceint de murets et d'une grille en fer forgé. Puis les visiteurs découvrent l'arborétum, autre originalité, un parc planté de 82 arbres, un par pays d'exportation du champagne Gremillet. Le parcours s'achève par la découverte du cellier où se déroulent toutes les étapes de la méthode champenoise, avant de déguster trois champagnes. « Chez nous, on voit tout, de près et pour de vrai », résume Anne Gremillet. A visiter sans modération.

Stand E 025

L'Est éclair

09/2018

BALNOT-SUR-LAIGNES

Une fête nocturne avec les vendanges

Pour ses vendanges en journée, la maison de Balnot s'appuie sur une centaine de cueilleurs.

Vendredi, 21 h 30 bien tassées, à Balnot-sur-Laignes. En bas des vignes du Clos Rocher appartenant à la famille Gremillet, les vendangeurs réguliers et d'une soirée, tous armés d'une lampe frontale, s'apprêtent à découper le raisin. Le tout dans une ambiance des plus décontractées. *« Le point de départ de cette récolte nocturne était de faire une cuvée de nuit. Mais nous nous sommes rendu compte que la coupe dans ces conditions n'apportait rien, donc nous avons renoncé à la cuvée »*, relate Anne Gremillet.

De l'œnotourisme pure et dure

Mais pas à l'animation, mise en place depuis 2009 et ouverte au public depuis deux ans. Cette année, une quinzaine de personnes, des particuliers troyens ou des importateurs de Chine, se sont mises dans la peau de coupeurs, pendant une demi-heure environ. *« Nous sommes pleinement dans l'œnotourisme, puisque nous leur avons fait visiter auparavant notre cave »*, explique de son côté Jean-Christophe Gremillet.

Commencée lundi, la vendange traditionnelle pour la maison de Balnot doit s'étirer jusqu'à jeudi ou vendredi prochain, avec près de 140 personnes employées à la coupe, au débardage et au pressoir. Les Gremillet annoncent une récolte exceptionnelle, tant en quantité qu'en qualité. *« On dit que les années en 8 sont en général très bonnes. Cela se vérifie »*, sourit Anne Gremillet. Une raison de plus pour faire la fête, la nuit, dans les vignes.

Clément Battelier

http://www.lest-eclair.fr/80930/article/2018-09-01/une-fete-nocturne-avec-les-vendanges

www.MyWineAndCellar.com

Septembre 2018

Lettre d'information sur le vin

Année 2018 : numéro 39 Diffusée à 10582 exemplaires

Sommaire :

- Champagne Gremillet - Cuvée Evidence
- Mes lectures de cet été
- La nouvelle gamme bio de Plaimont
- L'appellation Cabardes
- Le salon des vins de Toulouse les 2, 3 et 4 novembre 2018

Bonjour, un petit coup de pouce à un copain qui ouvre un site de vente en ligne de vins "haut de gamme". Il faut dire qu'il a été champion de France de dégustation à l'aveugle. J'en parlerai une prochaine fois. www.wine-box.fr

Si vous voulez que cette lettre parle des vins de votre région ou des vins que vous connaissez bien, contactez moi. Cette lettre d'information vivra avec vous et pour vous. N'hésitez pas à la partager avec vos amis et à les inciter à s'abonner (c'est gratuit). Merci à vous de votre fidélité.

Yves Ramon

Cépage Carignan à Fitou, 1 mois avant les vendanges

Champagne Gremillet - cuvée Evidence

Dégustation de cette nouvelle cuvée de Champagne de chez Gremillet, la cuvé « Evidence ». Un Blanc de Blanc, avec un élevage sous bois. Le nez est délicat, floral (fleurs blanches), avec des notes d'épices. Les bulles fines titillent délicatement le palais, en bouche, nous retrouvons des notes briochées, des pointes de vanilles, de la rondeur. La finale est délicieuse, sur des notes plus grillées. Un très bon champagne, plutôt destiné à accompagner un plat de la mer, comme des St Jacques snackées sur une fondue de poireaux par exemple, ou bien une viande blanche comme un escalope de veaux avec une sauce blanche et des morilles. Cependant, pour bien l'apprécier, il ne faut pas le servir trop froid. Il lui faut, au moins, une température de 12°.

Site du producteur : www.champagnegremillet.fr

La nouvelle cuvée "Evidence" de chez Grémillet. Un Blanc de Blanc gastronomique

Summer Wine

As a committed optimist, I'm convinced that the warmer weather is here to stay. And so as summer menus change to emphasise lighter, seasonal summer fayre, our thoughts at home also turn to BBQ's, fish, seafood salads, asparagus and strawberries and cream – in other words, nothing too heavy or filling please.

With that in mind, I have been thinking about some suitable wines that would work with the versatile flavours we encounter in the summer. Some ideas: if you crave BBQ's or grilled red meats, then you"ll need equally robust, strong flavoured wines to match the food – Malbec or a good Syrah is a BBQs best friend.

If, however, you crave nothing but lighter salads during the summer months, then keep the wine pairing simple. Vinegar in salad dressings destroys the flavour of the wine so if you want salad as a meal then we recommend dressing the salad with a little white wine or lemon juice. Sauvignon Blanc makes a nice accompaniment to salads or, if you are pushing the boat out with Salad Nicoise then drink a good Provencal rose for a real treat. A prawn salad calls out for a dry, rich white – New Zealand Chardonnay, Riesling or Sparkling is a good match.

Another important thing to consider when pairing wine with food is the sauce, often a much more important factor than the meat itself. Tomato based sauces for example will obliterate fine red wines, young fruity wines like Zinfandel are a better bet. Marinades and sauces require strong, robust wines.

Here are some top choices to get you started:

Gremillet Blanc de Blancs NV, Champagne, France – RRP: 29.99

Where to buy: https://www.virginwines.co.uk

Another delicious Blanc de Blancs from renowned family producer Gremillet, offers powerful aromas of white flowers, nougat and citrus. It screams aperitif.

L'avis du Petit Futé sur CHAMPAGNE GREMILLET

Un vaste domaine de qualité, sur 40 ha, avec une majorité de pinot noir, en culture raisonnée. Les vins bénéficient au minimum de 22 mois de vieillissement, et le résultat est très probant pour un très bon rapport prix/plaisir. Des cuvées de caractère, avec notamment un excellent blanc de noirs qui rend justice à ce beau terroir de la Côte des bar.

Les classiques : Brut Sélection (70% Pinot Noir, 30% Chardonnay) - Brut Rosé (70% Pinot Noir, 30% Chardonnay)

Les purs : Brut Nature Zéro dosage (50% Pinot Noir, 50% Chardonnay) - Brut Blanc de blancs (100 % Chardonnay) - Brut Blanc de noirs (100% Pinot Noir)

Les uniques : Brut Millésimé 2009 (100% Pinot Noir) - Brut Cuvée Évidence (100% Chardonnay - fût de chêne)

Les spécialités : Rosé des Riceys (100% Pinot Noir) - Vin rouge des Coteaux champenois (100% Pinot Noir)

Sans oublier le Ratafia et le Marc de Champagne...

... Success Story ...

La Famille Gremillet

Vue sur le domaine

Champagne Gremillet : une Success Story bâtie en famille

Le Champagne Gremillet est né en 1979. Depuis, le domaine familial a grandi et ne cesse d'innover sur son terrain. Une belle réussite pour la région et le secteur. Une aventure autant professionnelle que personnelle que la famille Gremillet vous propose aussi de découvrir le temps d'un séminaire d'une journée ou d'un séjour oenotouristique.

La cave à fûts

Une histoire de famille

L'histoire du Champagne Gremillet commence en effet avec la grand-mère, Lulu, qui en 1979 lègue à son fils Jean-Michel une petite parcelle de 30 ares, « la violette ». Celui-ci, alors agent EDF, va mener de front les deux métiers mais ne tardera pas à troquer la sécurité de l'emploi contre le pari risqué de monter une maison de champagne et de faire grandir son vignoble. Pari réussi puisqu'en 40 ans à peine, nous sommes passés de quasi 0 à 42 hectares, une évolution rapide au regard du secteur", commente Anne.

"Notre domaine s'est construit petit à petit et au fil de nos compétences respectives. Mon frère Jean Christophe a par exemple dès 2003 ajouté, avec l'assistance d'un oenologue conseil, les derniers gestes de l'élaboration-vinification (assemblage, tirage, élevage) assurant à notre entreprise familiale sa totale autonomie. Quant à moi, j'ai pris en charge les aspects marketing et communication avec la volonté désormais de développer la notoriété de la marque", confie Anne Gremillet. Nous ont ensuite rejoint nos conjoints respectifs Karine et Stéphane pour que la famille soit au grand complet : Stéphane y développe l'activité foires et salons sur la France, Karine se charge elle de la qualité et des ressources humaines. »

Chacun a son rôle à jouer dans la success story familiale et tous partagent la même ambition : promouvoir le Champagne Gremillet sur son territoire et au-delà, travailler avec un esprit d'innovation et de créativité. *"Ambition, travail, persévérance, dynamisme, audace, optimisme, telles sont les valeurs qui sont au cœur de notre ADN. Toute une culture qui sert notre image mais peut aussi faire écho à celle d'autres entreprises"*, rappelle fièrement Anne Gremillet.

Une visite qui sort de l'ordinaire

Au cœur de la Côte des Bar, le domaine Gremillet couvre une superficie de 42 ha. Il se situe sur la commune de Balnot-sur-Laignes, à 45 km de Troyes, capitale historique de la Champagne. Planté dans le sol argilo-calcaire kimmeridgien, le même que celui de la Bourgogne voisine, le pinot noir domine à 94 %.

Si vous venez au domaine, le temps d'un séminaire par exemple, c'est donc l'occasion d'une visite extraordinaire où vous rencontrerez des viticulteurs passionnés et passionnants. *"Notre site est jeune, dès lors, notre bâtiment a été construit plutôt dans un style industriel et pragmatique. Il fallait donc donner envie au visiteur de pousser la porte de notre domaine".*

D'où, d'abord, la création du Clos Rocher en 2012. Concrétisé par Jean-Michel Gremillet, il se situe sur la fameuse commune des Riceys (celle aux 3 appellations). A seulement 50 mètres de la cave, il est l'un des rares clos de la Champagne auboise. Il abrite une jolie cadole en pierre de taille qui peut accueillir 8-10 personnes pour une dégustation avec une vue imprenable sur le vignoble.

C'est ici qu'est élaboré le futur fleuron de la gamme Gremillet, « la cuvée du Clos Rocher » qui sortira en 2019. Ensuite, poursuivez la visite avec l'Arboretum : un jardin original où sont plantés autant

A votre Santé (avec modération)

Ouverture sur le Clos Rocher

Zoom sur la gamme Gremillet (8 flacons)

■ **LES CLASSIQUES...**
pour des champagnes incontournables, essentiels. Selection (Brut ou demi-sec) et Rosé d'assemblage.

■ **LES PURS...**
comme la pureté du vin, pour le sans dosage, la pureté du cépage chardonnay pour le blanc de blancs et du pinot noir pour le blanc de noirs.

■ **LES UNIQUES...**
incomparables, voire exceptionnels. Seules les grandes années ou les vinifications particulières peuvent donner naissance à des champagnes uniques. Rosé vrai (rosé de saignée), Millesimé et Cuvée Évidence (fûts de chêne).

Cadole

d'arbres de diverses origines que de pays dans lesquels le Champagne Gremillet est exporté. Véritable hommage aux Ambassades françaises à l'étranger, clients historiques de la maison, il est aussi un message de pérennité pour la génération d'après. Enfin, terminez votre visite avec la cave où vous sont comté en lieu juste chaque étape de la vinification avant de pouvoir déguster quelques cuvées maison au showroom.

De l'œnotourisme au tourisme d'affaires

Passer au Domaine Gremillet le temps d'un séjour oenotouristique, c'est découvrir l'histoire d'une famille et d'un métier noble. C'est aussi savourer des crus de qualité. Une manière pour la famille Gremillet de tisser des liens durables avec ses clients et de valoriser ses produits.

"Souvent nos clients particuliers deviennent nos meilleurs prescripteurs tant pour la qualité de nos champagnes que pour le développement de l'œnotourisme ". Une cible que nous développons de plus en plus puisqu'outre une salle d'accueil pouvant accueillir jusqu'à 120 personnes pour les séminaires ou évènements festifs, nous organisons des visites-dégustations", explique Anne Gremillet. Autre moment qui peut fédérer vos collaborateurs : la vendange de nuit.

Un moment fort que vous partagerez avec les vendangeurs en coupant le raisin à l'aide une lampe frontale avant de finir par un moment convivial, à l'image de la maison Gremillet qui fait de la proximité avec ses clients ou collaborateurs une marque de fabrique.

Alors, si vous vous demandez encore pourquoi choisir le domaine Gremillet pour un prochain rendez-vous business, dites-vous seulement que vous avez envie de faire vivre un moment unique à vos équipes, où le dépaysement se vivra au niveau de l'esprit comme des papilles !

CHAMPAGNE
GREMILLET

Plus d'informations sur :
www.champagnegremillet.fr
1 rue Envers de Valeine – 10110 Balnot-sur-Laignes
Tel : +33(0)3.25.29.37.91
info@champagnegremillet.fr

RÉPONSE A TOUT!

08/2018

Note book VINS

Bulles d'été

Une coupette sur la plage, à l'occasion d'un cocktail ou encore en accompagnement d'un bon repas entre amis, le champagne s'impose en toute circonstance.

La cuvée Extra Noir Louis Brochet

100 % Pinot noir - dosage extra brut
Une effervescence contenue mais dense. Bulles très fines. Teinte jaune paille d'une belle intensité. Le premier nez révèle de discrètes notes vanillées, puis des arômes gourmands de pâtisserie qui apportent rondeur et maturité au vin. En bouche, l'attaque ravit par sa douceur, son côté charnu, ample et généreux. La finale explose en bouche par sa fraîcheur et sa vivacité, avec une impression d'acidité enrobée.
Prix départ cave: 53,90 €.
www.champagne-brochet.com

Cuvée Evidence Grémillet

100 % Chardonnay
30 % des jus sont élevés en fûts de chêne de 1 à 3 ans. 20 % de vin de réserve entrent dans la composition de cette cuvée.
Un vieillissement minimum de trois ans sur lies et un faible dosage (7 grammes). Au nez explosent fleurs, épices et bois précieux. La bouche, bien structurée, avec un bel équilibre entre la vivacité et le moelleux. Réglisse, vanille, biscuit et notes boisées concourent en finale.
Prix départ cave: 37 €.
champagnegremillet.fr

Prestige des sacres

30 % Chardonnay, 40 % Pinot Meunier dont 15 % vinifiés en rouge
Bulles légères et fines. Robe légèrement cuivrée avec une dominante de fraîcheur et maturité. Premier nez très fruité aux arômes de fruits rouges et notes de cerise à l'aération. En bouche, une attaque souple avec des arômes de framboise ou fraise des bois. Une finale aromatique et acidulée. Bien structuré, élégant.
Prix: 30 €. Rue de Germigny 51390 Janvry.
Tél.: 03 26 03 63 40.
www.champagne-prestigedessacres.com

Cuvée Nocturne signée Taittinger

Assemblage Chardonnay (40 %), Pinot noir (30 %), Pinot Meunier (30 %)
Champagne sec, plus sucré qu'un traditionnel vieillit quatre ans dans les caves de la maison. Teinte jaune pâle aux reflets chatoyants. Ses bulles forment un cordon de mousse fine. Au nez explosent des notes de pêche et d'abricot. L'attaque en bouche est souple et onctueuse, avec une belle fraîcheur sur des nuances de raisin sec et de fruits au sirop. Une finale longue et souple.
Prix environ: 42,95 €.
www.taittinger.com;
www.plus-de-bulles.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

https://www.independent.co.uk/life-style/food-and-drink/european-sparkling-wines-nyetimber-westwell-gremillet-a8453371.html

TERROIR ÉVASION
DES VINS ET DES SAVEURS

07/2018

Évidence : La nouvelle Cuvée du Champagne Gremillet

Le Champagne Gremillet voit le jour en 1978. Cette maison familiale a été créée par Jean-Michel Gremillet grâce à Lulu sa mère qui lui offre une parcelle de ses vignobles pour développer son exploitation.

Ce domaine est situé à Balnot-sur-Laignes, à 45 km de Troyes, capitale historique de la Champagne. Sur les sols argilo-calcaires, kimméridgien du domaine règne le Pinot noir, le reste de l'encépagement est consacré au Chardonnay. La maison produit 500 000 bouteilles dont 40 % vont à l'export.
Les cuvées sont récompensées par les plus grands concours de vins (Decanter, Effervescents du monde, Guide Hachette des vins, IWSC, Wine Spectator…) et sélectionnées chaque année par 50 Ambassades et Consulats à travers le monde.

Les grandes années offrent des vinifications particulières qui donnent naissance à des champagnes uniques !
Dans sa gamme des «Uniques» la Maison Grémillet lance sa nouvelle Cuvée Évidence. 30 % des jus sont élevés en fûts de chêne de 1 à 3 ans et 20 % de vin de réserve entrent dans la composition de ce champagne fin et fruité, au nez subtil de fleurs, d'épices et de bois ; d'une belle harmonie en bouche… La finale séduit par ses notes délicates boisées, briochées et de réglisse.

Un champagne élégant au bel équilibre qui s'accordera au ris de veau, à une langouste ou à la chair fragile de la coquille Saint-Jacques.

https://www.terroir-evasion.com/cave-vins/evidence-champagne-gremillet/

L'Evidence ou la cuvée Blanc de blancs par Gremillet

Ce 100 % Chardonnay de la maison Gremillet est un vin structuré et bien équilibré. 30 % des jus sont élevés en fûts de chêne de 1 à 3 ans. 20 % de vin de réserve entrent dans la composition de cette cuvée. Un vieillissement minimum de 3 ans sur lies et un faible dosage (7 grammes) contribuent à l'harmonie et la complexité de ce champagne.

http://www.new.plusquelinfo.com/DisplayService/DisplayService.aspx?pmcrypt=JyTk6pE1drl48zd0L5uNNs6rBQRwhYqwWWZduF1eQMkUBBeb7ZfTSy1ESh1pbCXTB4zwUgVAeJLBPYrNViC7z51Nc5VBLPRGDniNCvJaFbE%3d&Referer=0&s=20015880-p-39809828

Bulles & Millésimes

06/2018

LA ROUTE TOURISTIQUE DU CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GREMILLET

BALNOT-SUR-LAIGNES

Tous vos succès méritent un Gremillet !

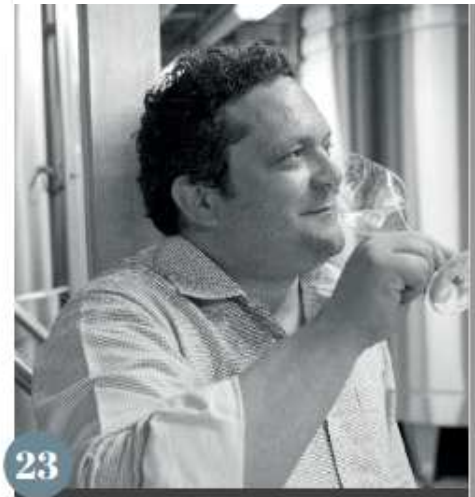
Dans la Côte des Bar comme d'ailleurs dans toute la Champagne, les clos sont extrêmement rares. Voici le Clos Rocher.

Conçu en 2013 par Jean-Michel Gremillet pour donner « un supplément d'âme » à son vignoble, le Clos Rocher, fleuron de la maison, est situé sur le finage des Riceys. Bien exposé au soleil, il donne lieu à une cuvée que l'on vendange de nuit et en musique quand le temps s'y prête.
Le domaine n'est pas à une originalité près. Juxtaposé au clos, un arborétum abritant 82 arbres de diverses origines sont plantés en hommages aux pays dans lesquels se consomme le Champagne Gremillet. Clin d'œil aussi aux nombreuses Ambassades de France, clientes historiques de la maison.

Une maison se veut contemporaine et dynamique ; elle ne revendique pas une longue histoire (1979) mais la construit jour après jour. De petits en grands succès, elle a su grandir vite grâce à l'implication de toute une famille : les fondateurs Jean-Michel et Arlette, leurs enfants Anne et Jean-Christophe et leurs époux respectifs, Stephane et Karine. Leur mission : faire découvrir et partager leurs champagnes, emprunts de fraîcheurs et d'élégance.

La maison est certifiée Haute Valeur Environnementale.

l'arboretum. Vient ensuite la visite de cave qui permet d'observer en un seul lieu chacune des étapes de la vinification. Le voyage se termine avec une dégustation au showroom et sa terrasse panoramique.



23

Rue envers de Valeine
10110 BALNOT-SUR-LAIGNES
Tél. : 03 25 29 37 91
info@champagnegremillet.fr
www.champagnegremillet.fr

En plus du Champagne
Rosé des Riceys - Coteaux Champenois
Ratafia Champenois

Visites
- La semaine de 9h à 17h.
- Départs de visite à 10h30 et 14h30 du lundi au samedi + un dimanche par mois (sur inscription).
- à partir de 10 €

Ateliers
- Déjeuner gastronomique au cœur des vignes (cadole) : 220 €
- Visite gourmande, dégustation de champagnes et fromages locaux : 38 €
- Vendange de nuit : 40 €

Pour les Pros
- Salle d'accueil toute équipée pour évènement festif ou séminaire jusqu'à 120 personnes.

Hébergement
- Aire d'accueil camping-car.

The discovery of the Arboretum is by itself a real journey: comprised of conifers that are native to 82 countries, it pays tribute to the destinations where Champagne Gremillet is exported. Historically oriented on towards export and the diplomatic networks, many embassies and consulates place their confidence in Champagne Gremillet. A little farther, the «Clos Rocher» (one of the rare ones in Champagne) is the achievement of Jean- Michel Gremillet's childhood dream. So named in tribute to his ancestor Charles Rocher, this clos shelters exceptional vines used to make a champagne that should be the estate's flagship champagne starting in 2019.

LUXURY TOUCH

NOS COUPS DE CŒUR DE L'ETÉ 2018

La nouvelle cuvée Evidence du Champagne Gremillet

Plaisir des yeux tout d'abord en regardant cette bouteille tout en rondeur, plaisir des saveurs avec cette cuvée 100% chardonnay à faible dosage (7 grammes). En bouche, des notes subtiles de réglisse, vanille, biscuit et notes boisées. Idéal à l'apéritif ou avec des coquilles Saint-Jacques. Disponible en VPC, CHR et cavistes. www.champagnegremillet.fr/?q=fr

http://luxury-touch.com/nos-coups-de-coeur-de-lete-2018/

INDEPENDENT

07/2018

Speaking of France, the country probably drank most of its champagne after winning the World Cup, but if you are buying champagne or holidaying there this summer, there are two tips: firstly seek out "grower" champagnes, those from smaller vineyards, some of which grow grapes for the big marques, like Moet, Bollinger etc, which sell their own individual wines under their own labels at much lower prices. One such is Gremillet, whose **Champagne Gremillet Brut Selection (£20.99 allaboutwine.co.uk; £23.99 virginwines.co.uk)** demonstrates that toasty, brioche French style with elegance. The second tip, as I wrote

https://www.independent.co.uk/life-style/food-and-drink/european-sparkling-wines-nyetimber-westwell-gremillet-a8453371.html

Manchester Evening News

07/2018

Champagne Gremillet Brut Selection NV (£21.99 Virgin Wines, The Bottle Shop, Cheadle Hulme £138.99 per case of six Kwoff, Bury)

Wow! Did somebody pop the toaster on? This blend of 70 per cent Pinot Noir and 30 per cent Chardonnay has autolysis notes in spades. In fact, it's just the type of Champagne I like to drink on its own without the need for food.

The Pinot Noir dominance gives it biscuity bite on the palate where there is great elegance as the peachy punch of the fruit comes through. To finish there's a fair dash of chalky, mineral acidity. For my money this is simply one of the very best budget Champagnes out there. Distributed by Stockport's Boutinot you'll find this in bars and restaurants across the region.

Gremillet Brut Selection

Jenkin Place Brut Cuvée 2013 (£29.50 Winos, Oldham)

English sparkling wine is probably the country's finest wine product; vying in some cases with Champagne for quality, although quantities are tiny in comparison.

But what better way to relax while watching Wimbledon than a glass of this?

Chardonnay dominates here grown in the greensand soils of the North Hampshite Downs.

The vineyards, where hops once grew, sit on sheltered south-facing slopes at 100 metres above sea level where there are also fragments of chalk. With this bottle the aromas are different and there is a whiff of smoke about the green apple aromas.

The floral palate is rich but very focused and linear in expression. A great example of English sparkling wine.

https://www.independent.co.uk/life-style/food-and-drink/european-sparkling-wines-nyetimber-westwell-gremillet-a8453371.html

Vins

Une sélection d'alcools gourmands et fruités à déguster avec modération.

Exubérance n°2, Wolfberger
Exubérance n°2 révèle une douceur exotique avec de délicates notes de mangues et d'ananas. Indispensable pour cet été. ***12,95 €***

L'Audacieuse 2016, Château de la Selve
Un nez intense et gourmand de fruits rouges et d'agrumes pour un vin cultivé en biodynamie. À dévorer ! ***17 €***

Dassai 39
Un saké d'une grande finesse et d'une belle modernité, gourmand et fruité. Parfait pour accompagner les fruits de mer.
42 €

bulles

Du cidre, des bières et du champagne !

Fils de Pomme / L'Audacieux Yuzu Basilic
Le cidre continue de faire sa révolution avec le premier cidre fusion qui marie avec délicatesse la pomme au yuzu, un agrume japonais et au basilic. Le résultat ? Un cidre qui relève la douceur des pommes par un coup de fouet acidulé. Top.
3,20 €, 33cl

Super Papa
Cette VRAI brune avec un Super caractère. Des notes de caramel, café, noix et de pains grillés accompagnées d'une légère amertume et d'un corps bien charpenté. Pour une dégustation à l'apéritif ou accompagner des fromages de caractère. À déguster à 10°C
3,29 € chez Lidl

Crémant Bollenberg Cuvée Émotion Brut
Cette cuvée, issue de Chardonnay et de Pinot Gris savamment dosées, provient des vignes du terroir Bollenberg. Ce Crémant Emotion Brut s'ouvre au nez sur des notes de pêches blanches et révèle des notes légèrement beurrées. ***15 €***

Champagne Grémillet Cuvée Évidence
Avec son 100% Chardonnay élevé sous bois, la cuvée Évidence offre un bel équilibre entre vivacité et moelleux, jouant sur des notes boulangères et boisées avec des touches de vanille et de réglisse. Un vrai délice.
45 €

Producer	Wine	Vintage	Appellation	Date tasted	Score	Drink	Actions
Gremillet		NV	Champagne	14 Jun 2018	16	2017 - 2019	

This seems rather a steal to me. Light and well balanced with perceptible dosage but flirtatious (non-excessive) mousse and no searing acidity or astringency. Reasonably persistent. Quite a surprise at this price. Not a wine to keep but I would happily serve this at a party. **GV**

Gremillet	Blanc de Blancs	NV	Champagne	19 Jun 2018	16	2017 - 2020	

Pale straw. Delicate nose with marked white blossom aromas. Light bodied, delicate mousse that is not too aggressive. Not bone dry but the dosage is nicely balanced.Lightweight in its impact, it does taste as refreshing as a Blanc de Blancs should. Decent persistence.

Gremillet	Blanc de Blancs	NV	Champagne	19 Jun 2018	16	2017 - 2019	

Very pale salmon pink. Light, lean nose with a hint of something strawberry. Broad fruit and a slightly more obvious dosage than its white stablemates. Correct and refreshing but not a standout. Pretty youthful, like all three of the wines from this producer.

Nouvelle “Cuvée Évidence” de la maison de Champagne GREMILLET

22 juin 2018 Ajouter un commentaire 148 Vues

Dans sa gamme des «Uniques» la maison GREMILLET lance sa nouvelle cuvée Évidence. L'unique est incomparable, voire exceptionnel. Seules les grandes années ou les vinifications particulières peuvent donner naissance à des champagnes uniques.

La maison GREMILLET a voulu offrir à ses cuvées de prestige un flacon à la hauteur de leur contenu. Un flacon aux formes généreuses qui vient s'inscrire parmi les grandes cuvées de Champagne.

D'ici 12 à 18 mois, deux autres cuvées verront le jour sous cette forme : en verre anthique (marron) cette fois pour les cuvées « Millésimé » et « Rosé Vrai ».

Cuvée Évidence : 100 % chardonnay

30% des jus sont élevés en fûts de chêne de 1 à 3 ans. 20% de vin de réserve entrent dans la composition de cette cuvée. Un Vieillissement minimum de 3 ans sur lies et un faible dosage (7 grammes) contribuent à l'harmonie et la complexité de ce champagne.

> *Le nez nous invite à pénétrer dans un univers ésotérique quasi monacal, de fleurs, d'épices et de bois précieux. Il faut le humer sans violence pour en comprendre toutes les subtilités. La bouche, bien structurée, avec un bel équilibre entre la vivacité et le moelleux, séduit d'emblée. Réglisse, vanille, biscuit et notes boisées concourent en finale pour nous offir un pur moment de bonheur.*

Accords mets et vins : « Je lui confierais la chair délicate de la coquille Saint-Jacques ou du ris de veau, à moins que ce ne soit celle d'un chapon de Bresse. »

Le mot de Jean-Christophe GREMILLET, chef de cave : « La légère vinification sous bois lui donne davantage de complexité aromatique tout en conservant la fraîcheur du chardonnay. Un champagne atypique et rare ! »

CHAMPAGNE
GREMILLET

Champagne GREMILLET, une histoire de famille

Le Champagne GREMILLET est une maison exclusivement familiale créée et dirigée par Jean-Michel GREMILLET. La première parcelle donnée par sa mère Lulu en 1978 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 : 60% à l'export (50 destinations), 40% en France avec une clientèle exclusivement traditionnelle de CHR, cavistes et particuliers.

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

Un terroir unique

Le domaine GREMILLET est situé à Balnot s/Laignes, à 45 km de Troyes capitale historique de la Champagne. Au coeur de l'Aube, tout près des Riceys, son vignoble s'étend sur 40 hectares ; une situation idéale avec des sols argilo-calcaires, kimméridgien, les mêmes que ceux de sa Bourgogne voisine. Le pinot noir y est roi, il domine à 91 % sur le domaine, le reste de l'encépagement est consacré au chardonnay.

« Tous vos succès méritent un GREMILLET »

Un slogan en parfaite résonance avec l'histoire de cette maison familiale. Une histoire singulière jalonnée de succès grâce à la volonté, le dynamisme mais aussi l'optimisme des gens qui la compose. Un regard toujours tourné vers l'avenir, une construction pas à pas.
Ce champagne se destine finalement à tous ceux qui osent rêver et entreprendre tant sur le plan professionnel que personnel.

CHAMPAGNE

GREMILLET

Maison de Champagne purement familiale située dans l'Aube sur la Côte des Bar.
Fraîcheur et élégance sont les maître mots de ses cuvées.

www.champagnegremillet.fr

Made by **Frenchies**

La crème de la crème de la French Touch

Une nouvelle Cuvée signée « Evidence » !

La maison familiale **GREMILLET** a été créée par ***Jean-Michel GREMILLET*** en 1978, grâce à Lulu sa mère qui lui offrira une parcelle de ses vignobles pour développer l'exploitation. Un situé à Balnot-sur-Laignes, à 45 km de Troyes, capitale historique de la Champagne. Sur les sols argilo-calcaires, kimméridgien du domaine règne le pinot noir, le reste de l'encépagement est consacré au chardonnay.
La maison produit 500 000 bouteilles dont 40 % vont à l'export.

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

La Cuvée Evidence -100 % chardonnay
Les grandes années offrent des vinifications particulières qui donnent naissance à des champagnes uniques !
Dans sa gamme des «Uniques» la maison **GREMILLET** lance sa nouvelle cuvée Évidence. 30 % des jus sont élevés en fûts de chêne de 1 à 3 ans et 20 % de vin de réserve entrent dans la composition de ce champagne fin et fruité, au nez subtil de fleurs, d'épices et de bois ; d'une belle harmonie en bouche… La finale séduit par ses notes délicates et boisées de vanille et de réglisse. Un champagne élégant au bel équilibre qui s'accordera au ris de veau, à une langouste ou à la chair fragile de la coquille Saint-Jacques.
Points de vente VPC – CHR – cavistes
Prix public 45 €

Image: iStock.com/skynesher

Will the UK's sparkling wine drinkers fall in love with Champagne again?

Sparkling challenge

While the meteoric rise of prosecco could be seen as a challenge, Champagne producers are taking in their stride, with Barillère saying: "It is bringing more people [to Champagne]. Our interest is to have a category based on quality, a category that is really giving value to the origins of the wine. The growth in the sparkling wine market is a positive factor for Champagne."

He is backed by brands such as Champagne Gremillet, whose marketing manager, Anne Gremillet, says: "Prosecco's continuing success has undoubtedly encouraged wine lovers to drink sparkling wine more often and for more everyday occasions rather than just for a special treat or celebration. This, along with other factors such as the exchange rate and Brexit, has had an impact on sales of Champagne [in the UK].

"However, Champagne is still a magic word all over the world and as a brand it still maintains its premium positioning at the very top of the quality ladder. In 2017 the turnover of Champagne reached a new record high of €4.9bn. Since 2005, Champagne's turnover has increased by more than €1bn. Champagne also accounts for 10% in volume and 36% in value of the global consumption of all sparkling wine and it's the number one wine appellation in the world in terms of value."

Andrew Steel, director of UK specialist

LUXSURE 06/2018

La nouvelle cuvée Evidence de la maison Gremillet

by Guillaume Ghrenassia | 16 juin 2018 | 0 comment

Dans sa gamme des «Uniques» la maison GREMILLET lance sa nouvelle cuvée Évidence. L'unique est incomparable, voire exceptionnel. Seules les grandes années ou les vini□fications particulières peuvent donner naissance à des champagnes uniques.
La maison GREMILLET a voulu off□rir à ses cuvées de prestige un fl□acon à la hauteur de leur contenu. Un fl□acon aux formes généreuses qui vient s'inscrire parmi les grandes cuvées de Champagne.
D'ici 12 à 18 mois, deux autres cuvées verront le jour sous cette forme : en verre anthique (marron) cette fois pour les cuvées «Millésimé » et «Rosé Vrai».

Cuvée Évidence : 100 % chardonnay
30% des jus sont élevés en fûts de chêne de 1 à 3 ans. 20% de vin de réserve entrent dans la composition de cette cuvée. Un Vieillissement minimum de 3 ans sur lies et un faible dosage (7 grammes) contribuent à l'harmonie et la complexité de ce champagne.

Le nez nous invite à pénétrer dans un univers ésotérique quasi monacal, de □eurs, d'épices et de bois précieux. Il faut le humer sans violence pour en comprendre toutes les subtilités. La bouche, bien structurée, avec un bel équilibre entre la vivacité et le moelleux, séduit d'emblée. Réglisse, vanille, biscuit et notes boisées concourent en □nale pour nous o□r un pur moment de bonheur.
Accords mets et vins : « Je lui confi□erais la chair délicate de la coquille Saint-Jacques ou du ris de veau, à moins que ce ne soit celle d'un chapon de Bresse. »
Le mot de Jean-Christophe GREMILLET, chef de cave : « La légère vini□cation sous bois lui donne davantage de complexité aromatique tout en conservant la fraîcheur du chardonnay. Un champagne atypique et rare ! »
POINTS DE VENTE VPC – CHR – Cavistes
PRIX PUBLIC 45 € TTC

https://www.luxsure.fr/2018/06/16/la-nouvelle-cuvee-evidence-de-la-maison-gremillet/

V&S news

06/2018

NOUVEAUTÉS

Le champagne Grémillet lance Évidence, un blanc de blancs faiblement dosé

Situé à Balnot-sur-Laignes, dans le département de l'Aube, le champagne Grémillet propose, dans sa gamme « Uniques », une nouvelle cuvée baptisée Évidence. Ce champagne 100% chardonnay et faiblement dosé (7 g/l), comprend 20% de vins de réserve et le tiers de ses jus a été élevé en fûts de chêne. La maison familiale Grémillet a opté pour un nouveau flacon, le modèle Anthique, fabriqué par Verallia, aux formes un peu arrondies, en verre de couleur marron, qui portera également les deux prochaines cuvées Millésimé et Rosé Vrai de la gamme « Uniques ». Le design de l'étiquette, tout comme le positionnement de la gamme, a été conçu en collaboration avec l'agence Kanpei de Laurence Berthet-Chao (PVC :45 €). *N.C.*

V&S news
L'essentiel de l'actualité économique des Vins & Spiritueux

Le champagne Grémillet lance Evidence, un blanc de blancs faiblement dosé

Modifier

15 06 18 | Champagne & effervescents | Nathalie Costa

Situé à Balnot-sur-Laignes, dans le département de l'Aube, le champagne Grémillet propose, dans sa gamme « Uniques », une nouvelle cuvée baptisée Evidence. Ce champagne 100% chardonnay et faiblement dosé (7 g/l), comprend 20% de vins de réserve et le tiers de ses jus a été élevé en fûts de chêne. La maison familiale Grémillet a opté pour un nouveau flacon, le modèle Anthique, fabriqué par Verallia, aux formes un peu arrondies, en verre de couleur marron, qui portera également les deux prochaines cuvées Millésimé et Rosé Vrai de la gamme Uniques. Le design de l'étiquette, tout comme le positionnement de la gamme, a été conçu en collaboration avec l'agence Kanpei de Laurence Berthet-Chao (PVC :45 €).

« La Chèvre d'Or présente son nouveau restaurant, Le Stagioni | Page d'accueil | Sébastien Laffitte présente ses nouveaux millésimes »

Right & Hype

13/06/2018

Gremillet présente sa cuvée Évidence

Quand **Gremillet** lance un nouveau produit, une nouvelle cuvée, on doit s'y intéresser. Les Champagne **Gremillet** sont souvent gourmands, rafraîchissants et de bons compagnons pour de bons moments festifs.

Dans sa gamme dite des Uniques la maison familiale **GREMILLET** lance une nouvelle cuvée intitulée **Évidence**.

Une cuvé qui se distingue d'abord à l'œil avec un flacon au design particulièrement léché aux formes généreuses.

La **Cuvée Évidence** est 100 % chardonnay.

30% des jus sont élevés en fûts de chêne de 1 à 3 ans. 20% de vin de réserve entrent dans la composition
de cette cuvée. Un Vieillissement minimum de 3 ans sur lies et un faible dosage (7 grammes) fait la fierté de la famille **Gremillet**.

Jean-Christophe Gremillet, le chef de cave de la Maison confie que *la légère vinification sous bois lui donne davantage de complexité aromatique tout en conservant la fraîcheur du chardonnay. Un champagne atypique et rare !*.

A voir et à boire !!

Prix public: 45 euros. (**Mark Skeuds**)

14:28 Publié dans Vins - Alcools - Oenologie | Tags : gremillet, champagne, mark skeuds | Lien permanent | Commentaires (0) |

Facebook | J'aime 0 | Tweeter | G+

LUXE IN THE CITY

06/2018

VINS ET SPIRITUEUX Par JULIEN TISSOT / JUIN 6, 2018 @ 11:26

LA NOUVELLE CUVÉE ÉVIDENCE DE LA MAISON DE CHAMPAGNE GREMILLET

ANS SA GAMME DES «UNIQUES» LA MAISON GREMILLET LANCE SA NOUVELLE CUVÉE ÉVIDENCE. 'UNIQUE EST INCOMPARABLE, VOIRE EXCEPTIONNEL. SEULES LES GRANDES ANNÉES OU LES INIFICATIONS PARTICULIÈRES PEUVENT DONNER NAISSANCE À DES CHAMPAGNES UNIQUES.

.a maison GREMILLET a voulu offrir à ses cuvées de prestige un flacon à la hauteur de eur contenu. Un flacon aux formes généreuses qui vient s'inscrire parmi les grandes uvées de Champagne. D'ici 12 à 18 mois, deux autres cuvées verront le jour sous cette orme : en verre anthique (marron) cette fois pour les cuvées «Millésimé » et «Rosé Vrai».

!0% des jus sont élevés en fûts de chêne de 1 à 3 ans. 20% de vin de réserve entrent lans la composition de cette cuvée. Un Vieillissement minimum de 3 ans sur lies et un aible dosage (7 grammes) contribuent à l'harmonie et la complexité de ce champagne. .e nez nous invite à pénétrer dans un univers ésotérique quasi monacal, de fleurs, l'épices et de bois précieux. Il faut le humer sans violence pour en comprendre toutes les ubtilités.

La bouche, bien structurée, avec un bel équilibre entre la vivacité et le moelleux, séduit d'emblée. Réglisse, vanille, biscuit et notes boisées concourent en finale pour nous offrir un pur moment de bonheur.

Accords mets et vins : « *Je lui confierais la chair délicate de la coquille Saint-Jacques ou du ris de veau, à moins que ce ne soit celle d'un chapon de Bresse.* » Le mot de Jean-Christophe GREMILLET, chef de cave : « *La légère vinification sous bois lui donne davantage de complexité aromatique tout en conservant la fraîcheur du chardonnay. Un champagne atypique et rare !* »

POINTS DE VENTE VPC – CHR – Cavistes
PRIX PUBLIC 45 € TTC

https://luxeinthecity.fr/2018/06/06/la-nouvelle-cuvee-evidence-de-la-maison-de-champagne-gremillet/

6 JUIN 2018 PAR CARRECHIC

La Nouvelle cuvée Évidence de la Maison Gremillet

Dans sa gamme des «Uniques» la maison Gremillet lance sa nouvelle cuvée Évidence

L'unique est incomparable, voire exceptionnel. Seules les grandes années ou les vinifications particulières peuvent donner naissance à des champagnes uniques.

La maison Gremillet a voulu offrir à ses cuvées de prestige un flacon à la hauteur de leur contenu. Un flacon aux formes généreuses qui vient s'inscrire parmi les grandes cuvées de Champagne.
D'ici 12 à 18 mois, deux autres cuvées verront le jour sous cette forme : en verre anthique (marron) cette fois pour les cuvées «Millésimé » et «Rosé Vrai».

Cuvée Évidence : 100 % chardonnay 30% des jus sont élevés en fûts de chêne de 1 à 3 ans. 20% de vin de réserve entrent dans la composition de cette cuvée. Un Vieillissement minimum de 3 ans sur lies et un faible dosage (7 grammes) contribuent à l'harmonie et la complexité de ce champagne.

Le nez nous invite à pénétrer dans un univers ésotérique quasi monacal, de fleurs, d'épices et de bois précieux. Il faut le humer sans violence pour en comprendre toutes les subtilités. La bouche, bien structurée, avec un bel équilibre entre la vivacité et le moelleux, séduit d'emblée. Réglisse, vanille, biscuit et notes boisées concourent en finale pour nous offir un pur moment de bonheur.

Accords mets et vins : « Je lui confierais la chair délicate de la coquille Saint-Jacques ou du ris de veau, à moins que ce ne soit celle d'un chapon de Bresse.»

Le mot de Jean-Christophe Gremillet, chef de cave :

« La légère vinification sous bois lui donne davantage de complexité aromatique tout en conservant la fraîcheur du chardonnay. Un champagne atypique et rare ! »

Points de vente : VPC – CHR – Cavistes
Prix public 45 € TTC

Champagne Gremillet, une histoire de famille

Le Champagne Gremillet est une maison exclusivement familiale créée par Jean-Michel Gremillet. La première parcelle donnée par sa mère Lulu en 1978 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, Effervescents du monde, Guide Hachette des vins, IWSC, Wine Spectator…) et sélectionnées chaque année par 50 Ambassades et Consulats à travers le monde.

Un terroir unique

Le domaine Gremillet est situé à Balnot s/Laignes, à 45 km de Troyes, capitale historique de la Champagne. Au coeur de,l'Aube, tout près des Riceys, son vignoble s'étend sur 40 hectares ; une situation idéale avec des sols argilo-calcaires, kimméridgiens, identiques à ceux de sa Bourgogne voisine. Le pinot noir y est roi, il domine à 91 % sur le domaine, le reste de l'encépagement est consacré au chardonnay.

Tous vos succès méritent un Gremillet

Un slogan en parfaite résonnance avec l'histoire de cette maison familiale. Une histoire singulière jalonnée de succès grâce à la volonté, le dynamisme mais aussi l'optimisme des gens qui la composent. Un regard toujours tourné vers l'avenir, une construction pas à pas. Ce champagne se destine finalement à tous ceux qui osent entreprendre et rêver.

KISS MY CHEF
Le magazine d'actualités gastronomiques

05/2018

Producteurs / 25 mai 2018

EVIDENCE, LA NOUVELLE CUVÉE SIGNÉE GREMILLET

Les amateurs de Blanc de blancs vont se réjouir de la nouvelle cuvée Evidence de Gremillet. La Maison de Champagne Gremillet lance une cuvée 100% chardonnay, un Champagne atypique et rare, dans un flacon inédit pour la maison.

Dans sa gamme des « Uniques » la maison Gremillet lance sa nouvelle cuvée Évidence. L'unique est incomparable, voire exceptionnel. Seules les grandes années ou les vinifications particulières peuvent donner naissance à des champagnes uniques.

La maison Gremillet a voulu offrir à ses cuvées de prestige un flacon à la hauteur de leur contenu. Un flacon aux formes généreuses qui vient s'inscrire parmi les grandes cuvées de Champagne. D'ici 12 à 18 mois, deux autres cuvées verront le jour sous cette forme : en verre anthique (marron) cette fois pour les cuvées «Millésimé » et «Rosé Vrai».

Cuvée Évidence : 100 % chardonnay

30% des jus sont élevés en fûts de chêne de 1 à 3 ans. 20% de vin de réserve entrent dans la composition de cette cuvée. Un vieillissement minimum de 3 ans sur lies et un faible dosage (7g) contribuent à l'harmonie et la complexité de ce champagne.

Le mot de Jean-Christophe Gremillet, chef de cave : « *La légère vinification sous bois lui donne davantage de complexité aromatique tout en conservant la fraîcheur du chardonnay. Un champagne atypique et rare !*

https://kissmychef.com/chaud-devant/le-nectar/producteurs-le-nectar/la-nouvelle-cuvee-evidence-de-gremillet

Champagne Gremillet, une histoire de famille

Le Champagne Gremillet est une maison exclusivement familiale créée par Jean-Michel Gremillet. La première parcelle donnée par sa mère Lulu en 1978 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 (Cafés / Hôtels / Restaurants), cavistes et particuliers.
Ses cuvées sont récompensées par les plus grands concours de vins (Decanter, Effervescents du monde, Guide Hachette des vins, IWSC, Wine Spectator…) et sélectionnées chaque année par 50 Ambassades et Consulats à travers le monde.

Un terroir unique

Le domaine Gremillet est situé à Balnot-sur-Laignes, à 45 km de Troyes, capitale historique de la Champagne. Au coeur de l'Aube, tout près des Riceys, son vignoble s'étend sur 40 hectares ; une situation idéale avec des sols argilo-calcaires, kimméridgiens, identiques à ceux de sa Bourgogne voisine. Le pinot noir y est roi, il domine à 91 % sur le domaine, le reste de l'encépagement est consacré au chardonnay.

«Tous vos succès méritent un Gremillet»

Un slogan en parfaite résonance avec l'histoire de cette maison familiale. Une histoire singulière jalonnée de succès grâce à la volonté, le dynamisme mais aussi l'optimisme des gens qui la composent. Un regard toujours tourné vers l'avenir, une construction pas à pas. Ce champagne se destine finalement à tous ceux qui osent entreprendre et rêver.

La cuvée Évidence de la Maison Gremillet

Dans sa gamme des «Uniques» la maison Gremillet a lancé sa cuvée Évidence.
L'unique est incomparable, voire exceptionnel. Seules les grandes années ou les vinifications particulières peuvent donner naissance à des champagnes uniques.
La maison Gremillet a voulu offrir à ses cuvées de prestige un flacon à la hauteur de leur contenu. Un flacon aux formes généreuses qui vient s'inscrire parmi les grandes cuvées de Champagne.
Cette cuvée est au prix public de 45 euros.

Champagne : une cuvée Evidence chez Gremillet

Dans sa gamme des «Uniques» la maison Gremillet lance une nouvelle cuvée Évidence, une cuvée de prestige présentée dans un flacon original. D'ici 12 à 18 mois, deux autres cuvées verront le jour sous cette forme : en verre anthique (marron) cette fois pour les cuvées « Millésimé » et « Rosé Vrai ». La cuvée Évidence est un 100 % chardonnay vieilli 3 ans sur lies minimum avec un faible dosage (7 grammes). Gremillet 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. Prix public : 45 € TTC

La Journée Vinicole

05/2018

NOUVELLE CUVEE

Champagne GREMILLET

■ La nouvelle cuvée Évidence de la maison Gremillet

Dans sa gamme des *« Uniques »* la maison GREMILLET lance sa nouvelle cuvée Évidence.

L'unique est incomparable, voire exceptionnel. Seules les grandes années ou les vinications particulières peuvent donner naissance à des champagnes uniques.

La maison GREMILLET a voulu offrir à ses cuvées de prestige un acon à la hauteur de leur contenu. Un flacon aux formes généreuses qui vient s'inscrire parmi les grandes cuvées de Champagne.

D'ici 12 à 18 mois, deux autres cuvées verront le jour sous cette forme : en verre anthique (marron) cette fois pour les cuvées *« Millésimé »* et *« Rosé Vrai »*.

Cuvée Évidence : 100 % chardonnay

30% des jus sont élevés en fûts de chêne de 1 à 3 ans. 20% de vin de réserve entrent dans la composition de cette cuvée. Un Vieillissement minimum de 3 ans sur lies et un faible dosage (7 grammes) contribuent à l'harmonie et la complexité de ce champagne.

« Le nez nous invite à pénétrer dans un univers ésotérique quasi monacal, de fleurs, d'épices et de bois précieux. Il faut le humer sans violence pour en comprendre toutes les subtilités. La bouche, bien structurée, avec un bel équilibre entre la vivacité et le moelleux, séduit d'emblée. Réglisse, vanille, biscuit et notes boisées concourent en finale pour nous offrir un pur moment de bonheur. »

Accords mets et vins

« Je lui confierais la chair délicate de la coquille Saint-Jacques ou du ris de veau, à moins que ce ne soit celle d'un chapon de Bresse. »

Le mot de Jean-Christophe GREMILLET, chef de cave

« La légère vinification sous bois lui donne davantage de complexité aromatique tout en conservant la fraîcheur du chardonnay. Un champagne atypique et rare ! »

Champagne GREMILLET, une histoire de famille

Le Champagne GREMILLET est une maison exclusivement familiale créée par Jean-Michel GREMILLET. La première parcelle donnée par sa mère Lulu en 1978 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, Eervescents du monde, Guide Hachette des vins, IWSC, Wine Spectator...) et sélectionnées chaque année par 50 Ambassades et Consulats à travers le monde.

Suite de la page 9

« Tous vos succès méritent un GREMILLET »
Un slogan en parfaite résonnance avec l'histoire de cette maison familiale. Une histoire singulière jalonnée de succès grâce à la volonté, le dynamisme mais aussi l'optimisme des gens qui la composent. Un regard toujours tourné vers l'avenir, une construction pas à pas. Ce champagne se destine finalement à tous ceux qui osent entreprendre et rêver.

Un terroir unique

Le domaine GREMILLET est situé à Balnot s/Laignes, à 45 km de Troyes, capitale historique de la Champagne. Au coeur de l'Aube, tout près des Riceys, son vignoble s'étend sur 40 hectares ; une situation idéale avec des sols argilo-calcaires, kimméridgiens, identiques à ceux de sa Bourgogne voisine. Le pinot noir y est roi, il domine à 91 % sur le domaine, le reste de l'encépagement est consacré au chardonnay.

L'Est éclair

05/2018

PUBLI INFO

VOYAGE AU CŒUR DE LA MAISON DE CHAMPAGNE GREMILLET :

UN CIRCUIT UNIQUE ET ORIGINAL

Le classement récent de la Champagne au patrimoine mondial de l'Unesco est l'opportunité de mettre l'accent sur l'œnotourisme. L'un des acteurs majeur de l'Aube en Champagne, la maison GREMILLET, initialement tournée vers l'export, invite à la découverte de son domaine. Une démarche bien légitime au regard des belles infrastructures dont elle dispose.

Le clos Rocher

La visite débute là où tout commence... La vigne. Pas n'importe laquelle, celle du Clos Rocher : 1,40 hectare planté en Pinot noir, ceint de murets et grille en fer forgé, exposé sud/sud-est.
Situé à 50 m du cellier sur le territoire des Riceys, ce magnifique lieu est un des rares clos de la Champagne auboise. Les premières vendanges ont eu lieu lors de sa création en 2012 mais il faudra patienter jusqu'en 2019 pour déguster la cuvée qui en est issue, futur fleuron de la maison.

Voyage parmi plus de 80 conifères

Continuez cette charmante visite avec une promenade dans l'Arboretum. Une création originale portée par le fondateur **Jean-Michel Gremillet** en 2014 qui a souhaité autant d'arbres de diverses origines que de pays dans lesquels le champagne Gremillet est consommé : 82 au total. Véritable hommage aux Ambassades de France à l'étranger, clientes historiques de la maison, il est aussi un message de pérennité pour les générations futures et tout un symbole des valeurs que porte la maison. La promenade se poursuit dans la cabane où la faune et la flore sont mis à l'honneur pour rappeler l'importance de la nature et de la biodiversité dans le métier de vigneron.

Un show-room boutique

Pour clore cette visite en beauté, bienvenue dans le show-room, agrémenté de sa terrasse panoramique avec sa vue imprenable sur la vigne et le Clos Rocher.
Cet endroit est idéal pour y déguster le savoir-faire de la maison et quelques produits du terroir.
Le Champagne Gremillet, c'est la force, le dynamisme, une philosophie que toute cette famille a su mettre en bouteille. La **maison Gremillet** vous propose une expérience unique et inédite en participant à une vendange de nuit. Venez plonger dans l'effervescence de ce moment magique avec une visite du cellier et du pressurage, suivie d'un apéritif et d'un dîner avec les vendangeurs. A la nuit noire, direction le Clos Rocher pour jouer les apprentis vendangeurs dans une ambiance conviviale et festive.

Partenariat avec le Cube

Toujours dans une volonté de se développer localement, la maison renouvelle pour la 2e année consécutive son partenariat avec le Cube Troyes Champagne Expo. Elle exposera ainsi ses champagnes lors de deux événements majeurs : celui des **Foires de Champagne, du 2 au 10 juin prochain**, et le Salon de la gastronomie, en octobre.

Une maison familiale et contemporaine en perpétuelle construction

Une histoire singulière jalonnée de succès grâce à la volonté, le dynamisme mais aussi l'optimisme des gens qui la composent. Elle commence fin 1978, lorsque Lulu, la mère de Jean-Michel Gremillet lègue à son fils 30 ares de vignes. Jean-Michel Gremillet, à l'époque agent EDF, troque peu à peu son poste pour celui de vigneron en achetant lui-même ses premières parcelles dès l'année suivante. Précurseur, il se tourne très vite vers l'export et particulièrement vers le réseau diplomatique avec pas moins de 50 Ambassades et Consulats qui lui sont restés fidèles depuis toutes ces années.

Oser rêver et entreprendre

Aujourd'hui, l'exploitation s'étend sur 42 hectares de vignes. Elle est passée de 1000 bouteilles en 1984 à 500 000 aujourd'hui, qu'elle exporte aux quatre coins du monde. La maison ne revendique pas une longue histoire, elle l'a construit jour après jour. Elle a su grandir vite et s'imposer parmi les belles maisons de la région. Le rêve d'Arlette et Jean-Michel Gremillet est devenu réalité avec l'arrivée des enfants à leurs côtés. Le fils aîné, Jean-Christophe, développe l'outil de vinification en 2003, assurant à l'entreprise familiale sa totale autonomie. Impressionnantes cuves inox, salle de dégorgement... Le domaine Gremillet continue son ascension. En 2006, la fille, Anne, rejoint les rangs pour construire la marque en se chargeant du marketing et de la communication. Karine et Stéphane, les conjoints respectifs intègrent également ce projet familial quelques années plus tard. Le regard toujours tourné vers l'avenir, ils poursuivent ensemble le développement de la maison avec cette même volonté de construire et d'avancer.

Des champagnes empruntés de fraîcheur et de finesse

Huit Champagnes composent la gamme Gremillet entre pinot et chardonnay. Tous issus exclusivement de la 1re presse, la plus qualitative, ils bénéficient aussi d'un vieillissement supérieur au normes de l'appellation et d'une liqueur de dosage faite maison. *« C'est la somme de tout ces petits détails qui font la qualité de nos champagnes »* affirme Jean-Christophe Gremillet, chef de cave. La force du Champagne Gremillet réside également dans la diversité des terroirs champenois grâce à ses 60 viticulteurs partenaires issus principalement de l'Aube et de la Marne.

Signe distinctif de la marque, une ligne ascendante sur les coiffes représente le cheminement de la vie avec ses hauts et ses bas, ses petits et grands succès mais surtout le développement personnel et l'accomplissement de soi. Une ligne qui évoque le chemin du succès, celui parcouru qu'on regarde avec fierté et celui à venir que nous abordons avec optimisme. Autant de valeurs qui font l'histoire de la maison et qui sont retranscrites à travers ses champagnes.

« Tous vos succès méritent un Gremillet »

CHAMPAGNE
GREMILLET

Départ des visites tous les samedis à 10 h 30 et 14 h 30 ainsi qu'un dimanche par mois. La prise de rdv est recommandée

L'OBS

05/2018

Champagne Gremillet à Balnot-sur-Laignes

Champagne GREMILLET, une grande maison parmi les petites ou l'inverse …?

Champagne Gremillet à Balnot-sur-Laignes : La cadole, une halte au cœur du Clos Rocher

A 45 km de Troyes, tout près du fameux terroir des Riceys et au cœur de la Côte des Bar, se trouve la Maison GREMILLET. Le domaine s'étend sur une superficie totale de 42 hectares dont 28 sont propres à la famille.

Champagne GREMILLET compte parmi les plus belles réussites de son secteur. La maison ne revendique pas une longue histoire (1979) mais au contraire se veut contemporaine et innovante. Elle s'est construite vite et continue avec passion et optimisme son ascension au travers des 500 000 bouteilles annuelles exportées dans le monde.

Une viticulture respectueuse de l'environnement et une volonté constante de créer et favoriser la biodiversité.

Une terre bénie

Le domaine est planté à 85 % en pinot noir, cépage roi de la région et bénéficie d'approvisionnements en chardonnay issu des plus beaux terroirs de Champagne dont Crament en grand cru. Les assemblages qui en découlent donnent naissance à une gamme de 8 champagnes tous empreint de fraîcheur et d'élégance.

Champagne Gremillet : la vidéo

CHAMPAGNE GREMILLET

© Champagne Gremillet

La maison GRÉMILLET et son histoire

Tout commence en 1978 quand « Lulu » lègue à son fils Jean-Michel GREMILLET 30 ares de vignes. Autodidacte, il mènera de front son travail de vigneron et celui d'agent EDF pendant plusieurs années. Au fil des ans, il acquiert de nouvelles parcelles avec comme objectif principal, celui de construire une belle maison de champagne. Les premières bouteilles à son nom voient le jour en 1984, 1000 bouteilles au total cette année-là. Un long chemin parcouru depuis ! L'intégration au domaine des enfants Anne et Jean-Christophe ainsi que leurs conjoints respectifs donne une nouvelle dimension à cette maison déjà prometteuse.

Anne GREMILLET de la maison éponyme (qui donne son nom à) fait l'éloge du « Blanc de noirs » de la collection « Les Purs » qui est composé à 100 % de pinot noir. La viticultrice le désigne comme « *le fer de lance de la maison* » et le plus représentatif du terroir aubois.

La fille du fondateur souligne également « la cuvée Évidence » de la collection « Les Uniques ». Depuis quelques semaines, cette cuvée se présente dans un luxueux flacon aux formes arrondies qui exprime la volonté de présenter des produits haut de gamme qui s'inscrivent parmi les plus grandes cuvées de Champagne. Une cuvée composée à 100 % de chardonnay dont un tiers est vinifié en fût de chêne. Un élevage minutieux qui optimise les qualités organoleptiques de ce nectar des dieux dont l'arôme grillé et bien toasté fait le bonheur des œnophiles et gastronomes.

Circuit aménagé pour l'œnologie

La maison propose un circuit-visite bien pensé pour les amateurs d'œnologie. Tout commence par la visite du Clos Rocher, l'un des rares en Champagne. Il s'agit d'une parcelle de 1,40 hectare plantée de pinot noir et close de murets et grille en fer forgé. La cuvée qui en est issue repose tranquillement en cave et sera commercialisée pour la 1ère fois en 2019. Elle devrait être le fleuron de la maison et en asseoir sa réputation.

S'ensuit la visite de l'Arboretum, jardin original où Jean-Michel Gremillet à planté 82 arbres de diverses origines en hommage aux pays qui consomment les champagnes de la maison.

Le circuit continue au cellier et permet la découverte au plus près du pressoir, des cuves, des ateliers de dégorgement et du musée de la vigne et du vin. La visite s'achève au showroom avec un splendide panorama sur le vignoble et la dégustation commentée de 3 cuvées maison.

« Tous vos succès méritent un Gremillet »

Un champagne pour tous ceux qui osent rêver et entreprendre...

L'EXPRESS

02/2018

Styles**champagnes**

Rien de mieux qu'un élégant cordon de bulles pour relier l'inclination à la passion. Quelques jolis flacons pour (re)faire sa déclaration.

SAINT-VALENTIN
Pétillant désir

IMAGE SOURCE/AFP

Depuis l'Antiquité, amour et vin font bon ménage. Pour preuve, le poète Aristophane discernait dans le sang de la vigne le « lait d'Aphrodite » après que celle-ci se fut éprise de Dionysos. Aujourd'hui encore, lors des dîners en tête à tête de la Saint-Valentin, la dive bouteille tient discrètement compagnie à Cupidon. Chacun à sa façon concourt à l'ivresse... des sentiments.

Si le saint-amour, cru du beaujolais à l'appellation idoine, ou certains nectars de la Bourgogne issus de climats aux noms évocateurs – Les Amoureuses (chambolle-musigny), Les Charmes (meursault), Les Pucelles (puligny-montrachet)... – sont tous indiqués pour magnifier la fête des amoureux, le champagne semble être le préféré des tourtereaux désireux de déclarer leur flamme. Les bulles chères à Dom Pérignon se sont imposées sur la carte du Tendre. Et, pour l'occasion, de nombreuses maisons de champagne imaginent coffret cadeau et édition limitée, habillent avec plus ou moins de bonheur leurs bouteilles, pour marquer le coup. Avec modération, bien sûr. Notre sélection des meilleures cuvées pour ouvrir son cœur. ■

Déclaration incandescente chez Drappier
Exemplaire dans l'initiative écoresponsable, la famille Drappier a imaginé de recycler les bouteilles ouvertes à la propriété en de ravissants photophores portant la même étiquette que la cuvée avec laquelle ils partagent un coffret. **De 50 à 70 €, selon la cuvée choisie (Carte d'Or, Rosé de Saignée, Blanc de Blancs, Brut nature, Rosé nature).**

"Message on a bottle" by Lanson
Forte de soixante années d'expérience dans l'élaboration de champagne rosé, la vénérable maison de Reims revêt son Rose label d'appétissants messages dans une édition limitée. Que les couples égrèneront au fil de l'élégant cordon de bulles qui propulse de douces notes de rose, de fruits rouges (fraise notamment) et, en finale, d'écorce d'orange confite. **45 €.**

La passion selon Cattier
Aux couleurs des plus belles fleurs messagères d'une passion partagée, ce rutilant flacon Red Kiss sera de circonstance le 14 février ! Nez séducteur, riche et complexe de fruits à noyaux et de pruneaux, finale addictive de chocolat : un vrai philtre d'amour et l'assurance d'une Saint-Valentin gourmande et romantique. **(Livraison en une heure sur Paris et certaines villes des Hauts-de-Seine : www.cattier.com). 55 €.**

Duo de charme pour Gremillet
Pour l'occasion, la maison familiale de Balnot-sur-Laignes, près du fameux village des Riceys, au cœur du vignoble de l'Aube, propose de personnaliser l'étiquette de ses deux cuvées « classiques », en blanc et en rosé, selon le souhait des tourtereaux : prénoms enlacés, message enflammé ou promesses susurrées... A découvrir. **50 € (les deux bouteilles).**

Henriot entretient la flamme
Les amoureux pourront déclarer leur flamme à la lueur de celle qui scintille dans le photophore accompagnant (avec deux flûtes) ce champagne rosé délicat, sensuel et plein de fraîcheur. La fine effervescence libère de réjouissantes notes de framboise, de mandarine et de pomelo, auxquelles se mêle le croquant de la griotte. **45 €.**

Gosset : un amour de coffret
Un beau moment de dégustation de la cuvée Grand Rosé dans des flûtes réalisées avec Philippe Jamesse, chef sommelier du domaine des Crayères. A la fois rond et vineux, ce champagne accompagnera tout le dîner avec brio. Un bouchon conservateur malin vient compléter le coffret. **69 €.**

Duo de charme pour Gremillet

Pour l'occasion, la maison familiale de Balnot-sur-Laignes, près du fameux village des Riceys, au cœur du vignoble de l'Aube, propose de personnaliser l'étiquette de ses deux cuvées « classiques », en blanc et en rosé, selon le souhait des tourtereaux : prénoms enlacés, message enflammé ou promesses susurrées... A découvrir. **50 € (les deux bouteilles).**

CHAMPAGNE

GREMILLET

WWW.CHAMPAGNEGREMILLET.FR