



CHAMPAGNE
GREMILLET

PRESS BOOK

2021

Médaille d'Or 2021

Soutiran Grand Cru 2015

« On a rarement atteint une telle perfection »
D'un bel or lumineuse et limpide, la robe arbore des colonnes de bulles fines, régulières et intéressées pour former un délicat cordon perlé. Le premier nez est sur la fraîcheur, entre fruits à chair blanche et petits agrumes, mais c'est le deuxième nez qui montre l'amplitude aromatique de ce nectar, sur des notes fruitées (chêne-feuille). Dans sa phase gustative, c'est une vraie gourmandise. La bouche intensifie la palette aromatique du nez à travers une structure complexe acidulée, offrant une belle acidité, avec une grande dimension voluptueuse (viennoiseries au miel).

Au prix de 52€
A Ambonnay / www.soutiran.com

Médaille d'Or 2021

Dom Caudron 2010
Sublimité 50/50

« Un Champagne proche de l'excellence »
Dans la flûte, de fines bulles virevoltent en un joyeux cordon persistant, dans une robe d'un jaune éclatant. Le second nez, celui des senteurs, évoque la brioche, la pâtisserie fine, où les fruits mûrs, jaunes et blancs, se mêlent avec gourmandise aux fleurs d'acacia et de citron. En bouche, l'attaque est fraîche, suivie rapidement par une amplitude charnue. Les fruits frais (pêche de vigne, abricot et nectarine), s'entrechoquent avant d'offrir une finale élégante, persistante et minérale. Une cuvée qui nous a réellement éblouis de Fémotion. Au prix de 50€
A Reay-Grigny / www.domcaudron.fr

Médaille d'Or 2021

Cattier Brut les crus 2012

« Un nectar béri des dieux... à savourer à Noël »
Une belle robe lumineuse aux bulles très fines formant un beau cordon perlé délicat. Côté olfactif, des arômes subtils d'agrumes s'ordonnent, puis laissent s'installer des notes briochées... mais c'est le fruit qui s'exprime le mieux. La bouche est intense avec une belle minéralité sur fond zébré et de pain au lait. Elle évolue sur le fruit mûri avec élégance et tendresse. Les amateurs du cépage pinot le retrouveront sur la finale avec des notes évoquées et surtout séduits par la complexité et la finesse de cette cuvée.

Au prix de 42€
A Chigny Les Roses
www.cattier.com

> **L'Épique d'Argent de L'Épicurien 2021**

Médaille d'Argent 2021

Besserat de Bellefleur brut 2008

« Onctuosité et longueur pour votre bonheur »
L'effervescence est soutenue par une grande finesse et forme de délicats cordons perlés aux reliefs vifs d'eau. La palette aromatique est élégante et généreuse avec des notes florales mêlées de fruits à chair blanche, de miel blond, avec des pointes d'épices. La bouche suit la trame du nez avec amplitude et harmonie, sur des notes de fruits du verger (pêche blanche, poire, miraboles) et d'épices qui tapissent le palais avec une grande persistance. Une finale soignée et longue offrant une certaine fraîcheur minérale. Le fruit se montre presque roi avec une belle longueur et une élégance subtilisée par une rétroaction d'agrumes et de beurre salé séduisante. Au prix de 52€
A Epernay
www.besseratdebellefleur.com

Médaille d'Argent 2021

Gremillet - Blanc de noirs - 2015

« Le pinot dans sa plus belle expression »
Une robe d'une belle brillance aux bulles fines et reflets dorés. Une belle expression du pinot noir, entre notes florales et de fruits. L'entrée en bouche est délicate et intense, sur les fruits mûrs et des fragrances florales délicates. Nous abordons la dégustation avec gourmandise. Ce vin généreux emplit le palais en offrant une grande palette gustative qui, sur la finale, caresse le palais avec élégance. Un vin harmonieux et généreux qui offre une belle amplitude et équilibre.

Au prix de 47€
A Balnot-sur-Laignes
www.champagne-gremillet.fr

Médaille d'Argent 2021

Bresson Sébastien 2015

« Le chardonnay comme on les aime »
 quel merveilleux chardonnay! Tout en finesse et en élégance, à la robe cristalline ornée d'un cordon perlé scintillant. Une belle expression olfactive de l'agrumes sur des notes briochées fort séduisantes, tout en délicatesse. La bouche est harmonieuse, équilibrée, et généreuse en effervescence. La phase gustative est intense sur les fruits du verger avec des notes beurrées et zébrées. La finale tout en fraîcheur lui confère une jolie trame et une belle intensité.

Au prix de 25€
A Etoges
www.champagnebresson-s.com

> **L'Épique de Bronze de L'Épicurien 2021**

Médaille de Bronze 2021

Philippe Dechelle "B de B" 2008

« Simplicité et efficacité sans rature »
Une belle expression du chardonnay avec une teinte jaune clair et des bulles fines et régulières. Une belle palette aromatique offrant une solide base de fruits du verger mêlés de notes florales (fraisier) et de fruits secs. En bouche, c'est une explosion de plaisir entre attaque crémeuse, rondeur et longueur en bouche, sur le fruit avec des notes iodées et une certaine impression minérale. Un Champagne abouli et généreux... on le reconnaît.

Au prix de 48€
A Irasles
www.champagnephilippedechelle.com

Médaille de Bronze 2021

Gustave Goussard « B de B » 2006

« Une grande amplitude et longueur »
Une superbe Champagne de repas! Une belle robe aux reflets dorés, des notes évolutives, entre pâtisseries, épices et fruits crus, nous invitent à la gourmandise. Notre impression gustative cantonnée à l'olfactif est (au moins 10) caudales. L'attaque est fraîche avec une grande amplitude entre fruits secs et brioche, évoluant en finale sur une belle impression de fraîcheur.

Au prix de 38,20€
A Avirey-Lingey
www.gustavegoussard.com

Médaille de Bronze 2021

Marc D'Astous « Noire » 2009

Médaille d'Argent 2021

Gremillet - Blanc de noirs - 2015

« Le pinot dans sa plus belle expression »
Une robe d'une belle brillance aux bulles fines et reflets dorés. Une belle expression du pinot noir, entre notes florales et de fruits. L'entrée en bouche est délicate et intense, sur les fruits mûrs et des fragrances florales délicates. Nous abordons la dégustation avec gourmandise. Ce vin généreux emplit le palais en offrant une grande palette gustative qui, sur la finale, caresse le palais avec élégance. Un vin harmonieux et généreux qui offre une belle amplitude et équilibre.

Au prix de 47€
A Balnot-sur-Laignes
www.champagne-gremillet.fr



VIVRE MATCH

CHARLES HEIDSIECK ROSÉ RÉSERVE 2008

Une ode au terroir mère

« Champagne Charlie », comme disent les Américains à l'époque où le grand homme de la maison sillonnait le Nouveau Monde pour promouvoir sa marque. L'esprit de conquête n'a pas changé. Vin intense aux notes fumées. S'installe en bouche, puissant, crémeux, sans perdre sa fraîcheur. Sensation présente de la craille de Champagne. Un rosé pour durer dix ans et plus. Sur l'outrageuse simplicité d'une sole meunière, dorée trois minutes pour chaque face. Beurre fondu citronné.

135 €.



ODYSSEE 319

Ulysse aurait aimé !

« Odyssee » comme un voyage et « 319 », le nombre des appellations de village en Champagne. Une cuvée « tournante », provenant des meilleures parcelles d'un village différent chaque année. Production assurée pour les trois siècles à venir. Blanc de blancs gourmand, notes brichées, pain grillé. Raisin mûr. Onctueux, ample, généreux. Yannick Ailéno le sert sur un ris de veau pané, à la burrata, jus de persil.

29,50 €.



PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE 2013

Un vin printemps avec de la chair et de l'esprit

Un flacon enlacé d'anémones, signé Émile Gullé. Une œuvre d'art créée en 1902, oubliée dans un placard et ressortie en 1984. Vin pur, floral, arômes de miel d'acacia, saveurs brichées, agrumes, gingembre, pamplemousse, pavot. En harmonie avec la cuisine japonaise, thon cru, algues nori, sushi et leurs sauces aigres-douces jusqu'au piquant wasabi.

150 €.



GRÉMILLET BLANC DE BLANCS, CUVÉE ÉVIDENCE

Le plaisir cosmique

Un domaine de 42 hectares. Chaque lancement d'une fusée Ariane est célébré avec une flûte de Grémillet. Mieux qu'un porte-bonheur : un talisman. La petite bulle qui monte. Vin festif et détonant. L'emporter peut-être un jour dans l'espace. En attendant la Lune, à déguster sur des langoustines aspergées d'huile d'olive, de fleur de sel, de laurier, de piment d'Espelette, et passées au grill.

50,50 €.



JOSEPH PERRIER CUVÉE ROYALE BRUT

Deux siècles d'histoire

Six générations se sont succédé à la tête du domaine depuis 1825. Le nom change, la famille demeure. Ce sont les Fourmon aujourd'hui. Fournisseur de la reine Victoria puis d'Édouard VII. Les caves gallo-romaines de plain-pied sont creusées dans la colline sur 3 kilomètres. Vin fringant, élégant et fruité, aux notes exotiques de vanille, il chante sur des bouchées de thon cru mariné, des pelures nature ou des coques dans leur bouillon.

35,50 €.



CATTIER BLANC DE BLANCS PREMIER CRU

Le bonheur aérien du chardonnay

C'est l'histoire d'un vigneron qui, pendant la Grande Guerre, pour ne pas perdre sa récolte destinée d'habitude aux négociants, décide d'élaborer son propre champagne. Son premier millésime sort en 1918, l'année de la victoire. Frais, friand, léger. Fleuri comme acacia, charnu comme pêche de vigne. En apéritif sur un saumon gravlax accommodé d'une crème beurrée au miel et à la moutarde.

41 €.



BARONS DE ROTHSCHILD ROSÉ

Le prestige des grands vins

Nom historique associé aux plus beaux : Mouton, Lafite, Clarke, mais jeune maison de champagne. Elle est née de l'association des trois branches françaises de la famille. Élégant, vif, léger, fleuri de sa dominante chardonnay et gourmand des fruits rouges, cerise et groseille du pinot noir. Compagnon des fromages, en particulier du brie truffé maison (Cie fermière Benjamin-Edmond de Rothschild), produit en Seine-et-Marne dans la Ferme des 30 arpents.

59 €.



THIÉNOT LA VIGNE AUX GAMINS 2008

L'esprit de famille

L'une des plus belles réussites récentes d'une maison de champagne. Premier millésime sorti en 1998. Cette Vigne aux gamins, ainsi baptisée par Alain Thiénot parce que ses enfants, Stanislas et Garance, aiment y jouer, ils mènent la maison aujourd'hui. Frais, vif, citronné et fleuri, chardonnay 100 %. La grâce singulière d'un grand terroir d'Avize. Sur des huîtres en majesté ou dans leur gelée d'eau de mer.

120 €.

Dossier réalisé par Jean-François Chaigneau





L'EPICURIEN MAGAZINE
IDÉES CADEAUX

Blanc de blancs

Perrier Jouët by Mischel Trader
L'art nouveau inspire les coffrets Perrier Jouët depuis 1811. Le style floral et l'élégance de cette Maison se retrouvent dans le dernier du genre dont le design a été confié cette année à Katharina Mischer et Thomas Trader, tous deux issus de la Design Academy d'Eindhoven. Il renferme deux coupes et une bouteille de Perrier Jouët Blanc de blancs. 95€

Les Grands Formats :

Ayala "Le Blanc de blancs 2014"
Pur et élégant, ce millésime issu de la Côte des blancs offre une robe lumineuse aux bulles fines et intenses formant un délicat cordon perlé. Un premier nez subtil entre zests de citron et fraîcheur anisée, ponctué de notes de gingembre qui évoluent sur les fruits du verger à chair blanche, frais et mûrs. 125€

Lanson... Blanc de blancs

Hervé Dantan, le chef de cave, évoque ce Blanc de blancs présenté dans un coffret bois comme une illustration parfaite de l'identité chardonnay de la Maison Lanson, alliant la délicatesse et la minéralité de la Côte des Blancs à la richesse et la générosité de la Montagne de Reims. Un vin sur des notes de poire, de tilleul, tout de finesse et d'harmonie. 119€

Gremillet : Cuvée Evidence

Le chardonnay une évidence pour apporter à ce magnum encore plus de pureté. Elevé en fûts il offre une large palette aromatique intense tout en gardant de la fraîcheur, signature des grand Blancs de blancs. 115€



L'EPICURIEN MAGAZINE - Champagne 41

Les découvertes d'Epicure

- André Chemin 1er cru tradition 25€
- Delamotte Blanc de blancs 2014 52€
- Gremillet "Le millésime" 2015 47,50€
- Bruno Michel "Extra brut" Bio 38€

Goûts/Saveurs

La Galette des Rois signée Pierre Hermé sublime l' Épiphanie millésime 2022

3 janvier 2022 • Ajouter un commentaire

Que boire avec ? Un excellent Champagne s'impose

Pas n'importe lequel puisque je suggère à cette occasion un Champagne Grémillet, une marque familiale en pleine Cote des Bar dans l'Aube.

Grémillet. Des champagnes issus exclusivement de première presse qui expriment aussi l'empreinte du terroir des Riceys tout proche.

Deux cuvées 100 % Pinot noir, le merveilleux cépage phare de la Cote des Bar

Cuvée « **Le Clos Rocher** », un des rares clos en Champagne, une cuvée de haut vol, fleuron de la maison familiale.



Cuvée « **Rosé Vrai** »

pour trinquer à la joie, à l'amour, cuvée qui accepte toutes vos fantaisies de dessert de galettes Epiphaniennes.

43,50 euros le flacon de Rosé Vrai avec son étui.

Geneviève Guihard

Des coffrets de spiritueux à offrir pour les fêtes

Ecrit par Dominique Ragazzon le 23 Déc 2021 | Commentez



A quelques heures des réveillons de fin d'année, la course aux cadeaux s'accélère et il faut vite en trouver un. Certains ont déjà terminé leurs achats depuis longtemps et d'autres misent sur le cadeau de dernière minute. Et vous êtes de ceux là ? Choisir un délicieux coffret de spiritueux fera toujours le bonheur des épicuriens ! Voici une douzaine de coffrets à mettre sous le sapin. Bonnes fêtes.

Gremillet

La Maison Gremillet dévoile son champagne millésimé 2015 pour des fêtes pétillantes. Une année exceptionnelle pour ce nouveau cru 100% pinot noir qui se love dans son écrin blanc et or. Au nez, un mélange d'odeurs fruité et floral, et en bouche, le champagne est rond, gourmand, présentant un bel équilibre entre les fines bulles, et les arômes floraux et fruités qui se dégagent (47,50 euros). (Photo d'ouverture de l'article)



Sélection

41 champagnes pour faire pétiller les fêtes

Comme chaque fin d'année, le générique champenois regorge de nouvelles cuvées de prestige et de millésimes tout juste sortis des crayères. Notre sélection.



10/ Gremillet *Millésime 2015*

Le vignoble de cette maison familiale de la Côte des Bar, dans l'Aube, court sur 40 hectares plantés sur des sols argilo-calcaires et kimméridgiens, qui ne manquent pas de rappeler ceux de la Bourgogne voisine. Mais ici, seul le pinot noir règne (91 % de l'encépagement du domaine). Comme dans ce blanc de noirs de terroir à robe dorée et à la bouche gourmande. 47,50 €.



CHAMPAGNE | DÉGUSTATION

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GREMILLET



Cuvée Évidence Brut

Robe : belle robe brillante, limpide. Cordon soutenu, larmes pâles. **Nez** : fleurs blanches, légèrement brioiché. Très élégant, fruits blancs mûrs (poire). **Bouche** : attaque vive, sans trop d'excès. Fraîcheur, belle acidité. Tout en nuances. Finale saline. **Accord** : apéritif (gougère, huîtres en gelée). **Commentaire** : un champagne de plaisir, facile. Garde de 2-3 ans.

Color: beautiful, shiny, limpid color. Sustained cord, pale tears. **Nose**: white flowers, slightly brioche. Very elegant, ripe white fruits (pear). **Palate**: lively attack, without too much excess. Freshness, good acidity. All in nuances. Saline finish. **Pairing**: aperitif (gougère, oysters in jelly). **Comment**: a champagne for pleasure, easy to drink. 2-3 years of ageing.

1 rue Envers de Vaieine - 10110 Balnot-sur-Laignes
Tél. : 03 25 29 37 91 - www.champagne-gremillet.fr



Philippe Jamesse et Monica Marini, Champagne Hathyr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE HATHYR

Rémanence de Terroirs
Brut Blanc de Blancs

Robe : claire, jaune ;
Bouche : distingué
Accord : poisson ; c homard grillé. Comi tout en finesse, avec
Color: clear, strawye floral. **Palate**: disting
Pairing: fish; scallog
Comment: a champ nice dosage.



Mall : monica.marini@champagnehathyr.cc
www.champagnehathyr.com



Patrice Girard et Philippe Meyoux



Eric Ancelet

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GREMILLET

Cuvée Évidence Brut

Robe : belle robe brillante, limpide. Cordon soutenu, larmes pâles. **Nez** : fleurs blanches, légèrement brioiché. Très élégant, fruits blancs mûrs (poire). **Bouche** : attaque vive, sans trop d'excès. Fraîcheur, belle acidité. Tout en nuances. Finale saline. **Accord** : apéritif (gougère, huîtres en gelée). **Commentaire** : un champagne de plaisir, facile. Garde de 2-3 ans.

Color: beautiful, shiny, limpid color. Sustained cord, pale tears. **Nose**: white flowers, slightly brioche. Very elegant, ripe white fruits (pear). **Palate**: lively attack, without too much excess. Freshness, good acidity. All in nuances. Saline finish. **Pairing**: aperitif (gougère, oysters in jelly). **Comment**: a champagne for pleasure, easy to drink. 2-3 years of ageing.





CHAMPAGNE GREMILLET

Millésime 2015 Brut

Le Champagne Gremillet, né en 1979 sous l'égide de Jean-Michel Gremillet, a fait ses premiers pas dans l'export, et plus particulièrement vers le réseau diplomatique avec pas moins de 50 ambassades et consulats dans le monde.

Aujourd'hui ce sont ses enfants, Anne et Jean-Christophe, et leurs conjoints respectifs Karine et Stéphane, qui veillent sur le cellier situé à Balnot sur Laignes tout près des Riceys et sur les 48 hectares de vignes dans la Côte des Bar au sud de la Champagne. Des terres calcaires, entrecoupées de marnes argileuses, majoritairement plantées en pinot noir (85%). Un terroir d'exception auquel les coteaux abrupts et ensoleillés révèlent toute la pululence et le fruité du cépage. Le reste de l'encépagement est dévolu au chardonnay pour sa finesse et sa fraîcheur.

Champagne Gremillet 2015 est un 100 % pinot noir avec une fermentation alcoolique à 16° et malolactique à 18° en cuves inox thermorégulées. Le vieillissement s'est fait sur plus de 5 années sur lies, avec un dosage brut à 7 g/l et une liqueur d'expédition issue de vins remis en cercle.

«A travers le millésimé, je cherche à souligner le caractère particulier d'une vendange d'exception tout en restant fidèle au style de la Maison» souligne Jean-Christophe Gremillet, le chef de cave. Un style très apprécié si l'on en croit les nombreuses récompenses gagnées, notamment par le 2015 : concours agricole : argent 2020, Gilbert & Gaillard : or 2020 (90/100), IWSC : silver outstanding 2017, Wine Spectator : 90/100, Global PN Master Drinkbusiness : argent 2020, or 2017, AWSA : or 2016 ou encore le Mondial des pinots : or 2018.

The Champagne Gremillet, created in 1979 by Jean-Michel Gremillet, started to be exported, and more particularly to the diplomatic network with no less than 50 embassies and consulates in the world.

Today Anne and Jean-Christophe, his children, and their respective spouses Karine and Stéphane, look after the cellar located in Balnot sur Laignes near Les Riceys and the 48 vineyard hectares in the Côte des Bar in the south of the Champagne region.

Chalky soils, interspersed with clayey marl, mostly planted with Pinot noir (85%). An exceptional terroir where the steep and sunny slopes reveal all the power and fruitiness of the grape variety. The rest of the vineyard is devoted to Chardonnay for its finesse and freshness.

Champagne Gremillet 2015 is a 100% Pinot noir with an alcoholic fermentation at 16° and malolactic at 18° in temperature-controlled stainless steel tanks. The aging was done over 5 years on the lees, with a gross dosage at 7 g/l and an expedition liqueur from wine returned to the circle.

"Through the vintage, I try to underline the particular character of an exceptional harvest while remaining faithful to the House's style," says Jean-Christophe Gremillet, the cellar master. This style is highly appreciated if we believe the numerous awards won by the 2015: Concours Agricole: silver 2020, Gilbert & Gaillard: gold 2020 (90/100), IWSC: silver outstanding 2017, Wine Spectator: 90/100, Global PN Master Drinkbusiness: silver 2020, gold 2017, AWSA: gold 2016 or the Mondial des pinots: gold 2018.

EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNE-GREMILLET.FR

CE QU'EN PENSENT LES SOMMELIERS / THE SOMMELIERS' REVIEW

Robe : belle couleur jaune clair.

Nez : un joli nez complexe, sur des notes d'agrumes.

Bouche : une belle fraîcheur, jolie tension au début, sur la longueur des notes plus confites.

Accord : ris de veau braisés.

Commentaire : un très beau 100 % pinot noir de l'Aube.

Color: beautiful light yellow color.

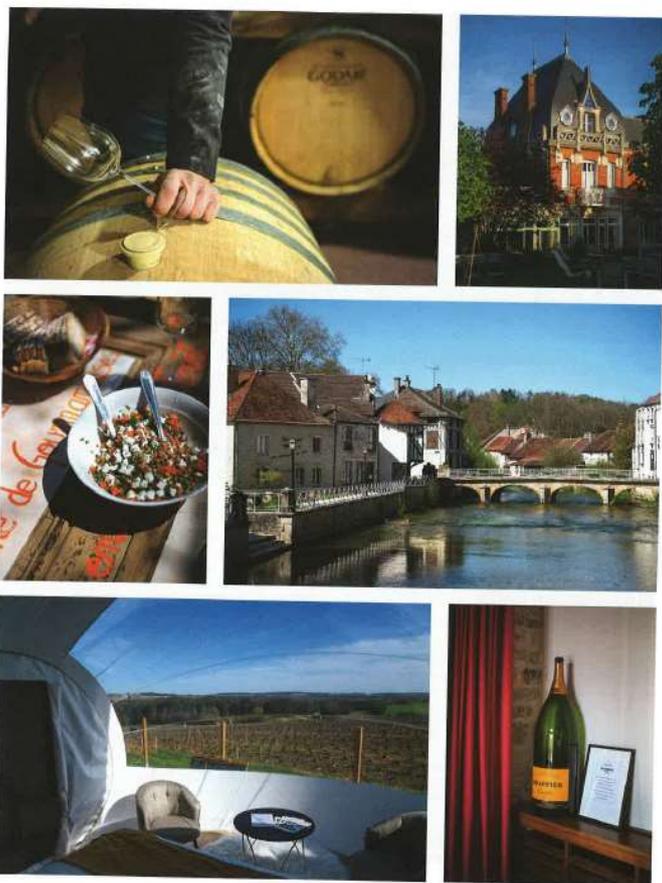
Nose: a nice complex nose, with citrus notes.

Palate: a nice freshness, nice tension at the beginning, with more candied notes in the length.

Pairing: braised sweetbreads.

Comment: a very nice 100% Pinot noir from Aube.





Pratique

SIROMIA

1 Bulle du champagne Gremillet
Un cocon gonflable et romantique, idéal pour savourer une coupette entre amoureux, avec pour seuls vis-à-vis, les vignes et les étoiles. Au matin, on déjeune dans une cadole attenante, la cabane traditionnelle des vendangeurs (ici, en modèle luxe).
Bulnot-sur-Laignes (Aube)
www.routesbulles.fr

2 Domaine les Béliers
Deux choix. Les cabanes perchées dans les arbres, en haut des vignes. Ou les chambres d'hôte cosy, au pied des vignes. Dans les deux cas : bonheur.
Tél. : 03 87 30 90 07.
Anoy-Damoit (Moselle)

3 Villa Elzabeth
Aux portes d'Épernay, une maison d'hôte de charme sise dans un manoir art nouveau où on est accueilli par Elizabeth Vollereaux, hôteesse aux parfaites manières de châtelaine.
17 rue Gambetta.
Ay-Champagne (Marne)
www.villa-elzabeth.com

ON BOIT QUOI C'EST ?

1 Champagne Drappier
À Urville, sur des parcelles incendiées au xix^e siècle poussent un pinot noir et un chardonnay qui donnent naissance à La Grande Sendrée, une merveille appréciée par les grands de ce monde.
www.champagne-drappier.com

2 Champagne Sabine Godmé
À Verzenay, la cave est située sous la vigne et en face du phare. La recommandation de Matthieu, l'héritier (5^e génération) : sa cuvée gastronomique, un Brut nature (50 % chardonnay, 30 % pinot noir, 20 % meunier), à déguster avec des fruits de mer.
www.champagne-godme-sabine.fr

3 Champagne R. Dumont et fils
La cuvée Solera, 100 % chardonnay, ronde en bouche, a été inspirée par un tableau de Renoir, Chemin montant dans les hautes herbes.
www.champagnedumont.fr

4 Champagne Christophe Mignon
La cuvée ADN de Meunier, un brut nature à la bouche charnue offrant un bataillon de fruits blancs tels que le coing, la prune jaune et la mirabelle». Produit en accord avec le calendrier lunaire.
champagne-christophe-mignon.com

5 Champagne Gremillet
La cuvée Evidence, un brut 100 % chardonnay, chargé de « fleurs, d'épices et de bois précieux » à la robe jaune pâle et aux reflets argentés. Parfait avec une coquille Saint-Jacques ou un ris de veau.
www.champagne-gremillet.fr

6 Les vins Lelivvre
Le Gris de Toul Millésime : un mariage de gamay et de pinot (récoltés manuellement) qui laisse en bouche des notes de fraise et de framboise, avec une finale de griotte. Une fraîcheur parfaite pour l'été.
www.vins-lelivvre.com

7 Domaine les Béliers
La vigne aux oboeux : issu des plus vieilles vignes du domaine (100 % auxerrois), c'est un blanc de Moselle, sec, frais, et rond avec des arômes de fruits mûrs. Elevé pendant un an en cuve sur lies. Et avec amour.
www.domainesbeliers.fr

8 Domaine Burckel-Jung
Le Klevener de Heiligenstein. Un ancien cépage, le savagnin rose, cultivé exclusivement à Heiligenstein. Une couleur, jaune aux reflets or vert. Un vin gastronomique, complexe et souple, aux arômes d'épices, à unir aux poissons et viandes blanches.
www.burckel-jung.com

9 Domaine Zeyssoff
Le Crémant blanc de noirs, élaboré à partir d'un cépage rouge (pinot noir). Des bulles fines et régulières, une mousse crémeuse, des arômes fruités. Le parfait vin de fête et d'apéritif.
www.zeyssoff.com

10 Domaine Rieffé
Le Grand cru Steinert. Un vin alsacien, sec, pulpeux, ferme, aéré, calcaire. Produit en bio à partir d'un pinot gris. À tenter sur un steak de thon (à dégoter autres).
www.rieffe.com

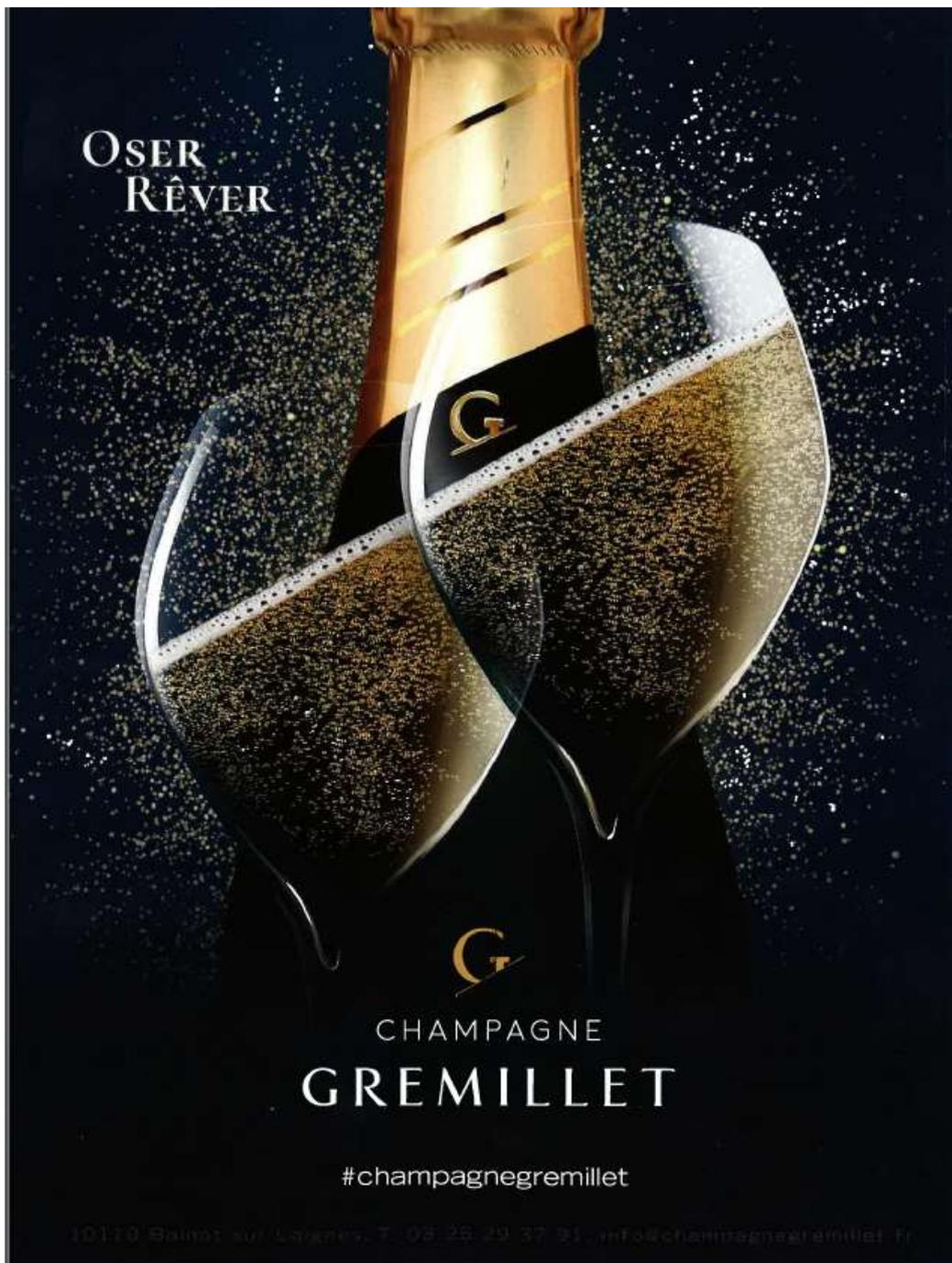
SAL DE GOÛTS
Nouveaux pour l'automne 2021
Organisée par les vignerons de la vallée du Flagot, c'est une promenade gustative sur un parcours de 8 km. Entre vignes, rivières et villages, on y savoure un plat et un champagne différent à chaque étape. Petits joueurs s'abstenir.
www.flagot.fr

PLUS D'INFOS
www.explore-grandest.com
www.visitalsace.com
www.tourisme-champagne-ardennes.com
www.tourisme-lorraine.fr

1 Champagne Gremillet
La cuvée Evidence, un brut 100 % chardonnay, chargé de « fleurs, d'épices et de bois précieux » à la robe jaune pâle aux reflets argentés. Parfait avec une coquille Saint-Jacques ou un ris de veau.
www.champagne-gremillet.fr



4^{ème} de couv



INSPIRER, SAVOURER, VIVRE

Territoire de Belfort
UN CENTENAIRE FÉRIQUE

ESCALES
RIVER MAGIQUE EN FINLANDE
AVENTURES NATURE EN COUVANE
EXPÉRIENCES BIEN-ÊTRE EN ISLANDE

PÉTILLANT
CITY BREAK À REIMS

INSPIRATION
8 RAISONS D'AIMER
SAINT-GERVAIS MONT-BLANC

RENCONTRES
FLORENT PAGNY : « LA VIE EST SOUVENT
UNE QUESTION DE BONS CHOIX »
RENAUD ROUSSEL : « PRENDRE SOIN DE SOI »

LIFESTYLE
UN COCOON DE DOUCEUR...

40 PAGES
100%
MONTAGNE
DESTINATIONS
COUPS DE
CŒUR

12,90 €

s'inspirer

Shopping gourmand
TENTATIONS...

PAR NICOLE KORCHIA



1. Pandoro classique et coffret de 4 mini panettones d'une belle maison italienne réputée depuis 1922. **Galup, Eataly Paris Marais**. 18,80 € et 12,90 €. 2. Pour offrir ou se faire plaisir, un irrésistible coffret salé sucré. **L'absolu Fauchon**. 154 €. 3. Pour un tête-à-tête au caviar Oscietre. Saveurs marines et notes de noisette. **Coffret duo d'an K Kaviari**. 79 €. 4. Fines bulles, équilibre et subtils arômes de fleurs pour cette cuvée de haut vol 100 % pinot noir **Champagne Millésimé 2015 brut Gremlillet**. 47,50 €. 5. Le chef pâtissier **Sébastien Goudard** et l'épicerie fine **Berrie Alimentation** ont sélectionné des produits de qualité pour un régal gourmet. Colis pour 6 personnes. 6. Calissons, nougats, fruits secs et confits, mélangés... toutes les douceurs de la Provence. **Coffret 13 desserts Lenôtre**. 80 €. 7. Un Foie gras de canard entier cuit au torchon, relevé à la fleur de sel du Béarn. Tout en subtilité. **Foie gras tradition Labeyrie**. 24,49 €. 8. Duo d'huile d'olive vierge extra et vinaigre balsamique, origines Grèce. **Kalios au Printemps du Goût**. 21 € et 14,50 €. 9. Un single Malt 18 ans d'âge aux délicieuses notes fruitées et florales. Graphisme signé par l'artiste Azuma Makoto. **Glenmorangie**. 99 €. 10. Un grand cru de Pomerol logé dans un coffret anniversaire sérigraphié. **Magnum Château Petit Village 2011**. 175 €. 11. Édition limitée graphique qui rend hommage à la Margarita d'origine mexicaine. **Cointreau by The Tropicool Company**. 18,90 €. 12. Crémant d'Alsace extra-brut issu du millésime 2015. **Magnum Cuvée 45 Wollberger**. 45 €.

**NOËL 2021 : CHAMPAGNES, VINS
ET SPIRITUEUX
MAEVA DESTOMBES 21 DÉCEMBRE
2021 À LA UNESHOPPING CUISINE**



Pour accompagner tous les instants conviviaux de cette fin d'année, Délices vous propose sa sélection festive et parfois pétillante. De l'apéritif au dessert, champagnes, vins divers et spiritueux sont à déguster avec volupté mais modération.

le
pense-fêtes
gourmand
2021

CHAMPAGNES



DE SAINT-GALL

Cuvée so dark grand cru 2015
80 % pinot noir et
20 % chardonnay

La bouteille de 75cl: 40 €
Tél. (03) 26 57 94 22
<https://laboutique.de-saint-gall.com/fr/>



ÉDOUARD BRUN

Cuvée archaïque 1996
50 % pinot noir et 50 % chardonnay
Vieilles cèpes 24 ans

La bouteille de 75cl: 170 €
Tél. (03) 26 55 20 11
<https://www.champagne-edouard-brun.fr/>



GRÉMILLET

Cuvée brut millésimé 2015
100 % pinot noir

La bouteille de 75cl: 41,50 €
Tél. (0)6 19 57 40 14
<https://boutique.champagne-gremillet.fr/>



HENRIOT

Cuvée millésimé 2012
54 % chardonnay et 46 % pinot noir

63 bouteilles de 75cl: 462 €
Tél. (03) 26 89 53 00
<http://www.boutique.champagne-henriot.com/>



LA MAISON CHAMPAGNE GREMILLET DÉVOILE SA SÉLECTION DE CRUS POUR LES FÊTES

Retour

20 DÉCEMBRE 2021, PHILIPPE GUERSAN

Gremillet ouvre sa hotte et présente son nouveau cru - le Millésimé 2015 - ainsi qu'un florilège de sa collection de fines bulles pour des fêtes merveilleusement pétillantes.



RAVIR AVEC LE MILLÉSIMÉ 2015, DERNIER-NÉ DE LA CAVE CHAMPAGNE GREMILLET

Qu'il orne une belle table pour sublimer un met d'exception, qu'il se partage pour marquer de mémorables retrouvailles en famille ou qu'il prenne place sous le sapin pour combler un être cher, le champagne est la boisson des fêtes par excellence !

Les fêtes s'attendent et s'apprécient comme une cuvée de haut vol ! C'est pourquoi la **Maison Champagne GREMILLET** a choisi de nous faire découvrir, pour célébrer cette fin d'année, son **Millésimé 2015**. Fraîchement arrivé dans la collection prestigieuse des « **Uniques** » après plus de **5 années de vieillissement** sur lies, ce cru **100% pinot noir** se présente dans le joli flacon nouvellement pensé de ses pairs et dans un délicat étui blanc et doré. Ce champagne est le fruit de la récolte de **2015** uniquement, une **année exceptionnelle** durant laquelle les raisins ont atteint une maturité parfaite.

Exprimant pleinement le terroir et le savoir-faire de la maison, il offre une très belle robe jaune doré brillante et lumineuse. Le nez raconte une belle fin d'été où se mêlent les rires des vendangeurs, des corbeilles de fruits mûrs et des brassées de fleurs. La bouche est ronde et gourmande grâce à un bel équilibre entre la finesse de la bulle, les arômes de fleurs et la subtilité du dosage qui caresse le palais.



Accords mets de fête et champagne : cette cuvée révélera toute la magie gustative d'un carré d'agneau en croûte d'herbes ou d'une charlotte aux poires caramélisées.

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

« A travers ce millésimé brut, je cherchais à souligner le caractère particulier d'une vendange d'exception tout en restant fidèle au style de la maison. » Prix : 47,50 € ttc la bouteille (75 cl)



Etonner avec les éditions éphémères

Après les « Classiques », les « Purs » et les « Uniques », Champagne GREMILLET signe une collection inédite : les « Inspirations » ! Composée de 3 références en édition limitée, elle est le fruit des envies, des folies et des opportunités du chef de cave, Jean-Christophe Gremillet.

« Ces créations ne comptent que 5 000 flacons chacune. Des cuvées particulières qui entendent bien combler tous ceux qui rêvent pour les fêtes de découverte, d'originalité et d'exclusivité ! D'autant plus que leurs profils, bien que différents, leur autorisent une multitude de mariages réussis à table ! », précise le passionné.



C'est aussi l'occasion de découvrir une sélection de champagne d'exception, d'éditions éphémères, de bouteilles et coffrets exclusifs

Eblouir avec le magnum Evidence

Pour faire sensation avec un champagne atypique et rare à la présentation élégante, laissez-vous tenter par la prestigieuse cuvée **Evidence**, en version magnum, dans un tout nouveau coffret en bois. Un contenant généreux et festif qui invite au partage et à la découverte d'un champagne d'exception, un écrin raffiné qui rendra toutes ses lettres de noblesse à ce 100% chardonnay lui aussi issu de la collection des « Uniques ».

Accords mets de fête et champagne : cette cuvée sublimera à merveille un repas composé de coquille Saint-Jacques, de ris de veau ou de chapon de Bresse.

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

« La légère vinification sous-bois de ce blanc de blancs lui donne davantage de complexité aromatique tout en conservant la fraîcheur du chardonnay. Un champagne de haute gastronomie parfait pour ravir un public averti ou célébrer une occasion spéciale. »

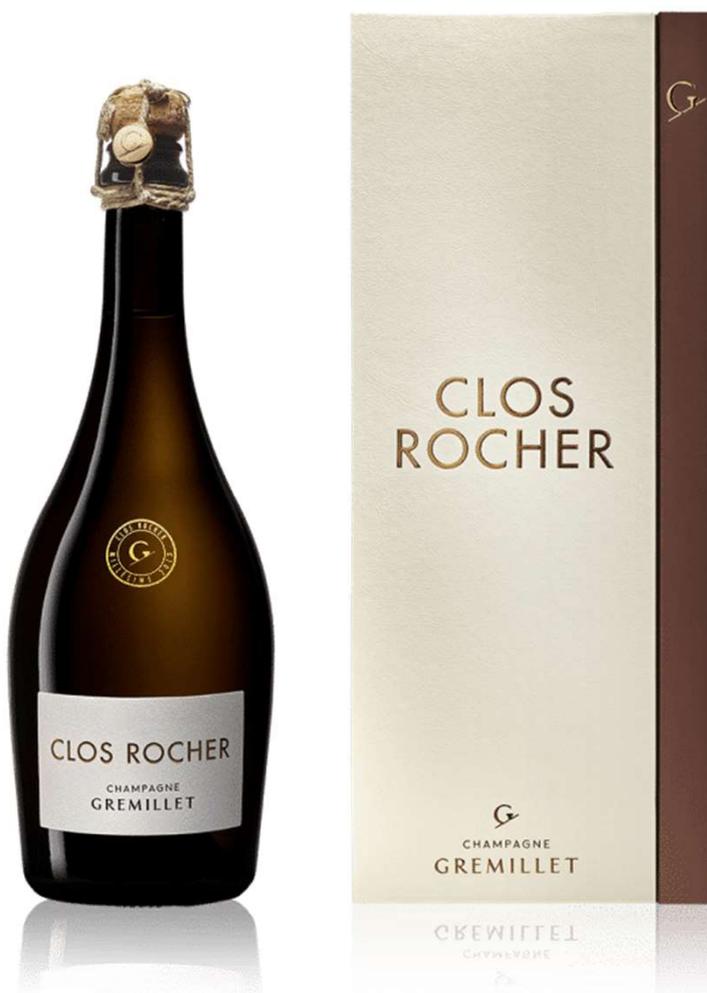
Prix : 50,50 € ttc la bouteille (75 cl) - 115,50 € ttc le magnum (1,5 l)



Vins, Spiritueux & Champagnes Pour Noël

Les Champagnes :

Clos Rocher 2013, champagne Gremillet : un champagne issu d'un clos, c'est assez rare pour le noter. Ce champagne est la perle de la maison Gremillet, vendangé en 2013. Il en existe 2670 bouteilles. Au nez pomme et poire fraîche, en bouche c'est acidulé sur citron et pomme granny smith. Un final délicatement brioché. Un champagne vif, parfait, pour un apéritif.





Comme les années précédentes je vous présente encore une bouteille de la maison de **Champagne** car j'aime beaucoup cette marque familiale qui se situe dans la **Côte des Bars** (dont je vous ai déjà spécifiquement sur le blog). Cette année je vous présente leur nouvelle cuvée Grand Cru, un 100% d'issu d'une seule année de vendange, l'année 2015 et seulement de la 1ère presse (33 €).

Champagne Gremillet – Le Millésimé

Champagne Gremillet est une maison familiale, qui depuis 1979, propose une belle gamme de produits, dont des champagnes. Pour ces fêtes de fin d'année, pour des cadeaux spéciaux et les tables de fêtes, la maison Gremillet dévoile son nouveau Millésimé et sa sélection de crus.

Champagne Gremillet est une maison exclusivement familiale, qui produit 500 000 bouteilles par an, pour une clientèle traditionnelle française, en grande partie. Les cuvées sont récompensées par les plus grands concours de vins et sélectionnées, chaque année, par 50 Ambassades et Consuls, à travers le monde. C'est à 45km de Troyes, à Balnot sur Laignes, au cœur du terroir de la Côte des Bar, qu'est situé le domaine de 48ha de vignes.

Pour les fêtes, la Maison champagne Gremillet, présente son Millésimé 2015, arrivée depuis peu dans la collection prestigieuse des 3 uniques », après plus de 5 ans de vieillissements sur lies. Un cru au pinot noir, qui se présente dans une jolie bouteille, aux courbes douces. La bouteille est dans un écrin, une belle boîte blanche, au graphisme doré, un écrin sobre et élégant.

Fruit de la récolte de 2015, année exceptionnelle, le champagne offre une robe jaune doré, plutôt brillante. Au nez, il est un doux mélange d'odeurs fruitées et florales. En bouche, le champagne est rond, gourmand, présentant un bel équilibre entre les fines bulles et les arômes floraux et fruités qui se dégagent. Le champagne multi-récompensé accompagnera très bien les desserts fruités, en fin de repas, pour rester un peu en bouche, avec finesse.



La Maison Gremillet propose également pour les fêtes, sa prestigieuse cuvée Evidence, en version magnum, dans un tout nouveau et joli coffret en bois. Un champagne atypique et rare, à la belle présentation, tout comme la collection les Inspirations, composée de trois références en édition limitée, à déguster et savourer, avec modération.

La Maison Champagne Gremillet, présente une belle et savoureuse sélection de champagnes, pour ces fêtes de fin d'année. Difficile de faire un choix, mais parmi cette sélection le Millésimé, plusieurs fois récompensés, fruits de plusieurs années de travail, saura éveiller les papilles et sublimer une fin de repas. Un coffret à déguster avec modération ou à glisser [au pied du sapin de Noël...](#)

La Maison Champagne Gremillet est à retrouver par [ici...](#)

<https://www.francenetinfos.com/champagne-gremillet-le-millesime-215517/>



BOISSONS, GASTRONOMIE

Champagne Gremillet : le Millésimé 2015 se dévoile pour les fêtes de fin d'année !



par ISABELLE DECAUX
12/12/2021



Le champagne est la boisson des fêtes par excellence ! La Maison Champagne Gremillet présente son nouveau Millésimé pour des fêtes merveilleusement pétillantes !

Les fêtes s'attendent et s'apprécient comme une cuvée de haut vol ! C'est pourquoi la Maison Champagne Gremillet invite à découvrir, pour célébrer cette fin d'année, son Millésimé 2015.

Le Millésimé 2015, dernier-né de la cave Champagne Gremillet

Fraîchement arrivé dans la collection prestigieuse des « Uniques » après plus de cinq années de vieillissement sur lies, ce cru 100% pinot noir se présente dans le joli flacon nouvellement pensé de ses pairs et dans un délicat étui blanc et doré. Ce champagne est le fruit de la récolte de 2015 uniquement, une année exceptionnelle durant laquelle les raisins ont atteint une maturité parfaite.

Exprimant pleinement le terroir et le savoir-faire de la maison, il offre ainsi une très belle robe jaune doré brillante et lumineuse. Le nez raconte une belle fin d'été où se mêlent les rires des vendangeurs, des corbeilles de fruits mûrs mais aussi des brassées de fleurs. La bouche est ronde et gourmande grâce à un bel équilibre entre la finesse de la bulle, les arômes de fleurs et la subtilité du dosage qui caresse le palais.

Qu'il orne une belle table pour sublimer un mets d'exception, qu'il se partage pour marquer de mémorables retrouvailles en famille ou qu'il prenne place sous le sapin pour combler un être cher, le Millésimé 2015 saura trouver sa place pour des fêtes de fin d'année réussies.

<https://www.franceninfos.com/champagne-gremillet-le-millesime-215517/>

Une maison familiale créée en 1979

C'est à Balnot-sur-Laignes, à 45 km de Troyes, capitale historique de la Champagne, au cœur du terroir unique de la Côte des Bar dans l'Aube, qu'est situé le domaine Gremillet. Vaste de 48 ha, il jouxte les fameuses terres des Riceys où le pinot noir est roi. Champagne Gremillet est une maison familiale créée en 1979 par Jean-Michel Gremillet. Ce passionné tient son goût pour la vigne de sa mère Lulu qui lui a légué sa première parcelle.

Il a lui-même transmis cet attachement au monde viticole à ses enfants, Anne et Jean-Christophe, ainsi qu'à leurs conjoints respectifs. Aujourd'hui, tous participent à l'écriture des pages de l'histoire Champagne Gremillet. Et œuvrent, ainsi, main dans la main, au rayonnement et au développement de cette marque qui leur tient tant à cœur.





Made by **Frenchies**

La crème de la crème de la French Touch

Honneur au champagne !

A Noël... C'est le moment rêvé pour succomber devant une coupe et se régaler de bulles légères qui font pétiller nos papilles de l'entrée au dessert... Cette année, plus encore, nous nous préparons à savourer ces moments de partage autour du Champagne... avec modération bien entendu !

Petite sélection...

Champagne Gremillet – Brut 2015 |



la Maison Gremillet présente son nouveau cru millésimé 2015, fruit du savoir-faire familial ! Une robe digne de cette fin d'année jaune doré, brillante et lumineuse... Des bulles vives, fines et une mousse crémeuse, un nez floral aux notes fruitées ; une bouche épanouie et gourmande marquée par une belle générosité et une finale persistante. Equilibrée, ce millésime accompagnera avec élégance tout un repas festif !

Prix : 47,50 €

www.boutique.champagne-gremillet.fr



Nous sommes sûrs que l'un de ces cadeaux plaira à vos proches!

Champagne Gremillet millésimé 2015

Pour un cadeau exceptionnel, quelle meilleure idée que du champagne? Et pas n'importe lequel ici puisqu'on vous propose le Millésimé 2015 du Champagne Grémillet. Des notes puissantes et généreuses pour une création exceptionnelle puisque la Maison n'élabore qu'un seule assemblage millésimé durant des années exceptionnelles où les raisins atteignent une maturité parfaite.

Un 100% pinot à la robe jaune doré et aux fines bulles. En bouche, les fleurs et fruits s'associent dans une danse de bulles parfaites. Des saveurs seront sublimées par un carré d'agneau ou une charlotte aux poires.

À retrouver au prix de 47,50€ sur leur site www.champagne-gremillet.fr





Honneur au champagne !

7 décembre 2021

190

Noël... C'est le moment rêvé pour succomber devant une coupe et se régaler de bulles légères qui font pétiller nos papilles de l'entrée au dessert... Cette année, plus encore, nous nous préparons à savourer ces moments de partage autour du Champagne... avec modération bien entendu !

Champagne Gremillet – Brut 2015

la Maison Gremillet présente son nouveau cru millésimé 2015, fruit du savoir-faire familial ! Une robe digne de cette fin d'année jaune doré, brillante et lumineuse... Des bulles vives, fines et une mousse crémeuse, un nez floral aux notes fruitées ; une bouche épanouie et gourmande marquée par une belle générosité et une finale persistante. Equilibrée, ce millésime accompagnera avec élégance tout un repas festif !

Prix : 47,50 € – www.boutique.champagne-gremillet.fr

Aline ASIC PORTENEUVE





Le pinot noir fait la fête habillé de rouge ou d'or

La cuvée signature de la Maison Gremillet se pare d'or ou de rouge pour les tables de Noël. "En hommage au pinot noir où la maison puise ses racines" précise Jean-Christophe Gremillet, le chef de cave. On adore son fruité et ses notes grillées et épicées.

Cuvée signature Blanc de Noirs éditions Gold de Gremillet

Prix 42 euros

www.champagne-gremillet.fr



CHAMPAGNE

GREMILLET

SPÉCIAL CADEAUX ET TABLES DE FIN D'ANNÉE

Champagne GREMILLET : notre sélection pour des fêtes pétillantes !

La Maison Champagne GREMILLET dévoile son nouveau Millésimé et sa sélection de crus pour des fêtes merveilleusement pétillantes !

Qu'il orne une belle table pour sublimer un met d'exception, qu'il se partage pour marquer de mémorables retrouvailles en famille ou qu'il prenne place sous le sapin pour combler un être cher, le champagne est la boisson des fêtes par excellence ! Pour l'occasion, en tant que spécialiste, la Maison Champagne GREMILLET ouvre sa hotte et présente son nouveau cru – le Millésimé 2015 – ainsi qu'un florilège de sa collection de fines bulles. Champagne d'exception, éditions éphémères, bouteilles et coffrets exclusifs : une sélection féérique pour toutes les envies et tous les budgets.

Ravir avec le Millésimé 2015, dernier-né de la cave Champagne GREMILLET

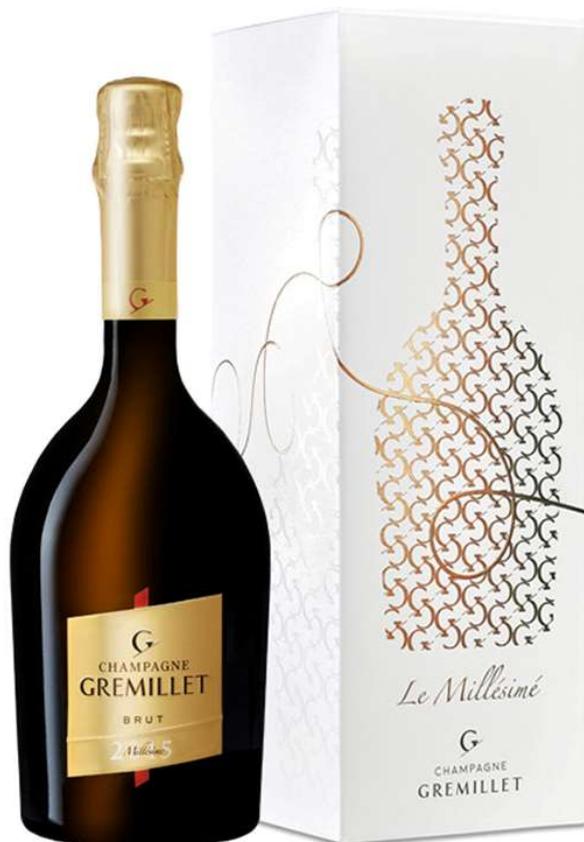
Les fêtes s'attendent et s'apprécient comme une cuvée de haut vol ! C'est pourquoi la Maison Champagne GREMILLET invite à découvrir, pour célébrer cette fin d'année, son **Millésimé 2015**. Fraîchement arrivé dans la collection prestigieuse des « Uniques » après plus de 5 années de vieillissement sur lies, ce cru 100% pinot noir se présente dans le joli flacon nouvellement pensé de ses pairs et dans un délicat étui blanc et doré. **Ce champagne est le fruit de la récolte de 2015 uniquement, une année exceptionnelle durant laquelle les raisins ont atteint une maturité parfaite.**

Exprimant pleinement le terroir et le savoir-faire de la maison, il offre une très belle robe jaune doré brillante et lumineuse. Le nez raconte une belle fin d'été où se mêlent les rires des vendangeurs, des corbeilles de fruits mûrs et des brassées de fleurs. La bouche est ronde et gourmande grâce à un bel équilibre entre la finesse de la bulle, les arômes de fleurs et la subtilité du dosage qui caresse le palais.

ACCORDS METS DE FÊTE ET CHAMPAGNE : cette cuvée révélera toute la magie gustative d'un carré d'agneau en croûte d'herbes ou d'une charlotte aux poires caramélisées.

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

« À travers ce millésimé brut, je cherchais à souligner le caractère particulier d'une vendange d'exception tout en restant fidèle au style de la maison. »



Éblouir avec le magnum Évidence dans son nouveau coffret en bois

Pour faire sensation avec un champagne atypique et rare à la présentation élégante, la Maison GREMILLET propose également pour Noël ou le nouvel an sa prestigieuse cuvée **Évidence**, en version magnum, dans un tout nouveau coffret en bois. Un contenant généreux et festif qui invite au partage et à la découverte d'un champagne d'exception, cet écrin raffiné rendra toutes ses lettres de noblesse à ce 100% chardonnay lui aussi issu de la collection des « Uniques ».

ACCORDS METS DE FÊTE ET CHAMPAGNE : cette cuvée sublimerà à merveille un repas composé de coquille Saint-Jacques, de ris de veau ou de chapon de Bresse.



Étonner avec les éditions éphémères

Après les « Classiques », les « Purs » et les « Uniques », Champagne GREMILLET signe une collection inédite : les « Inspirations » ! Composée de 3 références en édition limitée, elle est le fruit des envies, des folies et des opportunités du chef de cave, Jean-Christophe GREMILLET.



« Ces créations ne comptent que 5 000 flacons chacune. Des cuvées particulières qui entendent bien combler tous ceux qui rêvent pour les fêtes de découverte, d'originalité et d'exclusivité ! D'autant plus que leurs profils, bien que différents, leur autorisent une multitude de mariages réussis à table ! », précise le passionné.

Le **Premier Cru** et le **Grand Cru** valorisent le terroir particulier en dehors de la Côte des Bar sur laquelle la Maison Gremllet, forte d'un réseau de viticulteurs-partenaires, dispose de plus de 48 hectares de vigne. Alors que le 1^{er} rend hommage au pinot noir de Vaudemange, le 2nd illustre toute la typicité du chardonnay de Cramant.

Quant au **Demi Bulles**, il relève plus d'une envie d'essayer de nouvelles choses ! Le degré de pression lors du tirage a en effet été réduit de 30% afin d'obtenir une très grande finesse de bulles. Cette effervescence délicate, spécifiquement pensée pour accompagner les mets les plus fins, associée à un degré d'alcool légèrement moins élevé, font de cette nouvelle inspiration un champagne de gastronomie par excellence.



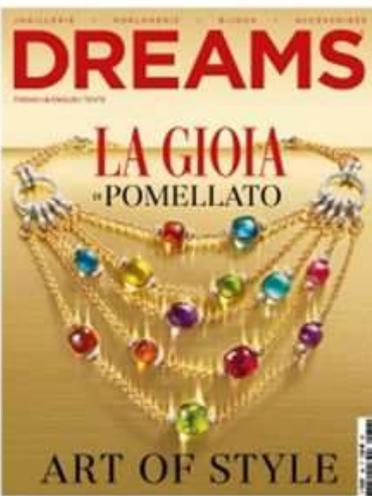
De la féerie sur la table : les éditions spéciales Gold & Red Pinot Noir Célébration !

La Maison renouvelle la mise aux couleurs de fêtes de sa cuvée signature ! Durant quelques semaines, **les bouteilles de l'iconique Blanc de Noirs se parent donc d'or -édition gold- et de rouge -édition red- pour illuminer les plus belles tables** et accompagner avec succès les amuse-bouches, les fruits de mer, les crustacés, le foie gras, la volaille ou encore les desserts non chocolatés.



À propos de la Maison GREMILLET

Champagne GREMILLET est une maison exclusivement familiale créée par Jean-Michel GREMILLET en 1979. Ce passionné tient son goût pour la vigne de sa mère Lulu qui lui a légué sa première parcelle. Il a lui-même transmis cet attachement au monde viticole à ses enfants, Anne et Jean-Christophe, ainsi qu'à leurs conjoints respectifs. Aujourd'hui, tous participent à l'écriture des pages de l'histoire Champagne GREMILLET et œuvrent, main dans la main, au rayonnement et au développement de cette marque qui leur tient tant à cœur. Avec un slogan fort de sens – « **Tous vos succès méritent un GREMILLET** » – en parfait écho avec le parcours de la maison qui s'est rapidement hissée parmi les plus belles de son secteur, l'entreprise offre un regard optimiste sur l'avenir et place la détermination, le dynamisme et le travail au cœur de ses valeurs. Elle produit **500 000 bouteilles** par an : tandis que la majorité s'invite dans les caves d'une clientèle traditionnelle française composée d'établissements CHR, de cavistes et de particuliers, 40% sont destinées à l'export (50 destinations). Les 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 Consuls à travers le monde. C'est à Balnot sur Laignes, à 45 km de Troyes capitale historique de la Champagne, au cœur du terroir unique de la Côte des Bar dans l'Aube, qu'est situé le domaine GREMILLET. Vaste de 48 ha, il jouxte les fameuses terres des Riceys où le pinot noir est roi.



Cuvées Millésimées



- ❶ « Prestige 2015 », chardonnay et pinot noir, 19,20 €.
- Champagne Henry, Champagne de Vignerons** ❷ « Millésimo 2014 », blanc de noirs, pinot noir & pinot meunier, 35 €, **Gaidoz Forget** ❸ « Sillon 2012 », illustrée par Claude Viallat, pinot noir et chardonnay, 68 €, **Bruno Paillard** ❹ Millésimo 2012, chardonnay et pinot noir, 77 €, **Henriot** ❺ Brut Millésimo 2009, blanc de blancs, 53 €, **Château de Bligny** ❻ Le Millésimé 2015, 100 % pinot noir, 47,50 €.
- Gremillet** ❽ « Paradis 2013 », brut, chardonnay et pinot noir, 85 €, **Alfred Gratien** ❾ Blanc de Blancs, 2014, 52 €, **Delamotte** ❿ « So Dark 2015 », Grand Cru, pinot noir & chardonnay, 40 €, **De Saint-Gall** ⓫ Blanc de Blancs, 2014, 54 €, **Champagne Jacquart** ⓬ Blanc de Noirs 2015, brut, 100 % pinot noir, 31 €, **Mandois** ⓭ « Notes blanches 2014 », Brut, nature, 100 % pinot blanc, 53 €, **Fleury sur le site vin-malin.fr**

CHEZ LULU

Restaurant, bar, club... entrez dans un écrin érotico-disco, avec une Lulu libre, féminine, sans tabous, qui n'aspire qu'à s'amuser. Ambiance seventies dans le boudoir aux inspirations asiatiques entrelaçant velours rose, papier peint érotique, moquette fleurie aux styles et couleurs joyeusement éclatantes. Même inspiration gourmande à la carte, du tartare de daurade, au tataki de thon pané, sans oublier le paleron de bœuf braisé ou le long baba à partager ; la convivialité est à l'image de ce lieu unique. Et pour finir, un cocktail « Main baladeuse », électrisant à souhait !
66, rue Jean-Jacques Rousseau - 75001 Paris.



JARDIN FÉERIQUE AU FOUQUET'S PARIS

Un décor enchanteur, inspiré du grand Nord pour le restaurant Joy : notes polaires pour ours blancs, plaids fourrés pour cerfs dorés sous une pluie neigeuse. C'est dans cette ambiance cocooning que le chef cuisinier Clément Le Norcy, récemment au piano, a imaginé ses menus féériques autour de champagnes de la Maison Veuve Clicquot.
46, avenue George-V - 75008 Paris





LA GRANDE DÉGUSTATION DE BRUTS SANS ANNÉE

Indispensables

Bruts Sans Année

GREMILLET

Blanc de Noirs

14/20

26 €

Ce champagne a de la matière et respire la chaleur de terroirs plutôt ensoleillés. Quelle belle maturité et quelle belle expression du pinot noir ! L'important n'est pas de faire original, mais de bien faire et c'est pour sa puissance et ses arômes de gelée de coing et de fruits rouges (ici la framboise !) que l'on aime ce grand cépage.



Le champagne mise toujours sur l'export

Nadine Champenois *début* », remarque-t-elle. Depuis **Au plus fort de la crise, les**



présence sur les foires et les salons et en s'ouvrant à l'œnotourisme.
 « Nous avons mis en place depuis quelques années un beau circuit de visite, très apprécié des Français mais également des étrangers avec notamment un arboretum planté de 82 arbres représentant les 82 pays dans lesquels on a exporté depuis le

qui nous vendons la quasi totalité de notre champagne bio. Nous avons prévu de nous ouvrir à d'autres marchés mais il faudra attendre trois ans. Car nous sommes en train de convertir en bio six hectares - sur les 48 hectares de l'exploitation », explique Anne Grémillet.
C'est la fête pour le champagne

Anne Grémillet, en charge du marketing et de la communication de la Maison Grémillet
 « Nous avons beaucoup développé notre champagne bio, très recherché par les pays comme la Suède, la Norvège et la Finlande. » ■



Les temps du champagne

En fonction du moment de dégustation, on ne choisira pas le même champagne. Voici notre sélection de bouteilles qui vous régaleront de l'apéritif au dessert, en passant par la table.

À l'heure de l'apéritif

Les champagnes bruts ou extra bruts (vinifiés avec peu de sucres ajoutés, voire pas du tout) correspondent particulièrement à l'heure de l'apéritif. D'une grande vivacité, ils ne saturent pas le palais. Choisissez de préférence des non millésimés. Ce seront les moins puissants et... les plus accessibles.

1. Floral

Des bulles fines et un nez franc et vif aiguissent les papilles. La bouche aux parfums de fleurs blanches, d'agrumes et de noisette est fraîche et d'une très belle longueur. **Parfait pour trinquer, avec des toasts au saumon, par exemple.**

Gremillet, brut nature, zéro dosage, 30 €, chez les cavistes.

2. Élégant

Implantée au cœur d'Avize, l'un des plus beaux crus de la Côte des Blancs, la famille Bonville ne cesse d'en explorer toutes les facettes. Dans cette cuvée, on peut admirer la maturité du vin, sa minéralité, ses

saveurs de fruits jaunes et blancs et sa fraîcheur.

À savourer avec des lamelles de vieux comté.

Champagne Bonville, brut, Odyssée 319, 29,50 €, cavistes.

3. Charmeur

Bel exercice de style pour ce pur cépage meunier proposé en version extra brut : frais et fruité, il développe une bouche ronde et vive, parfumée aux petits fruits rouges et aux agrumes. Un champagne très agréable et digeste.

À boire avec quelques huîtres.

Beaumont des Crayères, extra brut, blanc de noirs, Grand Meunier, 30 €, sur le site Vinatis.



ADRESSES EN FIN DE NUMERO



Une fine bulle au Réveillon

Un champagne ample et généreux aux notes d'épices et de biscuits : voici la proposition du chef de cave Jean-Christophe Gremillet pour une vendange d'exception. Un plaisir pétillant pour accompagner un dessert de qualité...

Champagne brut Le Millésimé 2015, 47,50 € la bouteille de 75 cl



La bûche trompe-l'œil

Voici un moule qui vous permettra de dévier de l'habituelle bûche du Réveillon : deux moules complémentaires en silicone pour donner à votre dessert glacé un aspect de bois de cheminée au réalisme surprenant.

Kit moule bûche forêt, Silikomart, 33,90 €



Shopping

Plus gourmand au quotidien



Décembre est toujours le mois des plaisirs inavouables... Champagne, chocolat, repas de Noël copieux (et à répétition !), et l'on a vite fait d'oublier ses bonnes résolutions. Pas d'inquiétude : elles reprendront en janvier... une fois les fêtes du Nouvel An passées, bien sûr. En attendant, faites-vous plaisir avec cette sélection de gourmandises et de cadeaux préparée spécialement pour vous par Pâtisserie & Cie.



Le couvert de Midus

Un repas de fête, oui, encore faut-il savoir le déguster ! HEMA propose cette année un lot de couverts dorés à la fois modernes et robustes. Une parfaite tenue en main pour n'oublier aucune miette.

Lot de 16 couverts copenhagen dorés, HEMA, 40 €



Café Pop Art

Méo revient pour les fêtes avec du café éthiopien 100% arabica, conservé dans des boîtes de style pop art pour une parfaite conservation.

Ethiopie Kaffa, Méo, 100% arabica en grains ou moulu, 5,95 € les 250 g

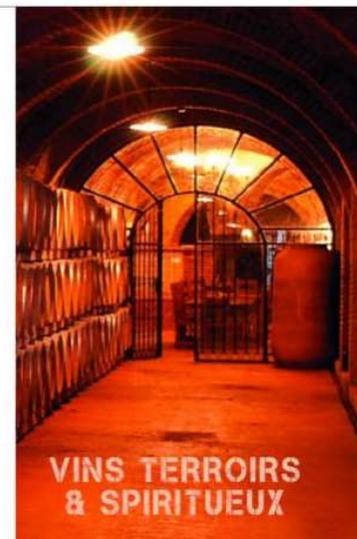
Arts de la table

Une belle table est une œuvre d'art, et Maisons du monde l'a bien compris. Dresser une table raffinée avec ce plateau imprimé de feuillages morcorés.

CARNABY - Coupe rectangulaire en métal doré imprimé feuillage exotique, Maisons du monde, 15,99 €



La Maison Champagne GREMILLET dévoile son nouveau Millésimé : Millésimé 2015



Par VINS & TERROIRS, le 19 Octobre 2021

Qu'il orne une belle table pour sublimer un met d'exception, qu'il se partage pour marquer de mémorables retrouvailles en famille ou qu'il prenne place sous le sapin pour combler un être cher, le champagne est la boisson des fêtes par excellence ! Pour l'occasion, en tant que spécialiste, la Maison Champagne GREMILLET ouvre sa hotte et présente son nouveau cru - le Millésimé 2015

Ravir avec le Millésimé 2015, dernier-né de la cave Champagne Gremillet

Les fêtes s'attendent et s'apprécient comme une cuvée de haut vol ! C'est pourquoi la Maison Champagne GREMILLET invite à découvrir, pour célébrer cette fin d'année, son **Millésimé 2015**. Fraîchement arrivé dans la collection prestigieuse des « Uniques » après plus de 5 années de vieillissement sur lies, ce cru 100% pinot noir se présente dans le joli flacon nouvellement pensé de ses pairs et dans un délicat étui blanc et doré. **Ce champagne est le fruit de la récolte de 2015 uniquement, une année exceptionnelle durant laquelle les raisins ont atteint une maturité parfaite.**

Exprimant pleinement le terroir et le savoir-faire de la maison, il offre une très belle robe jaune doré brillante et lumineuse. Le nez raconte une belle fin d'été où se mêlent les rires des vendangeurs, des corbeilles de fruits mûrs et des brassées de fleurs. La bouche est ronde et gourmande grâce à un bel équilibre entre la finesse de la bulle, les arômes de fleurs et la subtilité du dosage qui caresse le palais.

ACCORDS METS DE FETE ET CHAMPAGNE : cette cuvée révélera toute la magie gustative d'un carré d'agneau en croûte d'herbes ou d'une charlotte aux poires caramélisées.

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

« À travers ce millésimé brut, je cherchais à souligner le caractère particulier d'une vendange d'exception tout en restant fidèle au style de la maison. »

PVC : 47,50 € TTC LA BOUTEILLE (75 CL) - Conditionnement par 1 ou 6 bouteilles.

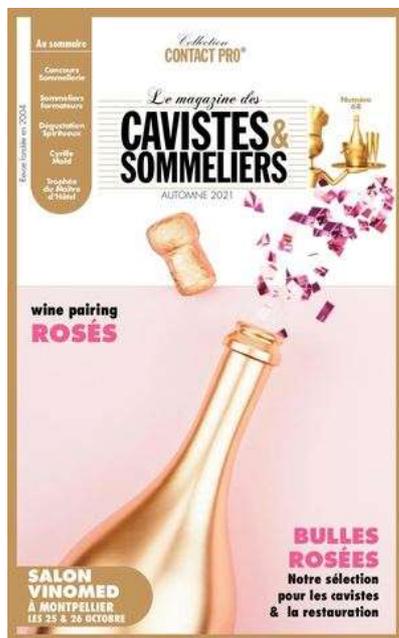
À propos de la Maison Gremillet

Champagne GREMILLET est une maison exclusivement familiale créée par Jean-Michel GREMILLET en 1979. Ce passionné tient son goût pour la vigne de sa mère Lulu qui lui a légué sa première parcelle. Il a lui-même transmis cet attachement au monde viticole à ses enfants, Anne et Jean-Christophe, ainsi qu'à leurs conjoints respectifs. Aujourd'hui, tous participent à l'écriture des pages de l'histoire Champagne GREMILLET et œuvrent, main dans la main, au rayonnement et au développement de cette marque qui leur tient tant à cœur.

Avec un slogan fort de sens - « **Tous vos succès méritent un GREMILLET** » - en parfait écho avec le parcours de la maison qui s'est rapidement hissée parmi les plus belles de son secteur, l'entreprise offre un regard optimiste sur l'avenir et place la détermination, le dynamisme et le travail au cœur de ses valeurs. Elle produit **500 000** bouteilles par an : tandis que la majorité s'invite dans les caves d'une clientèle traditionnelle française composée d'établissements CHR, de cavistes et de particuliers, 40% sont destinées à l'export (50 destinations).

Les 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 Consuls à travers le monde. C'est à Balnot sur Laignes, à 45 km de Troyes capitale historique de la Champagne, au cœur du terroir unique de la Côte des Bar dans l'Aube, qu'est situé le domaine GREMILLET. Vaste de 48 ha, il jouxte les fameuses terres des Riceys où le pinot noir est roi.

Plus d'informations sur Champagne Gremillet: <https://www.champagne-gremillet.fr>



TECHNIQUES DE VINIFICATIONS

Champagnes Rosés

Assemblage ou saignée

Notre sélection de CHAMPAGNES ROSÉS POUR LES CAVISTES & LA RESTAURATION

moins
de 45 euros
(prix public)

CHAMPAGNE DRAPPIER



CUVÉE ROSÉ BRUT NATURE

- Rosé de saignée
- Tél. 03 25 27 40 15 • 10200 URVILLE
- Cépage : pinot noir 100%
- dosage : 0 g/L

39,- €

91 pts

Chantre des vins peu ou pas dosés, la maison Drappier ne déroge pas à cette règle avec son autre rosé de saignée. Ce vin apporte au nez des impressions de pétale de rose et de fruits rouges délicats. En bouche, ce sont les agrumes et les épices qui dominent.

CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU

CUVÉE ROSÉ DE MAILLY

- Rosé d'assemblage et de saignée (pinots noirs)
- Tél. 03 26 49 41 10 • 51500 MAILLY-CHAMPAGNE
- Cépages : pinot noir 90% et chardonnay 10%
- Dosage : 6,6 g/L



40,- €

91 pts

Sur la partie nord de la Montagne de Reims, les pinots noirs prospèrent. Et ce rosé en tire naturellement avantage avec des notes de fruits rouges à profusion et des touches de mandarine. Une viande blanche sera la meilleure compagne de ce beau champagne.

CHAMPAGNE VOLLEREAU



CUVÉE MARGUERITE

- Rosé d'assemblage (dont 25% en saignée)
- Tél. 03 26 54 03 05 • 51530 PIERRY
- Cépages : chardonnay 75% et pinot noir 25%
- dosage : 10 g/L

39,- €

90 pts

Depuis 6 générations, les rosés de saignée font partie de l'ADN de cette belle maison. Aussi, même lorsqu'il s'agit d'assembler la cuvée phare, les pinots noirs proviennent d'une macération. Résultat, ce joli vin est encore plus complexe. Superbe !

CHAMPAGNE LECLERC BRIANT

CUVÉE ROSÉ EXTRA BRUT

- Rosé d'assemblage dont 5% vinifiés en rouge tranquille
- Tél. 03 26 54 45 33 • 51200 EPERNAY
- Cépages : chardonnay 95% et pinot noir 5%
- Dosage : 4,5 g/L



48,- €

89 pts

Dosé en brut jusqu'à l'an passé, ce champagne est désormais un extra-brut qui garde au nez des arômes de fruits à chair blanche et d'agrumes. Cette impression se confirme en bouche avec une belle acidité qui fait la part belle aux notes citronnées.

CHAMPAGNE GREMILLET



CUVÉE EXTRA BRUT ROSÉ VRAI

- Rosé de saignée
- Tél. 03 25 29 37 91 • 10110 BALNOT-SUR-LAIGNES
- Cépage : pinot noir 100%
- dosage : 5 g/L

43,50 €

88 pts

Tout au sud de l'appellation Champagne, la maison Gremillet fournit un travail remarquable avec son rosé de saignée. Les arômes puisent dans le répertoire fruité du pinot noir : cerise, framboise et cassis. Un champagne rosé bien gourmand.

CHAMPAGNE MUMM

CUVÉE CORDON ROSÉ

- Rosé d'assemblage dont 15% vinifiés en rouge tranquille
- Tél. 03 26 49 59 69 • 51100 REIMS
- Cépages : chardonnay, pinot noir, meunier
- Dosage : 6 g/L



38,- €

87 pts

Puissant et élégant, ce champagne rosé se distingue par ses premiers arômes floraux. En bouche, ce sont les arômes de fruits rouges qui reprennent le dessus, le tout avec beaucoup de finesse jusqu'à la finale doucement épicée.

La Maison Champagne GREMILLET dévoile son nouveau Millésimé et sa sélection de crus pour des fêtes merveilleusement pétillantes !

Qu'il orne une belle table pour sublimer un met d'exception, qu'il se partage pour marquer de mémorables retrouvailles en famille ou qu'il prenne place sous le sapin pour combler un être cher, le champagne est la boisson des fêtes par excellence ! Pour l'occasion, en tant que spécialiste, la Maison Champagne GREMILLET ouvre sa hotte et présente son nouveau cru – le Millésimé 2015 – ainsi qu'un florilège de sa collection de fines bulles. Champagne d'exception, éditions éphémères, bouteilles et coffrets exclusifs : une sélection féérique pour toutes les envies et tous les budgets.



Ravir avec le Millésimé 2015, dernier-né de la cave Champagne Gremillet Les fêtes s'attendent et s'apprécient comme une cuvée de haut vol ! C'est pourquoi la Maison Champagne GREMILLET invite à découvrir, pour célébrer cette fin d'année, son Millésimé 2015. Fraîchement arrivé dans la collection prestigieuse des « Uniques » après plus de 5 années de vieillissement sur lies, ce cru 100% pinot noir se présente dans le joli flacon nouvellement pensé de ses pairs et dans un délicat étui blanc et doré. Ce champagne est le fruit de la récolte de 2015 uniquement, une année exceptionnelle durant laquelle les raisins ont atteint une maturité parfaite. Communiqué de presse - Août 2021 Exprimer pleinement le terroir et le savoir-faire de la maison, il offre une très belle robe jaune doré brillante et lumineuse. Le nez raconte une belle fin d'été où se mêlent les rires des vendangeurs, des corbeilles de fruits mûrs et des brassées de fleurs. La bouche est ronde et gourmande grâce à un bel équilibre entre la finesse de la bulle, les arômes de fleurs et la subtilité du dosage qui caresse le palais. ACCORDS METS DE FÊTE ET CHAMPAGNE : cette cuvée révélera toute la magie gustative d'un carré d'agneau en croûte d'herbes ou d'une charlotte aux poires caramélisées. Le mot du chef de cave, Jean-Christophe GREMILLET : « À travers ce millésimé brut, je cherchais à souligner le caractère particulier d'une vendange d'exception tout en restant fidèle au style de la maison. » SPÉCIAL CADEAUX ET TABLES DE FIN D'ANNÉE La Maison Champagne GREMILLET dévoile son nouveau Millésimé et sa sélection de crus pour des fêtes merveilleusement pétillantes ! PVC : 47,50 € TTC LA BOUTEILLE (75 CL) - Conditionnement par 1 ou 6 bouteilles.

Éblouir avec le magnum Évidence dans son nouveau coffret en bois

Pour faire sensation avec un champagne atypique et rare à la présentation élégante, la Maison GREMILLET propose également pour Noël ou le nouvel an sa prestigieuse cuvée Évidence, en version magnum, dans un tout nouveau coffret en bois. Un contenant généreux et festif qui invite au partage et à la découverte d'un champagne d'exception, cet écrin raffiné rendra toutes ses lettres de noblesse à ce 100% chardonnay lui aussi issu de la collection des « Uniques ». ACCORDS METS DE FÊTE ET CHAMPAGNE : cette cuvée sublimerà à merveille un repas composé de coquille Saint-Jacques, de ris de veau ou de chapon de Bresse. Le mot du chef de cave, Jean-Christophe GREMILLET : « La légère vinification sous bois de ce blanc de blancs lui donne davantage de complexité aromatique tout en conservant la fraîcheur du chardonnay. Un champagne de haute gastronomie parfait pour ravir un public averti ou célébrer une occasion spéciale. »

PVC : 50,50 € TTC LA BOUTEILLE (75 CL) - 115,50 € TTC LE MAGNUM (1,5 L)

Étonner avec les éditions éphémères Après les « Classiques », les « Purs » et les « Uniques », Champagne GREMILLET signe une collection inédite : les « Inspirations » ! Composée de 3 références en édition limitée, elle est le fruit des envies, des folies et des opportunités du chef de cave, Jean-Christophe GREMILLET. « Ces créations ne comptent que 5 000 flacons chacune. Des cuvées particulières qui entendent bien combler tous ceux qui rêvent pour les fêtes de découverte, d'originalité et d'exclusivité ! D'autant plus que leurs profils, bien que différents, leur autorisent une multitude de mariages réussis à table ! », précise le passionné. Le Premier Cru et le Grand Cru valorisent le terroir particulier en dehors de la Côte des Bar sur laquelle la Maison Gremillet, forte d'un réseau de viticulteurs-partenaires, dispose de plus de 48 hectares de vigne. Alors que le 1er rend hommage au pinot noir de Vaudemange, le 2nd illustre toute la typicité du chardonnay de Cramant.

PVC : 34 € TTC LA BOUTEILLE DE PREMIER CRU (75 CL) PVC : 37 € TTC LA BOUTEILLE DE GRAND CRU (75 CL)

Quant au Demi Bulles, il relève plus d'une envie d'essayer de nouvelles choses ! Le degré de pression lors du tirage a en effet été réduit de 30% afin d'obtenir une très grande finesse de bulles. Cette effervescence délicate, spécifiquement pensée pour accompagner les mets les plus fins, associée à un degré d'alcool légèrement moins élevé, font de cette nouvelle inspiration un champagne de gastronomie par excellence.

PVC : 31 € TTC LA BOUTEILLE DE DEMI BULLES (75 CL)

De la féerie sur la table : les éditions spéciales Gold & Red Pinot Noir Célébration !



La Maison renouvelle la mise aux couleurs de fêtes de sa cuvée signature ! Durant quelques semaines, les bouteilles de l'iconique Blanc de Noirs se parent donc d'or -édition gold- et de rouge -édition red- pour illuminer les plus belles tables et accompagner avec succès les amuse-bouches, les fruits de mer, les crustacés, le foie gras, la volaille ou encore les desserts non chocolatés.

PVC : 42,00 € TTC LA BOUTEILLE (75 CL) - Conditionnement par 1 ou 6 bouteilles.

La Maison Champagne Gremillet dévoile son nouveau Millésimé !

Qu'il orne une belle table pour sublimer un met d'exception, qu'il se partage pour marquer de mémorables retrouvailles en famille ou qu'il prenne place sous le sapin pour combler un être cher, le champagne est la boisson des fêtes par excellence...



Pour l'occasion, en tant que spécialiste, la Maison Champagne Gremillet ouvre sa hotte et présente son nouveau cru – le Millésimé 2015 – ainsi qu'un florilège de sa collection de fines bulles. Champagne d'exception, éditions éphémères, bouteilles et coffrets exclusifs : une sélection féerique pour toutes les envies et tous les budgets.

Ravir avec le Millésimé 2015, dernier-né de la cave Champagne Gremillet

Les fêtes s'attendent et s'apprécient comme une cuvée de haut vol ! C'est pourquoi la Maison Champagne invite à découvrir, pour célébrer cette fin d'année, son Millésimé 2015. Fraîchement arrivé dans la collection prestigieuse des « Uniques » après plus de 5 années de vieillissement sur lies, ce cru 100% pinot noir se présente dans le joli flacon nouvellement pensé de ses pairs et dans un délicat étui blanc et doré.

Ce champagne est le fruit de la récolte de 2015 uniquement, une année exceptionnelle durant laquelle les raisins ont atteint une maturité parfaite. Exprimant pleinement le terroir et le savoir-faire de la maison, il offre une très belle robe jaune doré brillante et lumineuse. Le nez raconte une belle fin d'été où se mêlent les rires des vendangeurs, des corbeilles de fruits mûrs et des brassées de fleurs. La bouche est ronde et gourmande grâce à un bel équilibre entre la finesse de la bulle, les arômes de fleurs et la subtilité du dosage qui caresse le palais.

ACCORDS METS DE FÊTE ET CHAMPAGNE : cette cuvée révélera toute la magie gustative d'un carré d'agneau en croûte d'herbes ou d'une charlotte aux poires caramélisées.

PVC : 47,50 € TTC LA BOUTEILLE (75 CL) - Conditionnement par 1 ou 6 bouteilles.

Informations : www.champagnegremillet.fr

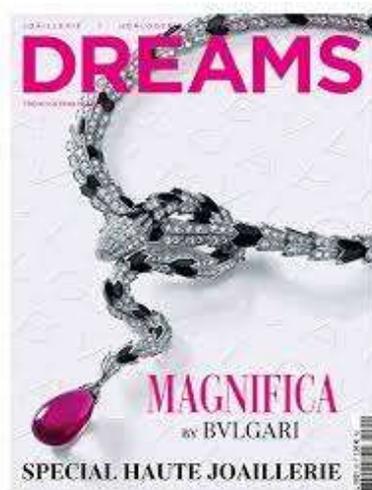
Pour les fêtes de fin d'année, la Maison Gremillet sort son Millésimé 2015



Pour célébrer cette fin d'année, la **Maison Gremillet** invite à découvrir son Millésimé 2015. Fraîchement arrivé dans la collection prestigieuse de la gamme «Uniques» du domaine après plus de 5 années de vieillissement sur lies, ce cru 100 % pinot noir se présente dans le joli flacon nouvellement pensé et dans un délicat étui blanc et doré. La Maison Gremillet est située à Balnot-sur-Laignes, dans le cœur du terroir unique de la Côte des Bar dans l'Aube. Vaste de 48 ha, il jouxte les fameuses terres des Riceys où le pinot noir est roi

Ce champagne est le fruit de la récolte de 2015 uniquement, une année exceptionnelle qui selon la Maison Gremillet « *durant laquelle les raisins ont atteint une maturité parfaite* ». Selon, le chef de cave, Jean-Christophe Gremillet : « *À travers ce millésimé brut, je cherchais à souligner le caractère particulier d'une vendange d'exception tout en restant fidèle au style de la maison* ».

Prix de vente conseillé : 47,50 € la bouteille (75 CL) – Conditionnement par 1 ou 6 bouteilles.



INSPIRATION

Cuvé Zéro Dosage

Notre sélection de cuvées sans sucre ajouté ou très peu dosées pour toujours plus de plaisir !

— Sophie Maslard Corvaisier — [Instagram : @Maison_du_rose](#)

INSPIRATION

ZÉRO DOSAGE



- 1 Blanc de Noirs, Brut Nature — Tribaut Schloesser, 30 €
- 2 Brut Nature — Charles de Casanove, 30 €
- 3 Brut Zéro Dosage — Gremillet, 30 €



GRAND EST

Découvrir la Côte des Bar, la route du champagne autrement

 Par CLARA FERRAND / 28 SEPTEMBRE 2021



Dégustation du Rosé des Riceys dans une grande maison de champagne

La [maison de champagne Gremillet](#) produit du champagne depuis plusieurs générations dans la Côte des Bar. Ici, on produit le fameux **Rosé des Riceys, un vin tranquille*** (*non effervescent) rendu célèbre par **Louis XIV**. Ce vin particulièrement rare est une AOC reconnue dans le monde entier et est produit uniquement dans **le village des Riceys**. On n'en produit pas tous les ans, car cela dépend des récoltes. En plus d'une dégustation de Rosé des Riceys, la maison Gremillet propose **le millésimé du clos Rocher** un champagne très raffiné, mais aussi une plus large gamme de champagnes, qui feront pétiller votre palais. Lors de votre visite, n'oubliez pas de faire un saut à l'arboretum pour découvrir des espèces arboricoles venues de toute la planète.



Vivre une expérience romantique dans une bulle sur la Route du Champagne

Quoi de mieux qu'une bulle avec un panorama à 360 degrés sur la Côte des Bar pour une nuit romantique ? C'est l'expérience que propose [la Route des Bulles](#), qui a installé plusieurs hébergements insolites dans la région. J'ai pu faire l'expérience de passer une nuit dans cette fenêtre ouverte sur les vignes, et je dois dire que j'ai été conquise. **La maison Gremillet**, s'occupera de vous fournir le **champagne** pour rendre le moment encore plus magique qu'il ne l'est déjà. La bulle est équipée d'une salle de bain et de prises électriques pour vous donner tout le confort d'un hébergement classique. Vous pourrez admirer le ciel changer de couleur au fil du lever et du coucher de soleil.





Made by **Frenchies**

La crème de la crème de la French Touch



CHAMPAGNE GREMILLET | Le Champagne est une fête !!

Son classement récent au **patrimoine mondial de l'Unesco** a fait du Champagne un breuvage d'exception et toute cette lumière rejaillit sur ce petit coin de France. Chez **Grémillet** on travaille en famille. Il y a au début de l'histoire Jean-Michel le père, Arlette la mère, Jean-Christophe le fils, Anne la fille et Stéphane le beau-fils. Un même ADN et une même recherche : la qualité.

48 ha de vignes – 1 cave de 4.000 m² – 500.000 bouteilles dont 40 % à l'export – 2ème fournisseur du corps diplomatique. De l'ambition, du travail et de la volonté pour s'approcher de la perfection.

Le domaine s'étend sur 48 hectares dont 7 sur les collines, **terroir des Riceys**.

Sur un sol argilo-calcaire **Kimmeridgien**, le **Pinot noir** est présent à 94 %, le reste est du chardonnay. Les vendanges commencent mi-septembre et durent une dizaine de jours. La qualité requiert un suivi d'orfèvre.

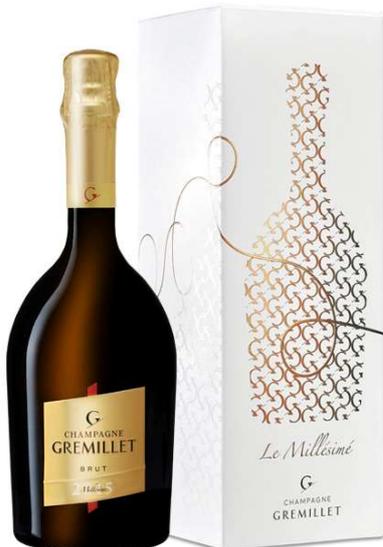
L'arborétum est la nouvelle création originale de la famille. Avec 82 arbres de 45 espèces différentes on est au milieu d'une nature luxuriante. Un véritable havre de paix.

Le domaine se visite et on peut déguster différentes cuvées. On peut déjeuner au milieu des vignes. Une expérience inoubliable. Une nuit dans une bulle au cœur du **Clos Rocher** pour une découverte inédite. Pour les véritables passionnés, devenir vendangeur une nuit est un changement de paradigme.

Champagne Grémillet c'est une gamme complète et raffinée :

- les classiques : Sélection – Rosé d'assemblage
- les purs : Zéro dosage – Blanc de blancs – Blanc de noirs
- les uniques : Le Millésimé – Rosé Vrai – Cuvée Evidence
- les éditions spéciales : Pinot noir célébration Gold et Red
- le fleuron de la Maison Familiale : Clos Rocher
- les pépites champenoises : Ratafia champenois XO – le Rouge de Balnot – Coteaux Champenois – le Rosé des Riceys

Ma préférence va au **Champagne Zéro dosage** car on peut le boire tout au long du repas et en apéritif bien sûr.





DES CHAMPAGNES ÉTONNANTS

DES CUVÉES QUI SORTENT DES SENTIERS BATTUS, MOINS CONNUES, PLUS RARES ET QUI MÉRITENT LE DÉTOUR DE LA DÉGUSTATION.

Par Sophie Mercier / *l'express*

CHAMPAGNE



Gremllet, Evidence, 50 €.
Un champagne de gastronomie assemblé en 100 % chardonnays issus de quatre années de vendanges élevé en fûts de chêne et vieilli quatre ans minimum. Une robe d'or pâle lumineuse, un nez de fruits un peu épicés, ses bulles sont d'une grande finesse sans agressivité. Une bouche moelleuse, vineuse sur des notes de vanille légèrement toastées. Un très bon rapport qualité prix pour ce vin qui accompagnera tout un repas, faire-valoir de ris de veau ou d'une volaille crémée. La maison familiale propose des chambres d'hôtes pour une immersion totale.

Gerin & fils, Les Gouttes d'or, 47,90 €.
Issu d'une parcelle unique dont il a pris le nom, ce 100 % chardonnay, vinifié en fûts et cuvées inox est produit en toute petite quantité. Un nez intense de pain grillé et de poire pour une bouche aérienne, en légèreté et élégance. Peu marqué, il est tout en rondeur, comme son flacon, et accompagne en délicatesse cueillettes langoustines ou se déguste seul à l'apéritif.



Tarlant, brut nature, 35 €.
Pinot noir, la rivière voisine et la craie du sol apportent toute leur vivacité au vin. Comme le dit Mélanie Tarlant, toute la brume et les nuages disparaissent lorsque l'on ouvre ce flacon à la fois dynamique et enjôleur. Des arômes de noisette, de pomme, des bulles fraîches, une attaque vive qui évolue vers de la rondeur, un côté beurré et toasté. Une finale arrière et salivante.



Huré Frères, Mémoire, 53 €.
Pierre et François sont fous de leur terroir et savent les mettre en avant. Un champagne assemblé de plus de 30 millésimes conservés dans une soteria commencée en 1982 ! La cuvée représente l'ensemble des terroirs et respecte la proportion des cépages plantés, soit 10 % de chardonnay, 45 % de pinot meunier, 45 % de pinot noir, dosé à seulement 2 g. Au nez, des arômes de noisette fraîche et de prune, il est éclatant et très frais. Sa belle complexité le marie avec des produits nobles comme une sole ou un turbot.



Janisson Baradon, Cuvée 7C, 45 €.
Après avoir créé de nouvelles parcelles plantées de cépages rares, la maison a proposé un premier flacon en 2014. Un peu plus de 2 000 bouteilles pour la production de cet assemblage de sept cépages. Des bulles fines et un nez de fleurs et de fruits blancs. Une attaque très souple, en finesse et légèreté. Inattendu tant on imaginait plus de maîtrise que aux nombreux cépages. Il possède une magnifique aromaticité. Fruité, il est dans la tension et la fraîcheur. Avec des produits de la mer et des légumes verts.



Talmon, Réserve brut, 22 €.
La famille a vendu sa maison au groupe Remy Cointreau, mais Bertrand L'hopital reste chef de cave et perpétue l'esprit de la maison créé par sa famille en 1912. Composé avec des vins de réserve (2014, 2015, 2016 et pour moitié de la récolte 2017), cet assemblage en 43 % chardonnay, 37 % pinot meunier et 20 % pinot noir provient de quinze terroirs différents : Damery, Fontette, Songy, Avize, Cumières, Vertus... Une véritable expression du terroir dans ce champagne aux arômes de citronnelle, iodé, fruité et aérien. Un vin tout en tension et fraîcheur avec une très belle longueur en bouche.



Gremllet, Evidence, 50 €.
Un champagne de gastronomie assemblé en 100 % chardonnays issus de quatre années de vendanges élevé en fûts de chêne et vieilli quatre ans minimum. Une robe d'or pâle lumineuse, un nez de fruits un peu épicés, ses bulles sont d'une grande finesse sans agressivité. Une bouche moelleuse, vineuse sur des notes de vanille légèrement toastées. Un très bon rapport qualité prix pour ce vin qui accompagnera tout un repas, faire-valoir de ris de veau ou d'une volaille crémée. La maison familiale propose des chambres d'hôtes pour une immersion totale.



Clos du château de Bilyny, 6 cépages, 49 €.
Au cœur de la côte des Bars sur 30 ha, seul récoltant manulant à bénéfice de l'appellation Château. Six cépages regroupés en une seule parcelle pour ce champagne tiré à 7 000 bouteilles. A côté des chardonnays, pinots noirs et pinots meuniers, on trouve du pinot blanc, arbane et du petit-meslier. Un très beau flacon embossé-mallé, très dosé aux arômes variétaux et d'agrumes, citron, pain grillé-pomme verte. Il est riche et friand.



Henriot, Hemera 2006, 169 €.
En épousant Paul Henriot en 1880, Marie Marguet vit avec trois crus de la côte des blancs qui s'ajoutèrent à ceux de la famille. Symbole de cette union, la cuvée Hemera, issue de six crus à parts égales et d'une même année de vendange. Assemblé donc en 50 % chardonnay et 50 % pinot noir et 100 % de grands crus, un flacon alpinique dosé à moins de 5 g. Assemblé en 2007, tiré en 2008 et vieilli douze ans en cave. En bouche, il est voluptueux et crémeux sous-tendu par la richesse de son assemblage.



AR Lenoble, Grand cru blanc de blancs, May 16, 26,40 €.
Assemblage de 40 % de vins de réserve et de vins sous bois pour cet excellent champagne, élégant et franc. Toute la splendeur du chardonnay est exaltée dans une belle palette aromatique. Son nom vient de cet élevage singulier des vins de réserve et du millésime majoritaire des vins, ici le 2016 issu du vignoble de Chouilly Grand Cru sur la côte des blancs, auquel on a ajouté des vins de réserve perpétuelle élevés en magnum. À peine dosé (2 g), il conserve une belle fraîcheur.



Nos itinéraires de l'été #33 : Champagne, l'héritage bourguignon

24 AOÛT 2021 0 COMMENTAIRE



“Un clos, c’est bien quand c’est ouvert” [TOP100 – Trophées de l’œnotourisme]

Avec le Clos Rocher, Gremillet « bourgognise » la Champagne, plus connue pour son art de l’assemblage. Le réchauffement climatique rend cependant cette approche pertinente... Afin de découvrir la singularité de ce microterroir, la maison Gremillet y a aménagé une bulle transparente faisant office de chambre d’hôtel (à partir de 200 €). Vous n’avez jamais rêvé de dormir à la belle étoile au milieu des vignes pour sentir les énergies qui animent la terre ? C’est un peu la même sensation, en plus confortable. Avec en prime une bouteille et un petit déjeuner dans une cadole, ces igloos en pierres sèches qui servent de loge aux vigneronns. *Champagne Gremillet – 10110 Balnot-sur-Laignes – 03 25 29 37 91 – www.champagne-gremillet.fr*

<https://www.terredevins.com/actualites/nos-itineraires-de-lete-33-champagne-lheritage-bourguignon>

Sélection Rosés D'été 2021



Songe Pour Une Nuit D'été

Gremillet Rosé vrai, extra brut : Au nez des fruits rouges frais, et en bouche s'exprime des saveurs de groseilles, framboises, cassis et griottes. Pas de sucrosité excessive avec cet extra brut, mais la fraîcheur des fruits.



Dossier oenotourisme : je suis dans l'aube 2/3

La capitale de la Champagne garde bien en mémoire la richesse commerciale de ses foires médiévales, et même un troublant souvenir : le plan de son centre historique est en forme caractéristique de bouchon de champagne.

22/07/2021

Du côté de Bar-sur-Seine

À la Belle Etoile

500 000 bouteilles sortent chaque année des cuves du champagne Gremillet, à Balnot-sur-Laignes. Une visite originale permet de découvrir toutes les étapes de son élaboration, mais également le clos, la cadole (ou loge de vigne), et les 82 conifères de l'arboretum de Vaucelles. Attendant au clos Rocher, justement, lieu des meilleures cuvées, une bulle idyllique et confortable abritera votre nuit romantique, au pied d'un sequoia avec vue sur les vignes. Deux autres bulles sont situées dans le parc du château de Montabert, avec possibilité de dîner en duo.



La Route des Bulles, dès 180 € la nuit, dîner à 75 €. Rue Envers de Valeine, 03 25 29 37 91



Sofia Ander

MÅNADENS VINHUS: CHAMPAGNE J-M GREMILLET

Kall, frisk och fint prissatt champagne passar perfekt in under sommarens heta och soliga dagar. Följ med oss när vi besöker det familjeägda champagnehuset J-M Gremillet.

MÅNADENS VINHUS: CHAMPAGNE J-M GREMILLET

Vi tar oss ner till södra delarna av Champagne, närmare bestämt Aube i Côte des Bar. En något bortglömd och även förbisedd del, som alltid har setts som lite enklare och lite billigare. Billigare är det fortfarande. Enklare – inte längre. I Côte des Bar hittar man idag flera av omskrivna och hipa småodlare med åtråvärda champagner och en egen stil.

Området kallades förvisso **Champagne deuxième zone – den lägre klassade champagne-zonen** förut. Men det var för över 100 år sedan och tack och lov har mycket hänt sedan dess. En strejk bland vinodlarna bland annat – som sig bör i Frankrike. Detta då de stora och välkända producenterna i Reims helst ville se att Aube förlorade sin klassificering i Champagne.

Klassificeringen fick de behålla, och de är säkert redo att strejka igen om så behövs.



Idag ser man på Aube med andra ögon. Här är marken fortfarande relativt billig och tack vare ett något mildare klimat trivs druvorna pinot noir och meunier bra här. Närheten till Bourgogne påverkar också jordmånen, som delvis präglas av Kimmeridgean-baserade jordar— en mix av kalk och lera, precis som i Chablis. Läs gärna mer om Aube i Fredriks artikel längre ner.

Côte des Bar består idag av närmare 20.000 hektar och 63 byar. I en av dem – lilla Balnot – Sur – Laignes – hittar vi månadens vinhus J-M Gremillet.

Som många andra odlare i södra Champagne livnärde familjen Gremillet sig länge på att odla druvor. I över hundra år odlades frukten som sedan såldes vidare till de stora husen. Men 1979 beslutade sig Jean-Michel Gremillet för att buteljera under egen etikett. Pappa Jean-Michel – idag en bra bit över 80 – är fortfarande involverad i familjefirman, som numera drivs av dottern Anne och sonen Jean-Christophe.

Familjen producerar i dagsläget hela 15 olika cuvées där merparten kommer från de egna ägorna som består av cirka 44 hektar. För sina ekologiska etiketter köper man in en del frukt för att kunna hålla produktionen uppe. Deras ägna ägor ligger däremot under konvertering. Inom några år räknar man med att merparten ska ha en ekologisk certifiering. Totalt framställer man ungefär en halv miljon flaskor om året. Där går faktiskt en stor del till Sverige, det land som på bara några år har blivit firmans viktigaste exportmarknad.



Så lite som två procent av områdets totala produktion är idag ekologiskt certifierat. Det blir bara sex miljoner flaskor - av hela 300 miljoner flaskor som årligen produceras i Champagne.

En ekologiskt certifiering, snälla prisnivåer och en inbjudande och rund champagnestil blir många kryss på listan över vad som fungerar på den svenska marknaden. Man började försiktigt med Cuvée Biologique Brut och Cuvée Prestige Brut som först var tillgängliga via beställning. Båda ligger nu på hyllorna och sedan en tid tillbaka har sortimentet utökats med ytterligare några cuvées. DinVinguide.se har provat och gillat!



PROVADE CHAMPAGNER

Gremillet Tradition Extra Brut, nr [50287](#). 299 kr. Ordervara

Innehåll: 50 % pinot noir, 40 % chardonnay och 10 % meunier. Dosage: 5 gram.

Ny krispig och härligt torr champagne med spänst, pigga syror och tillgänglig frukt. Gula plommon, vit persika, syrlig ananas, lime och citronskal bjuds vi på.

Utmärkt inledning med en mycket sympatisk prislapp.

Cuvée Biologique Brut, nr [75891](#). 329 kr. Fast sortiment, finns i över 80 butiker.

Innehåll: 50 % pinot noir, 30 % chardonnay och 20 % meunier. Dosage: 7 gram

Fyllig och lite rustik med krämiga smaker av kaksmulor, mogna gula plommon, apelsin och kryddiga drag av pomerans och riven ingefära. Lägg till några marmeladkulor och där har vi stilen på denna tillgängliga cuvée.

Cuvée Prestige Brut, nr [72831](#). 389 kr. Fast sortiment, finns i över 200 butiker.

Innehåll: 70 % pinot noir och 30 % chardonnay. Dosage 7 gram.

Några kliv upp, både i smaken och fräschören. Ren och charmerade, fylld med vit persika, gula plommon, gula äpplen och lätt rostade nötter. Välgjort och en av favoriterna i sortimentet, som får en extra guldstjärna tack vare prissättningen och den ekologiska certifieringen.

Millésime Brut 2015, nr [52109](#). 499 kr. Ordervara.

Innehåll: 100 % pinot noir. Dosage 7 gram

Krämig och inbjudande efter sina fem år på jästen. Samtidigt livfull och pigg med frasig syra.

Mineraldrivet med fin sälta och smaker som går åt aprikos, persika, röda äpplen, mogen grapefrukt och pinot noir-kraft med balans. Spännande mat-champagne att njuta av till sommarens grillade fisk och även ljust kött.

Görs i liten skala om cirka 5000 flaskor.

Clos Rocher Brut 2013, nr [52104](#). 1399 kr. Ordervara

Innehåll: 100 % pinot noir. Dosage: 7 gram

Toppvinet som kommer från det enskilda vingårdsläget Clos Rocher, om 1,4 hektar.

Detta år första årgången och man vill lägga nivån högt – därav priset. Prisvärd eller ej, det kan diskuteras. Däremot skulle den behöva mer tid och framför allt luft, då arom- och smakprofilen är något knuten och rätt stram. Efter lite luft hittas rivet citronskal, grapefrukt, kvitten och hasselnötter i kupan.

En champagne att återkomma till om några år. Av denna första årgång framställdes 2672 flaskor.



SUR LA ROUTE DES BULLES

œnotourisme > La maison de champagne Gremillet surfe sur le concept d'éco lodge avec une chambre d'hôtes conçue dans une bulle transparente. Cet été, des bulles éphémères accueilleront aussi des convives pour le dîner.

Une chambre dans bulle avec vue sur le vignoble champenois. L'annonce ne passe pas inaperçue dans le paysage d'offres hôtelières de la Champagne auboise. Depuis la fin de l'été dernier, le Clos Rocher de la maison de Champagne Gremillet propose cette insolite offre d'hébergement avec panorama sur la plus grosse commune viticole du département, Les Riceys. Une expérience innovante au cœur d'une chambre pensée comme un petit cocon, éco-conçue, avec douche et toilettes sèches, chauffage par panneaux solaires, dans un cadre idéal, au calme. La bulle est située à deux pas d'une cadole typique de la région et de l'arboretum de la famille, un petit jardin bucolique représentant les pays où la marque est vendue. Il y en a 82.

C'est que la maison familiale Gremillet, qui produit 50 000 bouteilles par an, a commencé par l'export pour commercialiser son champagne. « Mais, ajoute Anne Gremillet, chargée du marketing et de la communication, on a compris que c'était important aussi d'être présent chez soi. » Comprenez, en proximité, d'où la déclinaison touristique de l'une des plus importantes maisons de champagne familiales auboises, qui prend de l'envergure ces dernières années. « Le tourisme on



Installée à la fin de l'été dernier, la bulle propose une nuit insolite au cœur de l'un des plus vastes clos de la Champagne auboise. « Elle est entièrement autonome et éco-conçue », décrit Anne Gremillet.

s'y penche déjà depuis trois ans », note Anne Gremillet. Il était déjà possible de visiter le domaine, les caves, le musée de la vigne et du vin, de déguster, de luncher et même de dîner au sein du domaine. On peut désormais passer la nuit au milieu d'un clos qui concentre le meilleur de Champagne Gremillet - le Clos Rocher a sorti sa toute première cuvée haut de gamme, vieillie en cave pendant sept ans, en septembre dernier. Le négociant et vinficateur, qui emploie 23 collaborateurs, y voit un moyen

de plus de se démarquer et de faire parler de ses champagnes.

C'est d'ailleurs à cet endroit qu'est désormais organisée chaque année, une vendange nocturne. Une expérience festive à destination des vendangeurs de l'équipe mais aussi des touristes qui le souhaitent. « L'évènement n'a aucun intérêt œnologique, assure Anne Gremillet, mais elle permet d'attirer les visiteurs et parler du savoir-faire familial. »

Dîner à la belle étoile

L'entreprise créée en 1979 surfe aussi sur la tendance « sécurisante » et poétique d'un autre type de bulles. Cet été, du 21 juillet au 1^{er} août, un restaurant éphémère prendra ses quartiers chaque soir dans les allées du Clos Rocher. Chaque table sera le théâtre d'une offre culinaire en plein air, abritée chacune sous un dôme au milieu de la parcelle de deux hectares de pinot noir. Un dîner à la belle étoile au parfum de liberté, imaginé par la société belge Under the stars, qui exporte

le concept pour la première fois en France. Chaque soir, pour un déjeuner de soleil et le dimanche, pour le brunch, les touristes pourront apprécier « la qualité et la créativité qui nous ont permis de créer des accords parfaits avec nos champagnes », apprécie Anne Gremillet. Une expérience inédite qui devrait faire parler cet été.

EMELINE DURAND



La bulle est installée au cœur du Clos Rocher de la maison de Champagne Gremillet



Extraire
le meilleur

Échos

NUIT INSOLITE DANS UNE BULLE



Crédit : Champagne Gremillet

« Se mettre dans sa bulle le temps d'une nuit exceptionnelle dans un cadre idyllique en symbiose avec la nature » : voilà l'invitation formulée par la maison de champagne Gremillet à Balnot-sur-Laignes (Aube). Au cœur du Clos Rocher se niche une chambre insolite sous forme d'une éco-bulle transparente. Cet écrin est entouré par la vigne et mitoyen de l'arboretum des Vaucelles, qui abrite 82 conifères (chacun d'eux représente un pays où la maison a exporté son champagne). Le séjour pour 2 personnes est proposé jusqu'en octobre 2021. Visite des caves et option dîner disponibles.

Balnot-sur-Laignes Balnot-sur-Laignes Aube, Balnot-sur-Laignes

Nouveauté : Des tables uniques au coeur des vignes au Champagne Gremillet Balnot-sur-Laignes Balnot-sur-Laignes

Catégories d'évènement:



**Nouveauté : Des tables uniques au coeur des vignes au Champagne
Gremillet Balnot-sur-Laignes, 21 juillet 2021, Balnot-sur-Laignes.**

Nouveauté : Des tables uniques au coeur des vignes au
Champagne Gremillet 2021-07-21 – 2021-08-01
Balnot-sur-Laignes Aube Balnot-sur-Laignes

89 Eur 119 199

hello@underthestars.be +33 3 25 29 37 91

<https://www.underthestars.be/fr/maison-champagne-gremillet-fra/>

CENOTOURISME en Champagne



+ de **300**
VITICULTEURS PRÊTS
À VOUS ACCUEILLIR

EXPÉRIENCES
Préparez un séjour unique
en Champagne

DÉGUSTATION
Devenez un fin connaisseur

EN PARTENARIAT AVEC



under the stars
Une expérience unique : un restaurant éphémère au
Clos Rocher chez Champagne Gremillet - Balnot-sur-Laignes

21 juillet - 1^{er} août 2021
www.underthestars.fr

En collaboration avec Resort Residence Pierre, Rosières-près-Troyes

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CHAMPAGNE
GREMILLET



4 Une distillerie entre Bourgogne et Champagne

Si la famille Moutard a les deux pieds dans la vigne, l'un se trouve en Bourgogne, l'autre dans l'Aube. L'occasion de belles synergies au sein de ce domaine où élaborer à la fois des vins et des spiritueux chargé le champ des possibles. Une part des whiskys est vieillie par exemple dans des fûts de chablis et les moûts de malt fermentent grâce à des levures de raisin. On profite de la culture de cépages rares destinés au champagne pour produire des caux-de-vie aussi originales que le marc d'arbane... Entre l'alambic et les caves, on parcourt le joli village de Buxeuil, et on se passionne pour les expériences de la famille Moutard, jamais en mal d'idées (10 €).

Champagne Moutard - 10110 Buxeuil - 03 25 38 62 73 - famillemoutard.com

5 « Un clos, c'est bien quand c'est ouvert »



Avec le Clos Rocher, Gremillet « bourgognise » la Champagne, plus connue pour son art de l'assemblage. Le réchauffement climatique rend cependant cette approche pertinente... Afin de découvrir la singularité de ce micro-terroir, la maison Gremillet y a aménagé une bulle transparente faisant office de chambre d'hôtel (à partir de 200 €). Vous n'avez jamais rêvé de dormir à la belle étoile au milieu des vignes pour sentir les énergies qui animent la terre ? C'est un peu la même sensation, en plus confortable. Avec en prime une bouteille et un petit déjeuner dans une cadole, ces igloos en pierres sèches qui servent de loge aux vignerons.

Champagne Gremillet - 10110 Saint-va-laigues - 03 25 29 37 01 - champagne-gremillet.fr

Carnet pratique



Où dormir, où manger

RESTAURANT LE CELLIER

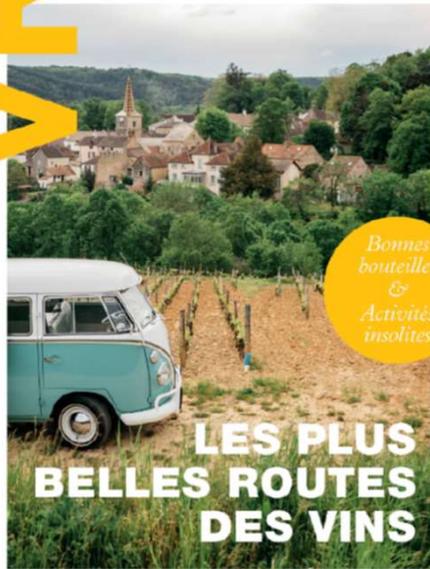
Pour rester dans une ambiance monastique, ce restaurant représente le cadre idéal. Installé dans un cellier construit par les cisterciens, les plafonds sont encore recouverts des slogans des révoltes vigneronnes de 1911. Il offre des menus abordables pour une cuisine généreuse et authentique issus de produits locaux. Menu découverte du terroir entrée-plat-dessert à 34 €.

10200 Bar-sur-Aube - 03 25 27 52 89

LE VIEUX PRESSEUR (CHAMBRES D'HÔTES)

Champagne Urbain propose quatre chambres, dont une familiale, au pied des vignes et aménagées dans une ancienne maison traditionnelle de vignerons. Les propriétaires n'hésitent pas à prendre un café avec leurs hôtes pour raconter leur métier et proposent de déguster leur champagne (69 €/chambre pour 2 personnes, petit déjeuner compris).

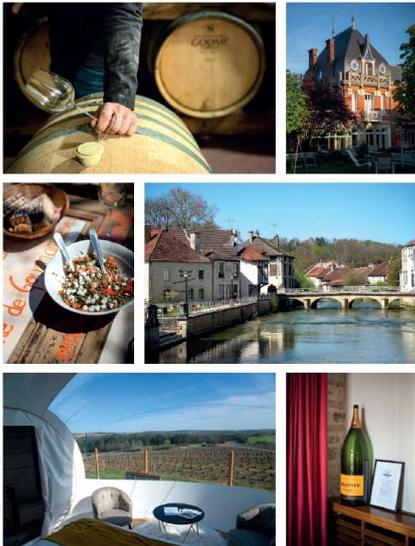
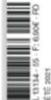
10200 Barville - 03 25 27 00 36 - champagne-urbain.fr



Bonnes bouteilles & Activités insolites

LES PLUS BELLES ROUTES DES VINS

BOURGOGNE • COGNAC • FRONTON
ALSACE • CHAMPAGNE • MOSELLE



Pratique

- Bulle du champagne Gremillet**
Un cocon gonflable et romantique, idéal pour savourer une coupette entre amoureux, avec pour seuls vis-à-vis, les vignes et les étoiles. Au matin, on déjeune dans une cadole attenante, la cabane traditionnelle des vendangeurs (ici, en modèle luxe).
Balnot-sur-Laignes (Aube)
www.routedesbulles.fr
- Domaine les Ballers**
Deux châteaux. Les cabanes perchées dans les arbres, en haut des vignes. Cuisines charnières (châtaignes, miel, légumes secs), au pied des vignes. Dans les deux cas, bouteille 12€, 09 37 30 30 37.
Ancy-Dornes (Meuse)
- Villa Elizabeth**
Aux portes d'Épernay, une maison d'histoire de champagne dans un manoir art nouveau ou en est accueilli par Elizabeth Volbrecht, hôtesses aux portiques marquées de châtillais.
17 rue Gambetta
Ay-Champagne (Reims)
www.villa-elizabeth.com
- Château de la Roche**
A Yverville, le cave est adossé sous la vigne et en face du phare. La recommandation de Matthieu, l'héritier (27 générations), sa cuisine gastronomique, un Brut nature (50% chardonnay, 30% pinot noir, 20% meunier), à déguster avec des fruits de mer.
www.champagne-guillon-salins.fr
- Château de la Roche**
E. Dumont et fils.
La cave Soles, 100% chardonnay, ronde en bouche, a été inspirée par un tableau de Renoir, Chardin montent dans les bœufs.
www.champagne-dumont.fr
- Château de la Roche**
Christophe Mignon
La cave de la Roche, un brut nature à la robe jaune pâle aux reflets argentés. Parfait avec une coquille Saint-Jacques ou un ris de veau.
www.champagne-gremillet.com
- Les vins de la Roche**
Le Gris de Tour Millonnet: un mariage de pinot et de pinot (écobé mâturement) qui donne en bouche des notes de fraise et de framboise, avec une finale de pirolette. Une fraîcheur parfaite pour Noël.
www.vins-de-la-roche.com
- Domaine les Ballers**
La vigne aux Ballers: l'un des plus vieilles vignes du monde (100% meunier), c'est un blanc de Meuse, avec, dans le nez, une note de fruits mûrs. Elle perdure un an en cave sur lies. 15 euros/ bouteille.
www.domainesballers.fr
- Domaine Buisson-Buisson**
Un ancien cépage, le saignin rose, cultivé exclusivement à Heiligenstein. Une couleur, une saveur, une robe et un nez. Un vin gastronomique, complexe et subtil, aux arômes d'épices, à servir aux poissons et viandes blanches.
www.buisson-buisson.com
- Domaine Zaccaro**
Le Crémant blanc de noirs, élaboré à partir d'un cépage rouge (pinot noir). Des bulles fines et régulières, une mousse crémeuse, des arômes fruités. Le parfait vin de fête et d'apéritif.
www.zaccaro.com
- Domaine Ruffat**
Le Grand cru Sémillon. Un vin blanc, sec, poivré, ferme, aérien, caillote. Produit en bio à partir d'un pinot gris. À servir avec un steak de thon (petite entrée).
www.cdc.com
- Alsace-Grande**
Marché gastronomique du 5 octobre 2021
Organisé sur les vignes de la vallée de la Pélisse, c'est une grande fête de la vigne, sur un parcours de 9 km. Entre vignes, hêtres et villages, on y savoure un pinot et un champagne d'été à chaque étape. Petits jusques à 10h30.
www.alsace-grande.com
- Alsace-Grande**
www.alsace-grande.com
www.boutique-champagne-elders.com
www.boutique-bonnie.fr



DORMIR

1 Bulle du champagne Gremillet

Un cocon gonflable et romantique, idéal pour savourer une coupette entre amoureux, avec pour seuls vis-à-vis, les vignes et les étoiles. Au matin, on déjeune dans une cadole attenante, la cabane traditionnelle des vendangeurs (ici, en modèle luxe).

Balnot-sur-Laignes (Aube)
www.routedesbulles.fr

champagne-christophe-mignon.com

Champagne Gremillet
La cuvée Évidence, un brut 100 % chardonnay, chargé de « fleurs, d'épices et de bois précieux » à la robe jaune pâle aux reflets argentés. Parfait avec une coquille Saint-Jacques ou un ris de veau.

www.champagne-gremillet.fr



Champagne Gremillet, une belle histoire familiale

Depuis les premières bouteilles signées Gremillet en 1984, jusqu'aux 500 000 bouteilles par an qui voient le jour en 2017, avec un CA de plus de 10 millions d'euros, dont 40% à l'export. Découvrez l'histoire de cette jeune Maison champenoise qui poursuit sa belle ascension avec succès...



La priorité est donnée à la valorisation du patrimoine vivant - le raisin, le terroir, le champagne – et l'avenir ! Chaque investissement ou mobilisation d'énergie sert à ces causes.

Pas de poudre aux yeux, les installations et bâtiments sont avant tout fonctionnels, l'embellissement et l'esthétique se font peu à peu. Et pas question d'y déroger puisque cette philosophie est ancrée dans l'esprit de chaque membre qui compose l'équipe exclusivement familiale.

L'activité s'articule en effet autour de Arlette et Jean-Michel, fondateurs de Champagne Gremillet, de leurs deux enfants... Dotés de compétences spécifiques et complémentaires, et riches de précédentes expériences professionnelles externes à la vigne, ils œuvrent au rayonnement et au développement de la marque.

Au-delà de la formidable expérience familiale, l'édification du Clos Rocher fut le rêve d'enfant du père devenu réalité en 2012. Il est l'un des rares clos en Champagne et le seul sur la fameuse commune des Riceys ! Une pépite architecturale dont la terre, par sa localisation, son ensoleillement et son cépage 100 % pinot noir, a donné naissance en 2020, après 7 ans de patience et une bonne dose de savoir-faire familial, à un champagne de haut vol.

Aujourd'hui, le développement de l'œnotourisme fait partie des plans de Champagne Gremillet. On pense à un parcours de visite vivant et très complet suivant fidèlement le cycle de vie d'un champagne, lieu de réception de grande capacité pour les événements festifs ou professionnels, expériences immersives telles que des vendanges de nuit, des déjeuneurs au cœur des vignes et, depuis l'automne dernier, une nuit insolite dans une bulle. De manière plus globale, l'objectif de la maison à l'horizon 2025 est de maintenir les volumes qui conviennent parfaitement à la structure actuelle, déplacer progressivement le curseur « valeur » vers le haut en développant des cuvées premium, à destination des particuliers notamment, et consolider, sur ce marché particulièrement concurrentiel, la marque et les valeurs par le biais d'une offre de services étoffée et d'un plan d'action favorable à la notoriété.



Informations : www.champagne-gremillet.fr

Une nuit pétillante dans une grosse bulle !

Ecrit par Dominique Ragazzon le 10 Juin 2021 | Commentez



Dans la bulle de la Maison Gremillet

Le rêve d'une nuit insolite ? La maison familiale Gremillet propose une expérience inoubliable au cœur de son vignoble via une formule d'hébergement qui sort de l'ordinaire. Un joli cadeau pour la fête des pères et notre bouteille de la semaine ! Situé à Balnot-sur-Laignes, à 45 km de Troyes, c'est au beau milieu du terroir unique de la Côte des Bars dans l'aube qu'est implanté le domaine Gremillet vaste de 48 ha jouxtant les fameuses terres des Ricey où le pinot noir est roi.

Au cœur du Clos Rocher, qui produit la plus prestigieuse cuvée des champagnes Gremillet, se niche une chambre insolite logée au creux d'une bulle transparente. L'écrin d'un séjour inoubliable, aux prestations uniques et individualisées alliant vie sauvage, confort et sécurité, au plus proche de la nature.

Un havre de paix respectueux de l'environnement

Ce cadre idyllique offre une vraie connexion avec la nature, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur. La bulle sertie par la vigne mitoyenne de l'Arboretum des Vaucelles qui abrite 82 conifères et de multiples variétés d'oiseaux, de papillons et de fleurs de la région. La bulle est éco-conçue et fabriquée en France. En symbiose avec la nature, elle minimise la consommation d'énergie et de matière tout en maximisant le confort et l'interaction avec l'environnement.

Une petite maison devenue grande

La maison Gremillet produit 500 000 bouteilles par an, la majorité s'invite dans les caves d'une clientèle traditionnelle française composée d'établissements CHR, de cavistes et de particuliers et 40% sont destinées à l'export.

Les 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 Consulsats à travers le monde.



Un des derniers-nés de la gamme Gremillet, le Rosé Vrai, 100% pinot noir, un flacon à la forme spéciale et originale doté d'une robe lumineuse. Le nez se révèle à travers des fruits rouges qui titillent les sens. En bouche une symphonie de bulles exubérantes explose le palais tout en rondeur et élégance.

L'EPICURIEN MAGAZINE
CHAMPAGNE / TASTING

Nos coups de coeur de L'Epicurien 2021



Gosset - Petite Déesseur Rose 1795/20

Le nez associe des vins de réserve dans la fraîcheur légèrement minérale, sur le fruit (fraîche mure des baies) légèrement confits et les épices, avec une grande complexité. L'attaque est nette et fraîche, à la fois gourmande et complexe, sur des notes de saumon légèrement infusées et framboises. Ce Champagne légisime le palais et retient notre attention sa longueur exceptionnelle sur fond de notes d'agrumes qui lui confèrent une grande fraîcheur. 33€

À l'épave - www.champagne-gosset.com

Cattier Premier Cru 2790/20

Nez assez puissant, de belle couleur (Pêche) et reflets dorés. Bulles fines et cordes perlé bien présent. Nez présentent un côté fruité (figue, cerise) avec des notes de poivre et d'épices. La bouche est intense avec un bel équilibre, traits en finesse et douceur, qui s'intensifie sur la finale avec des notes toujours légèrement épicées (épices) salinées d'une belle fraîcheur. 39€

À l'épave - www.cattier.com

Beaumont Des Croyères 1790/20

« *Cuvée Expression Rose* »
Une robe rose pâle traversée de reflets saumonés avec une fine aération. Un nez épicé et séducteur, sur des notes de fruits secs, de fraise compotée, de baies sauvages et de fleurs blanches, avec notes légères de minéralité. L'attaque, simple et généreuse, dévoile une bouche puissante sur des notes brisées entre épices douces et saveurs iodées. Une finale persistante, d'une grande longueur et d'une belle acidité. Un Champagne complet qui a enfilé ses perles. Notez une belle bouteille à la scénographie rose pastel. 36€

À l'épave - www.champagne-beaumont.com

Besserat de Bellefon 1785/20

« *BB - Signature Intemporelle* »
Le robe est délicate et lumineuse, rose saumonée sur fond d'éffervescence fine et vive. Un nez d'une remarquable pureté évoque les agrumes, les baies roses (grenade), les fruits rouges frais ainsi que des notes exaltées d'agrumes. Dès l'attaque, une sensation de fraîcheur et de minéralité mêlée de fraises des bois s'imposent avant de retrouver les mêmes notes qu'au nez. Une finale persistante et agréable presque tendre toute sa puissance avec cette impression de craquer des fruits des bois. 41€

À l'épave - www.besseratdebelledon.com

J. Charpentier Cuvée Prestige 1760/20

Robe rose tendre avec des bulles fines peu présentes. Nez floral (violette) mêlé de fruits rouges avec une présence de sucre (more, framboise sauvage, griotte). On retrouve cette suavité en bouche sur une impression de fraîcheur et exotisme séduisant qu'une belle acidité et une finale équilibrée sur le banan Angois légèrement acidulée. 32€

À l'épave - www.charpentier.com

Charles Heidsieck 2008 1650/20

Une superbe robe rose saumonée avec des bulles intenses et fines qui présentent un beau cordes perlé. Un nez sur la fraîcheur (agrumes) et la chaleur de fruit rouge (griotte) et d'épices (safran). En bouche, on dévoile une bonne acidité avec une impression de craquer dans les baies rouges (fraise, framboise) mais aussi des notes de robe blanc et une finale de pamplemousse rose. Une belle longueur, de la rondeur mais surtout un très bel équilibre. 42€

À l'épave - www.charlesheidsieck.com

Alfred Gratien 1650/20

Une robe rose saumonée aux reflets violets et bulles délicates, intérieurement fines. Le nez est subtil fin, avec des notes élégantes de fruits de verges (abricot) sur fond floral (jaguar). La bouche est pleine, vive, avec de la fraîcheur et un beau gras en finale. Un superbe Champagne gourmand sur des notes de fruits confitures et d'agrumes qui explosent dans le palais, donnant une belle longueur. Un caractère pour ce Champagne qui a obtenu l'attention de notre comité, à l'unanimité. 35€

À l'épave - www.alfredgratien.com

Gremillet 1635/20

« *Cuvée Les Grands* »
Une robe rose saumonée aux reflets corail traversée d'un cordes de bulles fines et rigolantes. Élégant et raffiné, le nez propose une expression fruitée romantique évoluant sur des fruits et les agrumes avec des pointes d'épices. L'attaque est distinguée, prélude à un palais à l'équilibre parfait alliant entre vivacité et fraîcheur acidulée des fruits frais et ses notes saumonées. Une finale persistante pour cette cuvée sans fausse note qui nous évoque la montagne fraîche et la ligne rôtie sur la finale. 34,90€

À l'épave - www.champagne-gremillet.fr

Waris-Larmandier 1560/20

« *L'Instant Passion* »
Le robe est rose pâle avec des reflets saumonés. Le nez exprime des nuances de framboise, de fraise, de myrtille et les fruits du verges, mais également des notes plus fraîches de fraise comme le lit ou les sautés. La bouche, fraîche et simple, domine par le l'agrumes et la grenade, procure une sensation douce et sémillante se prolongeant sur des notes de pamplemousse et de citron. 31€

À l'épave - www.waris.com

Dom Caudron 1535/20

« *Cuvée Fraîcheur* »
Une robe rose lumineuse mêlée de couleur des roses d'antan à des reflets légèrement saumonés. Un nez pur, délicatement fruité, dominé par des notes de fruits rouges frais, framboises, fraises des bois, grenades, ponctuées par des autres fleurs de grenade. Une bouche d'une belle légèreté dont la fraîcheur rappelle le fraîche et la persistance d'une gélée de fruits rouges avec une belle finale. 29,90€

À l'épave - www.domcaudron.fr

XAVIER LORIENT CHAMPAGNE
CRÉATEUR DE SENSATIONS

VENEZ NOUS RENDRE VISITE

ENREGISTREZ VOTRE ITINÉRAIRE

DUVERT UNIQUEMENT SUR RENDEZ-VOUS
www.champagne-xavierloriot.com

VIN ET SPIRITUEUX EN FRANCE

CHAMPAGNE GREMILLET, UNE MAISON FAMILIALE CONTEMPORAINE TOURNÉE VERS L'AVENIR OÙ L'AMBITION RIME AVEC PASSION



La France, pays du vin par excellence, compte de nombreuses maisons de champagne. Souvent associées à une image très traditionnelle - héritage patrimonial datant d'un autre siècle, succession de générations familiales au cœur de la vigne, caves voutées en pierres - certaines d'entre elles se distinguent pourtant et offrent une nouvelle approche de cet univers prestigieux. C'est le cas de la maison Champagne GREMILLET, installée au cœur du terroir unique de la Côte des Bar dans l'Aube.

Avec un chiffre d'affaires annuel de plus de 10 millions d'euros, une exploitation de près de 50 hectares dont 7 sur Les Riceys, la plus grande commune viticole de Champagne, et une présence active dans 50 pays à travers le monde, cette entité familiale, qui a fait ses premiers pas dans le monde des petites bulles dans les années 80 seulement, compte aujourd'hui parmi les plus belles de son secteur. Exception qui confirme la règle ou parfaite preuve que la valeur d'une maison ne se mesure pas sur la base de clichés ancestraux, elle entend bien poursuivre sa belle ascension en s'appuyant sur les spécificités qui font toute sa force. Si vous deviez présenter votre maison de champagne en quelques mots, comment la décririez-vous ? « Champagne GREMILLET est avant tout une maison contemporaine ! Contrairement à d'autres institutions renommées, notre histoire n'a débuté qu'il y a une petite quarantaine d'années. Un fait rarissime dans notre secteur ! Cela ne nous a pour autant pas empêché de prendre rapidement de l'ampleur et de faire partie aujourd'hui des maisons qui comptent.

5 QUESTIONS À ANNE GREMILLET, LA FILLE DE LA FAMILLE, EN CHARGE DE LA COMMUNICATION ET DU MARKETING CHAMPAGNE GREMILLET, UNE MAISON FAMILIALE CONTEMPORAINE TOURNÉE VERS L'AVENIR OÙ L'AMBITION RIME AVEC PASSION Success story

C'est également une maison authentique et pragmatique. La priorité chez nous est donnée à la valorisation du patrimoine vivant qui nous entoure - notre raisin, notre terroir, notre champagne – et à l'avenir ! Chaque investissement ou mobilisation d'énergie sert à ces causes. Pas de poudre aux yeux, nos installations et bâtiments sont avant tout fonctionnels, l'embellissement et l'esthétique se font peu à peu. Et pas question d'y déroger puisque cette philosophie est ancrée dans l'esprit de chaque membre qui compose notre équipe exclusivement familiale, une autre de nos spécificités ! Notre activité s'articule en effet autour de mes parents, Arlette et Jean-Michel, fondateurs de Champagne GREMILLET, de leurs deux enfants, mon frère Jean-Christophe et moi-même, et de nos conjoints respectifs, Karine et Stéphane. Dotés de compétences spécifiques et complémentaires, et riches de précédentes expériences professionnelles externes à la vigne, nous œuvrons, main dans la main, au rayonnement et au développement de la marque qui nous tient tant à cœur. »



De sa création à aujourd'hui, votre maison a connu une envolée fulgurante. Quelles sont les grandes étapes de son évolution ? « L'histoire de Champagne GREMILLET commence avec ma grand-mère Lulu qui décide, avec intuition, d'investir ses économies dans des vignes et de faire don, en 1977, d'une première parcelle à mon père, alors employé chez EDF. D'années en années, sans quitter son poste, ce dernier acquiert d'autres terres et vend son raisin en négoce. Le projet de construction d'une belle maison de champagne sommeille déjà en lui ! Mais ce n'est qu'en 1984 que les premières bouteilles signées de notre nom voient le jour. L'aventure en tant que producteur de champagne démarre alors ! Une chose reste cependant immuable depuis nos débuts : l'esprit de notre marque ! Celui d'une maison de champagne jeune où l'ambition rime avec passion, où le travail, la détermination et l'esprit d'entreprise se conjuguent avec un savoir-faire et une exigence permanente au service de nos créations et où l'avenir est perçu avec optimisme. Ma mission, quand j'intègre l'entreprise familiale en 2006 consiste alors à le porter plus haut et plus fort en ajoutant à notre entreprise le marketing et la communication comme fonctions support. De là découlent de belles avancées comme notre lancement sur les réseaux sociaux en 2013, et surtout, l'année suivante, suite à une rencontre avec une consultante, la prise de conscience de l'importance d'investir dans notre marque. Elle donne lieu à toute une démarche de repositionnement, allant du slogan aux produits, et à plus d'actions de visibilité. Puisque les efforts paient toujours, nous obtenons, en 2019, le prix de « Communiquant de l'année » aux Trophées Champenois. » La production, justement, connaît son tournant le plus important à l'arrivée dans l'entreprise de mon frère, financier de métier, en 2003. Alors que nous ne maîtrisons en autonomie que le pressurage et le dégorgement, il décide d'internaliser toutes les étapes de la vinification et de créer, pour optimiser les assemblages, un réseau de viticulteurs partenaires représentant aujourd'hui 60 ha d'approvisionnement dans toute la Champagne. Lulu LA GRAND-MÈRE Jean-Christophe LE FRÈRE Le domaine, lui, se construit au fil du temps passant de la sphère privée à un véritable lieu d'accueil. Au départ, il n'y a que la maison familiale. Puis, un bâtiment est acheté et rénové dans les années 90 pour devenir notre actuel cellier. Viennent alors s'ajouter un grand réfectoire, des bureaux 10 ans après et, plus récemment, un clos, un arboretum et même un showroom ! En matière de distribution, sous l'impulsion de mon père, ambitieux et audacieux, nos premiers pas se font à l'export, et plus particulièrement auprès des Ambassades et Consulats du monde entier. Le pari est gagné et nous propulse rapidement sur le marché BtoB. En 2009, mon mari Stéphane rejoint l'équipe et met son profil commercial à bon escient pour nous ouvrir à une nouvelle clientèle - celle des particuliers - en capitalisant sur les foires et salons de France. Une décennie plus tard, nous enrichissons notre site Internet d'une boutique en ligne. Une chose reste cependant immuable depuis nos débuts : l'esprit de notre marque ! Celui d'une maison de champagne jeune où l'ambition rime avec passion, où le travail, la détermination et l'esprit d'entreprise se conjuguent avec un savoir-faire et une exigence permanente au service de nos créations et où l'avenir est perçu avec optimisme. Ma mission, quand j'intègre l'entreprise familiale en 2006 consiste alors à le porter plus haut et plus fort en ajoutant à notre entreprise le marketing et la communication comme fonctions support. De là découlent de belles avancées comme notre lancement sur les réseaux sociaux en 2013, et surtout, l'année suivante, suite à une rencontre avec une consultante, la prise de conscience de l'importance d'investir dans notre marque. Elle donne lieu à toute une démarche de repositionnement, allant du slogan aux produits, et à plus d'actions de visibilité. Puisque les efforts paient toujours, nous obtenons, en 2019, le prix de « Communiquant de l'année » aux Trophées Champenois. »

Quels sont, selon vous, les marqueurs les plus forts du succès de Champagne Gremillet ?

« La fidélité de nos clients, le prestige de certains d'entre eux et la concrétisation régulière de nouvelles collaborations commerciales sont incontestablement pour nous les plus belles preuves de notre réussite. Du début des années 90 à aujourd'hui, nous avons multiplié nos ventes par 10 en passant d'un écoulement de 50 000 bouteilles par an à plus de 500 000. Le réseau diplomatique nous fait confiance depuis près de 30 ans, de grands comités d'entreprises tels que celui d'Airbus ou de Schneider Electric ont également opté pour nos fines bulles, tout comme des compagnies aériennes étrangères ou encore des cabarets parisiens de renom. Cela ne peut que conforter nos exigences de qualité et notre désir d'aller toujours plus loin dans l'excellence. Tout ce travail accompli pour que le raisin révèle ses meilleures notes nous a aussi valu l'approbation des professionnels du monde du champagne. En effet, bon nombre de nos cuvées ont été récompensées lors des plus emblématiques concours de vins internationaux : Decanter, Effervescent du monde, Guide Hachette des vins, IWSC, Wine Spectator... Des titres qui confirment ainsi, à l'égard de tous, la légitimité de notre maison de champagne. Et parce que sans eux le développement de Champagne GREMILLET n'en serait pas au point actuel, je dirais que la confiance d'investisseurs indépendants au sein de GFV (Groupements Fonciers Viticoles) prêts à nous suivre pour soutenir notre croissance et la réalisation d'une importante levée de fonds - 2 millions d'euros en 2015 - attestent également de l'engouement suscité par notre marque au fur et à mesure des années. »

D'un point de vue plus personnel, de quoi votre famille est-elle particulièrement fière ?

« A l'unanimité, notre plus grande satisfaction est de pouvoir chaque jour construire, avec la passion comme moteur, quelque chose ensemble et pour demain. Aujourd'hui, nous avons la chance d'avoir notre famille entièrement réunie au sein de l'entreprise, et ce, non pas par tradition ou opportunité mais par envie, celle de contribuer au patrimoine familial. Chacun d'entre nous apporte ainsi au quotidien sa pierre à l'édifice et nourrit « ce trésor » de projets, recommandations et perspectives d'avenir pour le faire grandir. Au final, ce n'est pas le résultat qui compte mais bien l'aventure commune que nous partageons – embûches, prises de risques et erreurs comprises ! Au-delà de cette formidable expérience familiale que nous vivons, si je ne devais citer qu'une seule chose, ce serait sans aucun doute l'édification de notre Clos Rocher. Le rêve d'enfant de mon père devenu réalité en 2012 qui marque notre montée en puissance. Il est l'un des rares clos en Champagne et le seul sur la fameuse commune des Riceys ! Une pépite architecturale dont la terre, par sa localisation, son ensoleillement et son cépage 100 % pinot noir, a donné naissance en 2020, après 7 ans de patience et une bonne dose de savoir-faire familial, à un champagne de haut vol, fleuron de notre maison.

Le futur tient une place importante dans la philosophie de votre maison de champagne. Quels sont les plans de Champagne Gremillet pour demain ?

Enfin, freiné dans son élan par la situation sanitaire, le développement de l'œnotourisme fait évidemment partie des plans de Champagne GREMILLET. Parcours de visite vivant et très complet suivant fidèlement le cycle de vie d'un champagne, lieu de réception de grande capacité pour les événements festifs ou professionnels, expériences immersives telles que des vendanges de nuit, des déjeuneurs au cœur des vignes et, depuis l'automne dernier, une nuit insolite dans une bulle : nous disposons déjà d'un programme riche que nous avons à cœur de rapidement faire revivre et compléter ! De manière plus globale, l'objectif de la maison à l'horizon 2025 est de maintenir les volumes qui conviennent parfaitement à notre structure actuelle, déplacer progressivement le curseur « valeur » vers le haut en développant des cuvées premium, à destination des particuliers notamment, et consolider, sur ce marché particulièrement concurrentiel, notre marque et nos valeurs par le biais d'une offre de services étoffée et d'un plan d'action favorable à notre notoriété. » Évolution des volumes de ventes : Évolution des surfaces exploitées : g 1984 Lancement des 1000 premières bouteilles étiquetées GREMILLET 2017 Le cap des 500 000 bouteilles par an est franchi 1977 : 0,45 hectares de vignes 1997 : 18,50 hectares de vignes 2017 : 44,50 hectares de vignes 2020 : 48,50 hectares de vignes « Renforcée par cette période de Covid, l'accélération de notre transition numérique fait partie de nos top priorités tant le potentiel est vaste. Référencement, communication digitale : nous comptons redoubler d'efforts pour dynamiser notre e-boutique et notre rayonnement sur la toile. Un de nos challenges : gravir de nouveaux échelons aux prochains classements de l'agence MyBalthazar qui nous positionne déjà à la 21e place des maisons de champagne qui comptent sur les réseaux ! Les prochains mois seront aussi marqués par la volonté d'asseoir le positionnement de la maison et d'ancrer, notamment par le biais de partenariats, la notion de « succès » qui est au cœur de notre slogan (« Tous vos succès méritent un GREMILLET »). En d'autres mots, faire de notre champagne le complice de tous ceux qui osent rêver, entreprendre, construire ; le partenaire des grands comme des petits succès de la vie, et pas seulement la référence des anniversaires et des mariages. D'ailleurs, dans 5 ans j'aimerais que nous devenions le Champagne préféré des startups et des jeunes entrepreneurs. Le Champagne de la Startup Nation, c'est un objectif qui nous ressemble et qui ferait écho à l'histoire de notre maison qui a grandi un peu comme une startup. Nous comptons également renforcer notre filière « bio », qui représente actuellement 6 ha de notre exploitation et dont nos voisins suédois sont particulièrement friands, et poursuivre, pour notre activité traditionnelle en culture raisonnable, la recherche de nouveaux procédés à faible impact sur l'environnement. Dans la même lignée, afin d'aller au bout de notre engagement en faveur de la planète et de la biodiversité, nous souhaitons consolider notre lien avec le label HVE (Haute Valeur Environnementale) en étendant cette certification de nos terres à nos bouteilles. Un vœu qui repose sur l'obtention du label par l'ensemble des partenaires viticulteurs qui nous fournissent en jus. Aussi, d'ici fin 2021, notre bilan carbone sera réalisé par un consultant et nos émissions compensées. Enfin, freiné dans son élan par la situation sanitaire, le développement de l'œnotourisme fait évidemment partie des plans de Champagne GREMILLET. Parcours de visite vivant et très complet suivant fidèlement le cycle de vie d'un champagne, lieu de réception de grande capacité pour les événements festifs ou professionnels, expériences immersives telles que des vendanges de nuit, des déjeuneurs au cœur des vignes et, depuis l'automne dernier, une nuit insolite dans une bulle : nous disposons déjà d'un programme riche que nous avons à cœur de rapidement faire revivre et compléter ! De manière plus globale, l'objectif de la maison à l'horizon 2025 est de maintenir les volumes qui conviennent parfaitement à notre structure actuelle, déplacer progressivement le curseur « valeur » vers le haut en développant des cuvées premium, à destination des particuliers notamment, et consolider, sur ce marché particulièrement concurrentiel, notre marque et nos valeurs par le biais d'une offre de services étoffée et d'un plan d'action favorable à notre notoriété. »

Champagne GREMILLET est une maison exclusivement familiale créée par Jean-Michel GREMILLET en 1979. Ce passionné tient son goût pour la vigne de sa mère Lulu qui lui a légué sa première parcelle. Il a lui-même transmis cet attachement au monde viticole à ses enfants, Anne et Jean-Christophe, ainsi qu'à leurs conjoints respectifs. Aujourd'hui, tous participent à l'écriture des pages de l'histoire Champagne GREMILLET et œuvrent, main dans la main, au rayonnement et au développement de cette marque qui leur tient tant à cœur. Avec un slogan fort de sens - « Tous vos succès méritent un GREMILLET » - en parfait écho avec le parcours de la maison qui s'est rapidement hissée parmi les plus belles de son secteur, l'entreprise offre un regard optimiste sur l'avenir et place la détermination, le dynamisme et le travail au cœur de ses valeurs. Elle produit 500 000 bouteilles par an : tandis que la majorité s'invite dans les caves d'une clientèle traditionnelle française composée d'établissements CHR, de cavistes et de particuliers, 40% sont destinées à l'export (50 destinations). Les 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 Consuls à travers le monde. C'est à Balnot sur Laignes, à 45 km de Troyes capitale historique de la Champagne, au cœur du terroir unique de la Côte des Bar dans l'Aube, qu'est situé le domaine GREMILLET. Vaste de 48 ha, il jouxte les fameuses terres des Riceys où le pinot noir est roi.

CONTACT PRESSE Agence Sophie Benoit Communication Yglinga & Margot 01 43 41 08 51 | 06 63 70 61 69
yglinga@sbc-groupe.com | margot@sbc-groupe.com

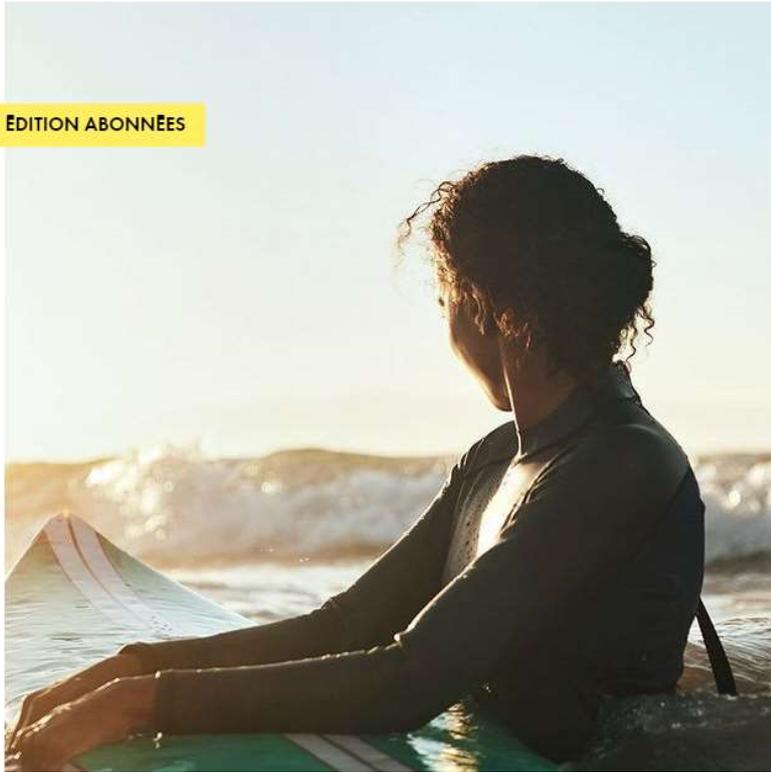
CONTACT CHAMPAGNE GREMILLET Anne Gremillet 06 19 57 40 14 info@champagnegremillet.fr

Pour plus d'informations sur Champagne Gremillet : www.champagne-gremillet.fr L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Seul ou accompagné, les meilleures adresses pour un bol d'air frais made in France

Publié le 7 juin 2021 à 14h30

EDITION ABONNÉES

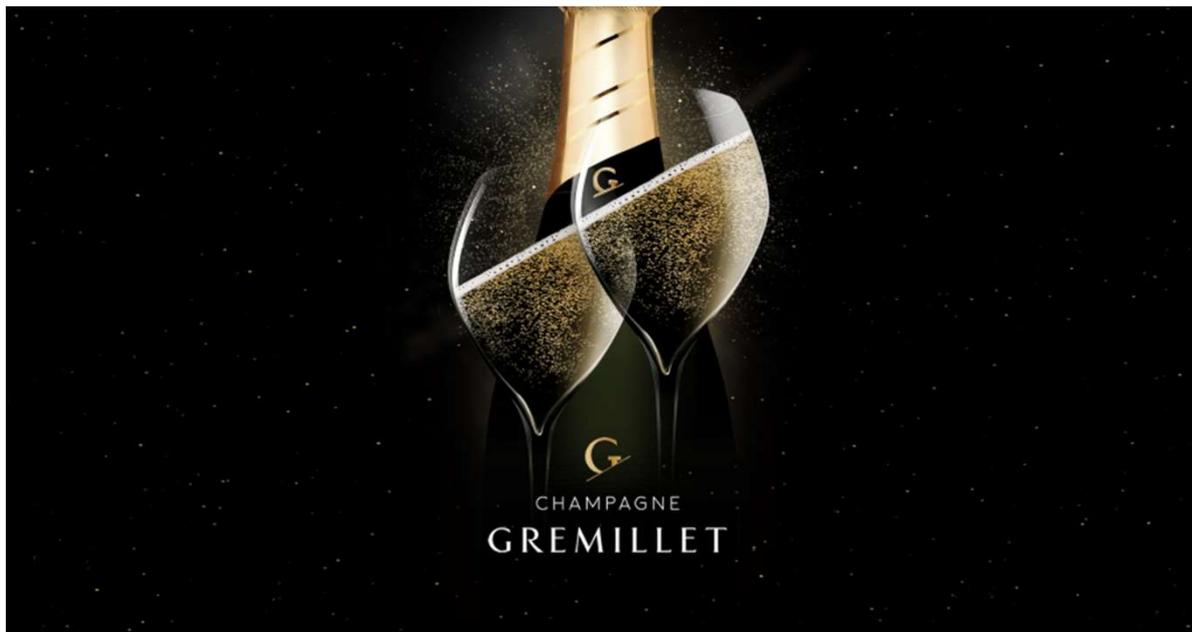


Vous avez envie d'un grand bol d'air, maintenant, tout de suite ! En tribu ou en solo, nos suggestions les plus oxygénantes, en plein coeur de l'Hexagone.

Dans une bulle

Dormir dans les vignes champenoises, dans une « bulle » écoconçue hyper confortable, ouverte sur le ciel et une nature à perte de vue... Telle est l'expérience promise par la maison de champagne Gremillet, dans son domaine du Clos Rocher. En option, la visite du domaine attenant avec les propriétaires...

La chambre double, à partir de 180 € (petit déjeuner compris, et avec une bouteille de champagne). [routedesbulles.fr](https://www.routedesbulles.fr)



Champagne GREMILLET , une maison familiale contemporaine tournée vers l'avenir

Par Eurotribune , le 07 Juin 2021

Partager

CHAMPAGNE GREMILLET, UNE MAISON FAMILIALE CONTEMPORAINE TOURNÉE VERS L'AVENIR OÙ L'AMBITION RIME AVEC PASSION

La France, pays du vin par excellence, compte de nombreuses maisons de champagne. Souvent associées à une image très traditionnelle - héritage patrimonial datant d'un autre siècle, succession de générations familiales au cœur de la vigne, caves voutées en pierres - certaines d'entre elles se distinguent pourtant et offrent une nouvelle approche de cet univers prestigieux. C'est le cas de la maison Champagne GREMILLET, installée au cœur du terroir unique de la Côte des Bar dans l'Aube. Avec un chiffre d'affaires annuel de plus de 10 millions d'euros, une exploitation de près de 50 hectares dont 7 sur Les Riceys, la plus grande commune viticole de Champagne, et une présence active dans 50 pays à travers le monde, cette entité familiale, qui a fait ses premiers pas dans le monde des petites bulles dans les années 80 seulement, compte aujourd'hui parmi les plus belles de son secteur. Exception qui confirme la règle ou parfaite preuve que la valeur d'une maison ne se mesure pas sur la base de clichés ancestraux, elle entend bien poursuivre sa belle ascension en s'appuyant sur les spécificités qui font toute sa force.

5 QUESTIONS À ANNE GREMILLET, LA FILLE DE LA FAMILLE, EN CHARGE DE LA COMMUNICATION ET DU MARKETING

Si vous deviez présenter votre maison de champagne en quelques mots, comment la décririez-vous ?

« Champagne GREMILLET est avant tout une maison contemporaine ! Contrairement à d'autres institutions renommées, notre histoire n'a débuté qu'il y a une petite quarantaine d'années. Un fait rarissime dans notre secteur ! Cela ne nous a pour autant pas empêché de prendre rapidement de l'ampleur et de faire partie aujourd'hui des maisons qui comptent.

C'est également une maison authentique et pragmatique. La priorité chez nous est donnée à la valorisation du patrimoine vivant qui nous entoure - notre raisin, notre terroir, notre champagne - et à l'avenir ! Chaque investissement ou mobilisation d'énergie sert à ces causes. Pas de poudre aux yeux, nos installations et bâtiments sont avant tout fonctionnels, l'embellissement et l'esthétique se font peu à peu.

Et pas question d'y déroger puisque cette philosophie est ancrée dans l'esprit de chaque membre qui compose notre équipe exclusivement familiale, une autre de nos spécificités ! Notre activité s'articule en effet autour de mes parents, Arlette et Jean-Michel, fondateurs de Champagne GREMILLET, de leurs deux enfants, mon frère Jean-Christophe et moi-même, et de nos conjoints respectifs, Karine et Stéphane. Dotés de compétences spécifiques et complémentaires, et riches de précédentes expériences professionnelles externes à la vigne, nous œuvrons, main dans la main, au rayonnement et au développement de la marque qui nous tient tant à cœur. »

De sa création à aujourd'hui, votre maison a connu une envolée fulgurante. Quelles sont les grandes étapes de son évolution ?

« L'histoire de Champagne GREMILLET commence avec ma grand-mère Lulu qui décide, avec intuition, d'investir ses économies dans des vignes et de faire don, en 1977, d'une première parcelle à mon père, alors employé chez EDF. D'années en années, sans quitter son poste, ce dernier acquiert d'autres terres et vend son raisin en négoce. Le projet de construction d'une belle maison de champagne sommeille déjà en lui ! Mais ce n'est qu'en 1984 que les premières bouteilles signées de notre nom voient le jour. L'aventure en tant que producteur de champagne démarre alors !

La production, justement, connaît son tournant le plus important à l'arrivée dans l'entreprise de mon frère, financier de métier, en 2003. Alors que nous ne maîtrisons en autonomie que le pressurage et le dégorgement, il décide d'internaliser toutes les étapes de la vinification et de créer, pour optimiser les assemblages, un réseau de viticulteurs partenaires représentant aujourd'hui 60 ha d'approvisionnement dans toute la Champagne.

Le domaine, lui, se construit au fil du temps passant de la sphère privée à un véritable lieu d'accueil. Au départ, il n'y a que la maison familiale. Puis, un bâtiment est acheté et rénové dans les années 90 pour devenir notre actuel cellier. Viennent alors s'ajouter un grand réfectoire, des bureaux 10 ans après et, plus récemment, un clos, un arboretum et même un showroom !

En matière de distribution, sous l'impulsion de mon père, ambitieux et audacieux, nos premiers pas se font à l'export, et plus particulièrement auprès des Ambassades et Consulats du monde entier. Le pari est gagné et nous propulse rapidement sur le marché BtoB. En 2009, mon mari Stéphane rejoint l'équipe et met son profil commercial à bon escient pour nous ouvrir à une nouvelle clientèle - celle des particuliers - en capitalisant sur les foires et salons de France. Une décennie plus tard, nous enrichissons notre site Internet d'une boutique en ligne.

Une chose reste cependant immuable depuis nos débuts : l'esprit de notre marque ! Celui d'une maison de champagne jeune où l'ambition rime avec passion, où le travail, la détermination et l'esprit d'entreprise se conjuguent avec un savoir-faire et une exigence permanente au service de nos créations et où l'avenir est perçu avec optimisme. Ma mission, quand j'intègre l'entreprise familiale en 2006 consiste alors à le porter plus haut et plus fort en ajoutant à notre entreprise le marketing et la communication comme fonctions support. De là découlent de belles avancées comme notre lancement sur les réseaux sociaux en 2013, et surtout, l'année suivante, suite à une rencontre avec une consultante, la prise de conscience de l'importance d'investir dans notre marque. Elle donne lieu à toute une démarche de repositionnement, allant du slogan aux produits, et à plus d'actions de visibilité. Puisque les efforts paient toujours, nous obtenons, en 2019, le prix de « Communiquant de l'année » aux Trophées Champenois. »

Quels sont, selon vous, les marqueurs les plus forts du succès de Champagne Gremillet ?

« La fidélité de nos clients, le prestige de certains d'entre eux et la concrétisation régulière de nouvelles collaborations commerciales sont incontestablement pour nous les plus belles preuves de notre réussite. Du début des années 90 à aujourd'hui, nous avons multiplié nos ventes par 10 en passant d'un écoulement de 50 000 bouteilles par an à plus de 500 000. Le réseau diplomatique nous fait confiance depuis près de 30 ans, de grands comités d'entreprises tels que celui d'Airbus ou de Schneider Electric ont également opté pour nos fines bulles, tout comme des compagnies aériennes étrangères ou encore des cabarets parisiens de renom. Cela ne peut que conforter nos exigences de qualité et notre désir d'aller toujours plus loin dans l'excellence.

Tout ce travail accompli pour que le raisin révèle ses meilleures notes nous a aussi valu l'approbation des professionnels du monde du champagne. En effet, bon nombre de nos cuvées ont été récompensées lors des plus emblématiques concours de vins internationaux : Decanter, Effervescent du monde, Guide Hachette des vins, IWSC, Wine Spectator... Des titres qui confirment ainsi, à l'égard de tous, la légitimité de notre maison de champagne.

Et parce que sans eux le développement de Champagne GREMILLET n'en serait pas au point actuel, je dirais que la confiance d'investisseurs indépendants au sein de GFV (Groupements Fonciers Viticoles) prêts à nous suivre pour soutenir notre croissance et la réalisation d'une importante levée de fonds - 2 millions d'euros en 2015 - attestent également de l'engouement suscité par notre marque au fur et à mesure des années. »

D'un point de vue plus personnel, de quoi votre famille est-elle particulièrement fière ?

« A l'unanimité, notre plus grande satisfaction est de pouvoir chaque jour construire, avec la passion comme moteur, quelque chose ensemble et pour demain. Aujourd'hui, nous avons la chance d'avoir notre famille entièrement réunie au sein de l'entreprise, et ce, non pas par tradition ou opportunité mais par envie, celle de contribuer au patrimoine familial. Chacun d'entre nous apporte ainsi au quotidien sa pierre à l'édifice et nourrit « ce trésor » de projets, recommandations et perspectives d'avenir pour le faire grandir. Au final, ce n'est pas le résultat qui compte mais bien l'aventure commune que nous partageons – embûches, prises de risques et erreurs comprises !

Au-delà de cette formidable expérience familiale que nous vivons, si je ne devais citer qu'une seule chose, ce serait sans aucun doute l'édification de notre Clos Rocher. Le rêve d'enfant de mon père devenu réalité en 2012 qui marque notre montée en puissance. Il est l'un des rares clos en Champagne et le seul sur la fameuse commune des Riceys ! Une pépite architecturale dont la terre, par sa localisation, son ensoleillement et son cépage 100 % pinot noir, a donné naissance en 2020, après 7 ans de patience et une bonne dose de savoir-faire familial, à un champagne de haut vol, fleuron de notre maison. »

Le futur tient une place importante dans la philosophie de votre maison de champagne. Quels sont les plans de Champagne Gremillet pour demain ?

« Renforcée par cette période de Covid, l'accélération de notre transition numérique fait partie de nos top priorités tant le potentiel est vaste. Référencement, communication digitale : nous comptons redoubler d'efforts pour dynamiser notre e-boutique et notre rayonnement sur la toile. Un de nos challenges : gravir de nouveaux échelons aux prochains classements de l'agence MyBalthazar qui nous positionne déjà à la 21e place des maisons de champagne qui comptent sur les réseaux !

Les prochains mois seront aussi marqués par la volonté d'asseoir le positionnement de la maison et d'ancrer, notamment par le biais de partenariats, la notion de « succès » qui est au cœur de notre slogan (« Tous vos succès méritent un GREMILLET »). En d'autres mots, faire de notre champagne le complice de tous ceux qui osent rêver, entreprendre, construire ; le partenaire des grands comme des petits succès de la vie, et pas seulement la référence des anniversaires et des mariages. D'ailleurs, dans 5 ans j'aimerais que nous devenions le Champagne préféré des startups et des jeunes entrepreneurs. Le Champagne de la Startup Nation, c'est un objectif qui nous ressemble et qui ferait écho à l'histoire de notre maison qui a grandi un peu comme une startup.

Nous comptons également renforcer notre filière « bio », qui représente actuellement 6 ha de notre exploitation et dont nos voisins suédois sont particulièrement friands, et poursuivre, pour notre activité traditionnelle en culture raisonnée, la recherche de nouveaux procédés à faible impact sur l'environnement.

Dans la même lignée, afin d'aller au bout de notre engagement en faveur de la planète et de la biodiversité, nous souhaitons consolider notre lien avec le label HVE (Haute Valeur Environnementale) en étendant cette certification de nos terres à nos bouteilles. Un vœu qui repose sur l'obtention du label par l'ensemble des partenaires viticulteurs qui nous fournissent en jus. Aussi, d'ici fin 2021, notre bilan carbone sera réalisé par un consultant et nos émissions compensées.

Enfin, freiné dans son élan par la situation sanitaire, le développement de l'œnotourisme fait évidemment partie des plans de Champagne GREMILLET. Parcours de visite vivant et très complet suivant fidèlement le cycle de vie d'un champagne, lieu de réception de grande capacité pour les événements festifs ou professionnels, expériences immersives telles que des vendanges de nuit, des déjeuneurs au cœur des vignes et, depuis l'automne dernier, une nuit insolite dans une bulle : nous disposons déjà d'un programme riche que nous avons à cœur de rapidement faire revivre et compléter !

De manière plus globale, l'objectif de la maison à l'horizon 2025 est de maintenir les volumes qui conviennent parfaitement à notre structure actuelle, déplacer progressivement le curseur « valeur » vers le haut en développant des cuvées premium, à destination des particuliers notamment, et consolider, sur ce marché particulièrement concurrentiel, notre marque et nos valeurs par le biais d'une offre de services étoffée et d'un plan d'action favorable à notre notoriété. »

Le Rosé Vrai de Gremillet



J'aimerais le servir seul en apéritif, en décorant la flûte comme pour un cocktail de fruits, mais il acceptera aussi toutes vos fantaisies...

Le « [Rosé Vrai](#) » est une cuvée issue de la collection des Uniques, des champagnes incomparables qui ne peuvent éclore que lors des grandes années ou suite à des vinifications particulières. Le rosé de saignée ou de macération est plus rare. Nommé « Rosé Vrai » par la maison, ce nom déposé évoque tant l'authenticité de sa méthode d'élaboration que son dosage très faible qui laisse place à l'expression fruitée du vin. Les pigments naturels contenus dans la peau des grains de raisins noirs colorent les jus pendant que leurs anthocyanes les enrichissent de leurs composants aromatiques. Le chef de cave procède alors à l'extraction lorsqu'il obtient la couleur et les arômes souhaités. Véritable ode à la femme, le « Rosé Vrai » montre une très belle robe rose/rubis soutenue, profonde, ensoleillée, éclatante, lumineuse et limpide. Puissant, généreux et fruité, ce rosé est un baiser parfumé qui donne envie de trinquer à la vie, à la joie et à l'amour... **Tous vos succès méritent un GREMILLET !** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Fête des Mères : nos idées de cadeaux à moins de 50 € pour gâter votre maman

PAR LA RÉDACTION LE JOURNAL DE LA MAISON | LE MERCREDI 26 MAI 2021 | MIS À JOUR LE : MERCREDI 26 MAI 2021



11/12

Champagne personnalisé

Champagne Brut Sélection + étiquette personnalisée : 25 €

À découvrir chez [Gremillet](#).

©GREMILLET

Ce 30 mai 2021 fêtera toutes les mamans ! En manque d'inspiration pour la gâter ? Voici nos idées parfaites pour les retardataires.



DANS UNE BULLE EN CHAMPAGNE

Est-ce parce que le champagne est une boisson pétillante ? Le parc du château de Montabert abrite en tout cas de jolies bulles : des tentes transparentes d'un genre nouveau, qui permettent de dormir à la belle étoile en toute tranquillité. Du côté de Troyes, les vignobles se glissent entre les étangs et la forêt d'Orient. Le site est romantique à souhaits et La Route des Bulles conduit à celle de l'étang, cachée en pleine forêt, pour une nuit au milieu des grands gibiers qui hantent les lieux. Il y a bien sûr la Bulle des vignes, au cœur des vignes Gremillet, avec leurs coteaux à perte de vue. Sans oublier, dans l'arboretum du château, une nuit au pied d'un séquoia centenaire... Ce qu'il y a de magique dans cette offre, c'est qu'elle propose une nuit comme en plein air, avec le confort douillet d'une chambre tout équipée.

180 € pour deux, petits déjeuners compris.
routedesbulles.fr



DU BORDELAIS

Un séjour œnologique dans le Bordelais, c'est tentant, non ? Du côté de Saint-Jean-de-Blaignac, le domaine du Château de Bonhoste est tout trouvé pour cela. La famille Fournier vous accueille dans ses vignes. L'hébergement se situe dans des foudres, énormes tonneaux cerclés sans vis ni clous, qui servent à la vinification. Les deux barriques géantes (20 m² au sol et 4,5 m de hauteur sous plafond) ont été conçues par un spécialiste en tonnellerie, puis aménagées en chambres à la déco contemporaine avec cuisine, douche italienne, WC, WiFi, télévision... et du mobilier de jardin pour s'installer sur la terrasse au milieu des vignes. En prime, on a droit à une visite du vignoble, du chai, de la cave... Et à une dégustation de blancs, rouges et rosés multiprimés.

144 € pour deux, petits déjeuners + visite compris.
coup2foudres.com



*Success story CHAMPAGNE GREMILLET, UNE MAISON FAMILIALE CONTEMPORAINE TOURNÉE VERS L'AVENIR
OÙ L'AMBITION RIME AVEC PASSION*

Champagne GREMILLET est une maison exclusivement familiale créée par Jean-Michel GREMILLET en 1979. Ce passionné tient son goût pour la vigne de sa mère Lulu qui lui a légué sa première parcelle. Il a lui-même transmis cet attachement au monde viticole à ses enfants, Anne et Jean- Christophe, ainsi qu'à leurs conjoints respectifs. Aujourd'hui, tous participent à l'écriture des pages de l'histoire Champagne GREMILLET et oeuvrent, main dans la main, au rayonnement et au développement de cette marque qui leur tient tant à coeur. Avec un slogan fort de sens - « Tous vos succès méritent un GREMILLET » - en parfait écho avec le parcours de la maison qui s'est rapidement hissée parmi les plus belles de son secteur, l'entreprise offre un regard optimiste sur l'avenir et place la détermination, le dynamisme et le travail au coeur de ses valeurs. Elle produit 500 000 bouteilles par an : tandis que la majorité s'invite dans les caves d'une clientèle traditionnelle française composée d'établissements CHR, de cavistes et de particuliers, 40% sont destinées à l'export (50 destinations). Les 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 Consuls à travers le monde. C'est à Balnot sur Laignes, à 45 km de Troyes capitale historique de la Champagne, au coeur du terroir unique de la Côte des Bar dans l'Aube, qu'est situé le domaine GREMILLET. Vaste de 48 ha, il jouxte les fameuses terres des Riceys où le pinot noir est roi.

Évolution des surfaces exploitées :

1977 : 0,45 hectares de vignes
1997 : 18,50 hectares de vignes
2017 : 44,50 hectares de vignes
2020 : 48,50 hectares de vignes



32 cadeaux que l'on aimerait recevoir pour la Fête des Mères



Champagne Grémillet – Rosé Vrai

Puissant, généreux et fruité, ce rosé est un baiser parfumé qui donne envie de trinquer à la vie, à la joie et à l'amour. Une belle déclaration à offrir à sa maman, le tout dans un étui rosé et raffiné.

Rosé Vrai, 43,50 € la bouteille –

[Champagne Grémillet](#)



Le CHAMPAGNE ROSÉ de la Maison GREMILLET. Une GRANDE EXPERIENCE



La Cuvée ROSE VRAI

Déguster la **Cuvée Rosé Vrai**, le rosé de saignée dernier-né de la Maison Grémillet, est une grande Expérience. Après les perturbations liées à la crise sanitaire qui ont sabré notre moral, on sabrera avec plaisir ce Rosé Vrai, pour solliciter nos rêves et envies. Champagne de la Cote des Bar baptisé Rosé Vrai, (nom déposé), il réactive plaisir et inspiration. Et nous fait retrouver, une robuste santé morale et intellectuelle. La **Fête des Mères** ce dimanche 30 mai, arrive à grandes enjambées. C'est le cadeau rêvé pour un plaisir tant attendu.



100% Pinot Noir, ce Champagne extra brut, est une cuvée soignée. On est loin d'un ovni technologique. En bouche, une symphonie de fruits rouges frais qui fait ressortir tantôt la cerise, la griotte, la framboise, Tantôt la groseille, fraise, cassis, et myrtille. Les parfums jaillissent les uns après les autres et fusionnent ensuite en bouche. Elle nous invite à des instants gorgés d'imprévus, comme un grain de folie dans l'inattendu. Joyeuse Fête des Mères ! intransigence de qualité poussée à son paroxysme donne des envies à la vie. Élégance simple du produit et du flacon, bulles très fines.

Grémillet. une belle histoire de famille

Une famille au grand complet unie autour d'un même projet. Une chance ! Au départ, une audace du fondateur Jean-Michel transmise aux générations suivantes. De 30 ares de vignes légués par sa mère en 1978, aux 42 hectares de vignes aujourd'hui, campés sur des coteaux abrupts et ensoleillés, que de chemin parcouru !

Cap sur l'Oenotourisme

Le domaine se visite et se déguste. Ne pas s'en priver. L'arboretum, la cadole le cellier, le pressoir, les cuves, la traversée des caves et en prime la visite du fameux Clos Rocher. On peut aussi déjeuner au cœur des vignes.

A tenter l'expérience inoubliable des Vendanges de Nuit (de 18 h 30 à 22 h 30) en fin d'été et début d'automne.

Geneviève Guihard





DANS LES VIGNOBLES DE CHAMPAGNE

La Champagne troyenne est encore peu connue. Entre les coteaux à champagne et les villages où l'on fabrique toujours le chaource, les lacs de la forêt d'Orient et les larges vallées de la Seine ou de l'Aube, les sites sont grandioses. On s'y promène à pied, à vélo ou à cheval. On peut aussi prendre **La route des Bulles** et dormir à la belle étoile. On ne peut pas faire plus écolo et rigolo à la fois ! À l'intérieur, tout le confort et le réconfort d'une tente bien chauffée avec la literie d'un 5 étoiles et, en même temps, la sensation d'être dehors, en pleine nature. Les bulles sont posées au pied d'un séquoia centenaire, près d'un étang, dans le parc du château de Montabert, mais aussi en plein vignoble du Clos Rocher proche d'un arboretum riche de plus de 80 variétés de conifères. Une nuit dans un tel décor ne peut laisser que de beaux souvenirs.

Route des Bulles. 14, rue du Château,
10270 Montaulin. Tél. : 03 25 80 57 09.
routedesbulles.fr. 180 € la nuit pour 2 pers.,
petit déjeuner compris.



CHAMPAGNE GREMILLET ROSÉ VRAI POUR LA FÊTE DES MÈRES

Maison éponyme et toujours familiale, fondée en 1979 par Jean-Michel Gremillet, le champagne Gremillet est aujourd'hui gouvernée par ses enfants Anne et Jean-Christophe Gremillet.

Ce duo à l'esprit entrepreneurial a influé à sa maison de champagne une dynamique nouvelle, qui lui a permis de voir ses cuvées régulièrement récompensées dans les plus grands concours de vins

LE CHAMPAGNE GREMILLET PROPOSE SON « ROSÉ VRAI » POUR UNE FÊTE DES MÈRES PÉTILLANTE !

Comme le champagne se conjugue admirablement au féminin, la maison de champagne Gremillet a eu la bonne idée de proposer pour la Fête des Mères 2021, un joli coffret renfermant une bouteille de son Extra Brut « Rosé Vrai »



Puissant, généreux et fruité, ce champagne rosé niché dans un joli étui rosé et raffiné, est une véritable déclaration d'amour à offrir aux mamans ;

Ce « Rosé Vrai », est une cuvée issue de la collection des Uniques, où ne figurent que de grands champagnes qui ne peuvent être produits qu'à l'occasion de grandes années ou avec des vinifications particulières.

Si on connaît bien le Champagne le rosé d'assemblage (le seul vin français qui peut être élaboré à partir d'un assemblage de jus rouge et de jus blanc), le rosé de saignée ou de macération est un champagne très rare, qui justifie parfaitement son nom de « Rosé Vrai » !



Véritable hymne à la femme, le « Rosé Vrai » dévoile une très belle robe rose/rubis soutenue, lumineuse et limpide traversée par une exubérance de cordons de bulles très fines.

Les mamans apprécieront particulièrement son nez de fruits rouges frais et purs qui éveillent les sens

Puissant, généreux et fruité, ce rosé est un baiser parfumé qui donne envie de trinquer joyeusement avec celle qui est et qui restera à tout jamais irremplaçable !

Cette belle déclaration d'amour à offrir à sa maman dans son bel étui rosé et raffiné, est en vente au prix conseillé de 43,50€ la bouteille de 75 cl

Le coffret dégustation à composer sur mesure

e Champagne Gremillet a voulu également proposer un superbe cadeau à géométrie variable, qui permet de composer et d'offrir aux mamans un cadeau en parfaite harmonie avec leur champagne préféré.

Aussi, la maison de Champagne Gremillet a imaginé un coffret luxueux avec 2 flûtes de 16 cl, pouvant accueillir une bouteille à choisir dans les collections Classiques, Pures ou Inspirations

Ce coffret et ses 2 flûtes est en vente 15€, que vous pouvez compléter d'une bouteille de Brut Sélection à 24,50€ ou de Blanc de Blancs à 30€

Boutique Internet : boutique.champagne-gremillet.fr/fr/

<https://www.parisgourmand.com/fete-des-meres-bons-plans/champagne-gremillet-rose-vrai-pour-la-fete-des-meres.html>



ESCAPADES dans les vignes

HOTEL DE PAVIE L'HÉRITAGE MÉDIÉVAL

Au centre de la cité médiévale de Saint-Émilion, l'Hôtel de Pavie, autrefois couvent, devenu bureau de poste puis auberge-guinguette, a, grâce à la famille Perse, retrouvé la route des vins. Intérieur luxe, extérieur vignes, les chambres, suites, terrasses et jardins suspendus de cette vigie vinicole offrent une vue spectaculaire sur les coteaux et sur la Résidence, annexe bucolique de trois chambres et une suite au cœur des rangs de premier grand cru classé A.

LE 🍷 CULTURE : visiter la grotte de l'Ermitage qui abrita le moine Émilien, fondateur de la cité.

LE 🍷 NATURE : découvrir le vignoble à bord d'un tuk-tuk électrique (www.tukourevents.com).

NOTRE VIN COUP DE CŒUR : L'Esprit de Pavie, le petit frère de Château Pavie, un bordeaux plein de bonhomie.

5, place du Clocher, 33330 Saint-Émilion.
hoteldepavie.com



TROPLONG MONDOT LA CLÉ DES VIGNES

Au sommet de la colline de Saint-Émilion, avec son clocher pour point de mire, Troplong Mondot contemple de son fabuleux promontoire 43 hectares de premier grand cru classé. Entre les arbres du parc, une blonde bâtisse XIX^e abrite quatre vastes chambres d'hôtes. Toile de Jouy, meubles chinois : la décoration est signée Mathilde Cardineau. Tout comme celle de La Maison des Vignes, adorable refuge, avec duo de chambres, blotti dans les vignes où le petit-déjeuner est livré par David Charrier, chef étoilé des Belles Perdrix, la table du domaine.

LE 🍷 CULTURE : immersion vendanges en septembre avec repas à la table des vendangeurs.

LE 🍷 NATURE : découvrir le domaine en Land Rover vintage, déjeuner dans le secret du vignoble.

NOTRE VIN COUP DE CŒUR : un Mondot, second vin de la maison, un saint-émilion grand cru éblouissant.

1, route de Mondot, 33330 Saint-Émilion.
troplongmondot.com

LES INSOLITES

NUITS DIVINES

► **DANS LE CHÂTEAU DE MA MÈRE**, à Aix-en-Provence, au Château de la Gaude où fut tourné le film éponyme d'Yves Robert. chateaudelagaude.com

► **DANS UNE BULLE**, le nez dans les étoiles du Clos Rocher des champagnes Grémillet. nosvinsdebulles.fr

► **DANS UN TONNEAU**, à quinze minutes de Nantes, au cœur du domaine Marchais. vignoblemarchais.fr

► **DANS LE CRISTAL**, au Château Lafaurie-Peyraguey premier grand cru classé sauternes 5 étoiles de la maison Lalique. lafauriepeyraguey.lalique.com

CENO-ABLUTIONS

► **CRAYOTHÉRAPIE**, à Ay, bain de craie et massage à l'huile

de pépins de raisin au Manoir Henri Giroud, maison de champagne et hôtel Les Collectionneurs. manoir-henri-giroud.com

► **FRUITITHÉRAPIE**, à Meursault, soins 100% made in Bourgogne à base de fruits rouges au Château de Cîteaux, autre pépite des Collectionneurs. laccueilentre.com

SOIF D'ART

► **BELGIQUE ICÔNIQUE**, à Suronde, château viticole du Val de Loire et résidence d'artistes contemporains belges. chateausuronde.com

► **SCULPTURE**, à Peyrassol, en Provence, où Ben, Buren, César, Arman, Niki de Saint Phalle et bien d'autres artistes s'exposent dans un nouveau parcours monumental. peyrassol.com

Le « Rosé Vrai » pour combler toutes les mamans !

Féminité et authenticité de l'Extra Brut « Rosé Vrai », originalité d'une nuit au coeur des vignes, raffinement des coffrets... La maison Gremillet, spécialiste de toutes les célébrations, offre une jolie palette - qui plus est atypique - d'idées cadeaux pour combler toutes les mamans...



Une bouteille de « Rosé Vrai » ...

Si Anne et Jean-Christophe Gremillet ne devaient choisir qu'un seul de leur cru pour cette journée si spéciale, ce serait le « Rosé Vrai » : une cuvée issue de la collection des Uniques – des champagnes incomparables qui ne peuvent éclore que lors des grandes années ou suite à des vinifications particulières. On connaît plus souvent en Champagne le rosé d'assemblage (assemblage de jus rouge et de jus blanc). Le rosé de saignée ou de macération est plus rare.

Nommé « **Rosé Vrai** » par la maison, ce nom déposé évoque tant l'authenticité de sa méthode d'élaboration que son dosage très faible qui laisse place à l'expression fruitée du vin. Les pigments naturels contenus dans la peau des grains de raisins noirs colorent les jus pendant que leurs anthocyanes les enrichissent de leurs composants aromatiques. Le chef de cave procède alors à l'extraction lorsqu'il obtient la couleur et les arômes souhaités.

Au fil des années, les colliers en coquillettes et les pots à crayons en pâte à sel font place à d'autres types de présents pour célébrer la journée de « celles qui donnent la vie ». Mais l'objectif reste toujours le même : faire plaisir et montrer ô combien on les aime. Féminité et authenticité de l'Extra Brut « Rosé Vrai », originalité d'une nuit au cœur des vignes, raffinement des coffrets... Puissant, généreux et fruité, ce rosé est un baiser parfumé qui donne envie de trinquer à la vie, à la joie et à l'amour de celle qui restera à tout jamais irremplaçable ! Une belle déclaration à offrir à sa maman, le tout dans un étui rosé et raffiné !

PVC | 43,50€ TTC la bouteille de 75 cl avec étui



Un bon cadeau pour une nuit insolite au cœur du vignoble...

En partenariat avec Bubleways, la Maison Gremillet a décidé de proposer une expérience unique et inoubliable au cœur de son vignoble uniquement de mai à octobre. Le cadre de la bulle, en plein cœur du vignoble, offre une vraie connexion avec la nature.

À partir de 200 euros la nuit pour 2 personnes (petit-déjeuner compris + 1 bouteille de champagne offerte) - Séjour possible de mai à octobre - Visite des caves sur réservation et selon l'heure d'arrivée. Réservation sur le site routedesbulles.fr

Informations : www.champagne-gremillet.fr



La Maison Gremllet pétille pour le plaisir des mamans :

Féminité et authenticité de l'Extra Brut « Rosé Vrai ». Mais aussi pourquoi pas tester l'originalité d'une nuit au cœur des vignes. Ou encore oser le raffinement des coffrets... La maison GREMILLET est donc spécialiste de toutes les célébrations. Elle propose ainsi une jolie palette – atypique – d'idées cadeaux pour la fête des mères !

Une bouteille de « Rosé Vrai »

Puissant, généreux et fruité, ce rosé est un baiser parfumé. Il donne envie de trinquer à la vie, à la joie et à l'amour de celle qui reste irremplaçable ! Une jolie déclaration à offrir à sa maman, le tout dans un étui rosé et raffiné !

43,50€ TTC la bouteille de 75 cl avec étui – Conditionnement par 1 ou 6 bouteilles.



Un coffret de dégustation à composer fête des mères
Un cadeau tout en élégance pour partager un doux moment de dégustation.

15€ TTC le coffret + les 2 flûtes. Bouteille de 75cl non comprise dans le tarif – à acheter séparément. 30€ TTC pour le Blanc de Blancs et 24,50€ TTC pour le Brut Sélection.

Un bon cadeau pour une nuit de fête des mères insolite au cœur du vignoble

En partenariat avec Bublleways, la Maison Gremllet à décidé de proposer une expérience unique et inoubliable au cœur de son vignoble. Cette idée d'escapade pour la fête des mères n'est possible que de mai à octobre. Le cadre de la bulle, en plein cœur du vignoble, offre une vraie connexion avec la nature. fête des mères

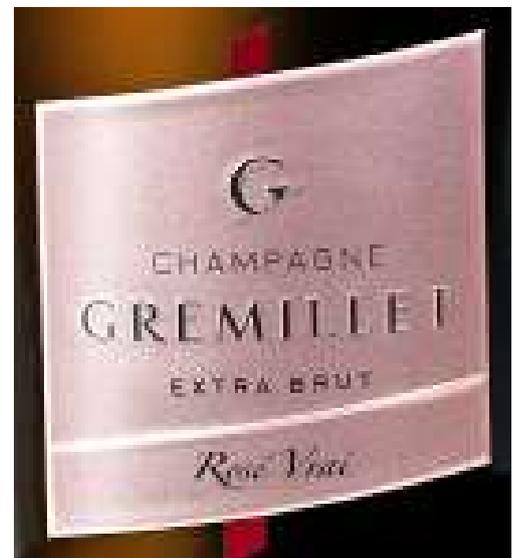
À partir de 200 euros la nuit pour 2 personnes (petit-déjeuner compris + 1 bouteille de champagne offerte). Séjour possible de mai à octobre. Visite des caves sur réservation et selon l'heure d'arrivée. Réservation sur le site [routedesbulles.fr](https://www.routedesbulles.fr)

Par ailleurs pour découvrir la maison de Champagne Gremllet : <https://www.champagne-gremillet.fr>

Mai 2021 Des rosés charmeurs pour préparer l'arrivée de l'été

Si le rosé se boit toute l'année, il faut reconnaître que les mois d'été lui offrent un cadre et une température propres à booster sa consommation. Pour préparer cette arrivée de l'été, nous nous sommes intéressés à quelques uns des milliers de rosés que l'on trouve sur le marché français. Rosés de soif et rosés de gastronomie, rosés tranquilles ou rosés à bulles, nous avons voulu vous proposer un choix de vins bien élaborés susceptibles de vous plaire.

La **Maison Gremillet** a pensé à la Fête des mères en concoctant une nouvelle cuvée de son Extra Brut "Rosé Vrai", un vin raffiné, féminin, de la grâce Lire l'article que nous lui avons consacré comme **Vin du mois en avril 2019**





champagnes

Millésime 2014 Extra Brut

Composé des trois cépages identitaires de la Champagne, le Pinot Noir, le Pinot Meunier et le Chardonnay, ce Millésime 2014 invite à une véritable immersion champenoise. Les bulles fines et vives présagent un ensemble frais et élégant. Le nez est gourmand et fruité, caractéristique du Pinot Meunier. En bouche, les arômes précis et délicats de fruits et de fleurs sont complétés par une belle vivacité apportée par le Chardonnay. **53€** <http://leclercbricriban.fr/>



EXQUIS SAINCHARGNY

Catharsis est un ravissement aromatique digne des plus grands Crémant de Bourgogne Rosé. Le nez révèle des arômes gourmands de fruits rouges. La bouche est fraîche et gorgée de fruits. Flatteuse et équilibrée, sa finale acidulée (groseille) laisse exprimer tout le savoir-faire de Sainchargny. **9,90€** <http://sainchargny.com>



Champagne Gremillet, Cuvée Rosé Vrai

Véritable ode à la femme, le « Rosé Vrai » montre une très belle robe rose/rubis soutenue, profonde, ensoleillée, éclatante, lumineuse et limpide. Sa mousse et ses bulles sont fines, colorées et exubérantes. Le nez est une symphonie de fruits rouges frais et purs qui tiennent les sens. À la dégustation, telle une gourmandise fruitée, chaque bulle évoque un fruit différent qui explose en bouche 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, ou encore une myrtille...
43,50€ www.champagnegremillet.fr



Pépité du Château de Minière

Cette cuvée revêt ses plus beaux atouts dans une robe pâle aux reflets intenses et exhale un univers pâtissier aux notes de brioche toastée et de coings rôtis. Elles annoncent une bouche ample et texturée, Blanc de Noirs oblige, équilibrée par une belle fraîcheur. La finesse des nombreuses et délicates bulles cisèle l'ensemble et confère élégance et gourmandise au nouveau vin du Château de Minière. Une cuvée tout en légèreté !
13,50€ www.chateau-deminiere.com/fr/



spiritueux

Waterford, Irish Single Malt Whisk

Une révolution a secoué la catégorie des whiskies en 2020 : Waterford Distillery ! Le projet a remis l'accent sur l'orge, au cœur de l'aromatique finale d'un single malt, grâce à un ambitieux triptyque Terroir, Traçabilité et Transparence. Fortement marquée par le sol argileux et glaiseux, mais aussi par les tempêtes salées, le brouillard marin et les brises de l'océan, cette expression dévoile de très belles notes épicées (muscade, poivre blanc...) et minérales qui complètent à merveille son caractère malté et gourmand.
79,90€ <https://waterfordwhisky.com>



Dom Pacello Royal Orange

Pour mettre en lumière ses 150 ans, la Distillerie Massenez a souhaité rendre hommage à l'esprit de luxe et de fête qui a forgé la renommée mondiale de ses eaux-de-vie, crèmes et liqueurs de fruits, incontournables dans les plus beaux palaces, bars et restaurants. Ainsi est née, en 2020, une nouvelle marque, forte et emblématique : Dom Pacello Royal Orange. C'est là tout le raffinement d'une liqueur d'orange dévoilant une parfaite harmonie entre la puissance et l'élégance, et laissant véritablement l'impression de goûter le fruit dans sa plus pure émotion. 70 cl, **79,90€** www.massenez.com



Le Pastis de Saint-Tropez

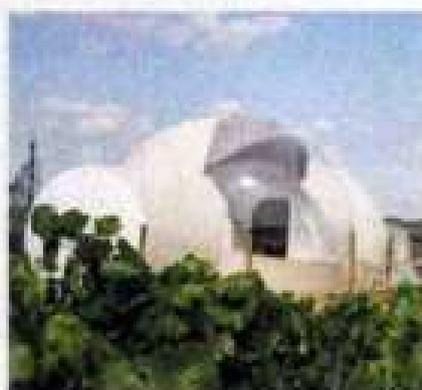
Imaginé lors d'une partie de pétanque sur la mythique place des Lices, le Pastis 12/12 de Saint-Tropez allie le savoir-faire artisanal de la Provence à l'art de vivre Tropicain. 100 % naturel, le Pastis 12/12 est réalisé à base de plantes du Golfe de Saint-Tropez, agrémenté d'une touche d'amande douce. Son flacon s'inspire des carafes plates des années cinquante et son habillage a été confié à l'illustrateur Tropicain Quentin Monge. Et surprise, le bouchon renferme... un véritable cochonnet ! **29€** www.pastis1212.com



RETOUR À SAINT-AULAYE

Il s'agit du premier cognac issu des derniers vignobles de l'ADC Dordogne. Un Cognac aux notes parfumées, fruitées de poire et d'ananas, aux accents épicés. L'occasion de célébrer un terroir d'une richesse infinie et d'explorer une expression de l'Appellation Cognac aussi atypique qu'historique. Une édition limitée à 3 000 bouteilles, élaborée à partir de raisins 100 % Colombarde. **55€** <https://camus.fr/>





SÉJOUR INSOLITE Buller... en Champagne

Se mettre dans sa bulle le temps d'une nuit exceptionnelle dans un cadre idyllique en symbiose avec la nature : voilà l'invitation formulée par la maison familiale de champagne Gremillet. L'experte en bulles de champagne offre

aux amoureux des vignes, comme aux amateurs d'aventures originales, une nouvelle approche de la « bulle » via une formule d'hébergement « extraordinaire » au sein même de son domaine champenois. À partir de 200 euros la nuit pour 2 personnes (petit-déjeuner compris + 1 bouteille de champagne offerte), le séjour est possible de mai à octobre, avec visite des caves sur réservation selon l'heure d'arrivée et option « Dîner » disponible sur réservation minimum 48h à l'avance (75 euros pour 2 personnes). Réservation sur le site routedesbulles.fr ■



La maison Champagne Gremillet regorge d'idées pour émerveiller les mamans le 30 mai prochain !

Par VINS & TERROIRS, le 01 Avril 2021

Au fil des années, les colliers en coquillettes et les pots à crayons en pâte à sel font place à d'autres types de présents pour célébrer la journée de « celles qui donnent la vie ». Mais l'objectif reste toujours le même : faire plaisir et montrer o combien on les aime. Féminité et authenticité de l'Extra Brut « Rosé Vrai », originalité d'une nuit au cœur des vignes, raffinement des coffrets... La maison de champagne GREMILLET, spécialiste de toutes les célébrations, offre une jolie palette - qui plus est atypique - d'idées cadeaux pour combler toutes les mamans !

Quels que soient le budget de ses clients, les préférences gustatives ou le type d'expérience souhaité, la Maison de champagne GREMILLET ne manque pas d'inspiration pour rendre cette prochaine Fête des mères aussi exceptionnelle que celles auxquelles elle s'adresse.

UNE BOUTEILLE DU TRÈS FÉMININ « ROSÉ VRAI »

Si Anne et Jean-Christophe GREMILLET ne devaient choisir qu'un seul de leur cru pour cette journée si spéciale, ce serait le « Rosé Vrai » : une cuvée issue de la collection des Uniques – des champagnes incomparables qui ne peuvent éclore que lors des grandes années ou suite à des vinifications particulières.

On connaît plus souvent en Champagne le rosé d'assemblage (assemblage de jus rouge et de jus blanc). Le rosé de saignée ou de macération est plus rare. Nommé « Rosé Vrai » par la maison, ce nom déposé évoque tant l'authenticité de sa méthode d'élaboration que son dosage très faible qui laisse place à l'expression fruitée du vin. Les pigments naturels contenus dans la peau des grains de raisins noirs colorent les jus pendant que leurs anthocyanes les enrichissent de leurs composants aromatiques. Le chef de cave procède alors à l'extraction lorsqu'il obtient la couleur et les arômes souhaités.

Véritable ode à la femme, le « Rosé Vrai » montre une très belle robe rose/rubis soutenue, profonde, ensoleillée, éclatante, lumineuse et limpide. Sa mousse et ses bulles sont fines, colorées et exubérantes. Le nez est une symphonie de fruits rouges frais et purs qui titillent les sens. À la dégustation, telle une gourmandise fruitée, chaque bulle évoque un fruit différent qui explose en bouche 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, ou encore une myrtille...

Puissant, généreux et fruité, ce rosé est un baiser parfumé qui donne envie de trinquer à la vie, à la joie et à l'amour de celle qui restera à tout jamais irremplaçable ! **Une belle déclaration à offrir à sa maman, le tout dans un étui rosé et raffiné !**

PVC | 43,50€ TTC la bouteille de 75 cl avec étui – Conditionnement par 1 ou 6 bouteilles.

LE MOT DU CHEF DE CAVE, *Jean-Christophe Gremillet*

"Tel un millésimé, le rosé de saignée fait l'objet d'une sélection rigoureuse des raisins. Il bénéficie d'un vieillissement de 30 mois minimum."

UN BON CADEAU POUR UNE NUIT INSOLITE AU CŒUR DU VIGNOLE

Se mettre dans sa bulle le temps d'une nuit exceptionnelle dans un cadre idyllique en symbiose avec la nature : voilà l'invitation formulée par la maison familiale de champagne. L'experte en bulles de champagne offre aux amoureux des vignes, comme aux amateurs d'aventures originales, une nouvelle approche de la « bulle » via une formule d'hébergement « extra-ordinaire » au sein même de son domaine.

À partir de 200 euros la nuit pour 2 personnes (petit-déjeuner compris + 1 bouteille de champagne offerte) – Séjour possible de mai à octobre - Visite des caves sur réservation et selon l'heure d'arrivée - Option « Dîner » disponible sur réservation minimum 48h à l'avance : 75 euros pour 2 personnes -Réservation sur le site routedesbulles.fr

UN COFFRET DE DÉGUSTATION À COMPOSER

Les professionnels des fines bulles sont unanimes : pas de champagne sans flûte ! Alors pour apprécier ses créations à leur juste valeur et les présenter sous leur meilleur jour, la maison Champagne GREMILLET a imaginé **un coffret luxueux pouvant accueillir une bouteille au choix parmi les collections Classiques, Pures ou Inspirations et 2 flûtes de 16 cl.**

Pour un cadeau tout en élégance, laissez-vous tenter par exemple par un Blanc de Blancs, ce champagne des grandes tables, envoûtant, fin et racé ou encore un Brut Sélection, le classique incontournable adopté par plus de 50 Ambassades à travers le monde, pour sa fraîcheur, son équilibre et ses notes fruitées.

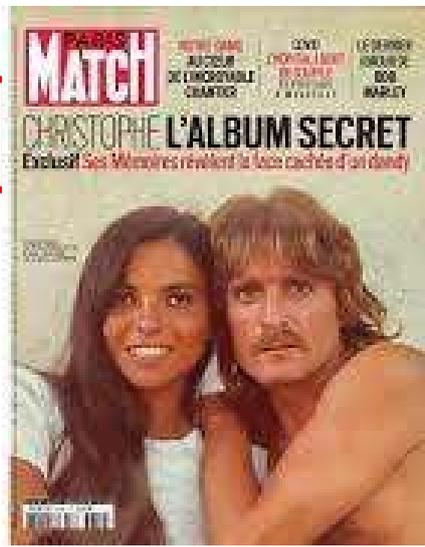
PVC I 15€ TTC le coffret + les 2 flûtes. Bouteille de 75cl non comprise dans le tarif - à acheter séparément : 30€ TTC pour le Blanc de Blancs et 24,50€ TTC pour le Brut Sélection.

À PROPOS DE CHAMPAGNE GREMILLET

Champagne GREMILLET est une maison exclusivement familiale créée par Jean-Michel GREMILLET en 1979. Ce passionné tient son goût pour la vigne de sa mère Lulu qui lui a légué sa première parcelle. Il a lui-même transmis cet attachement au monde viticole à ses enfants, Anne et Jean-Christophe, ainsi qu'à leurs conjoints respectifs. Aujourd'hui, tous participent à l'écriture des pages de l'histoire Champagne GREMILLET et œuvrent, main dans la main, au rayonnement et au développement de cette marque qui leur tient tant à cœur. Avec un slogan fort de sens - « Tous vos succès méritent un GREMILLET » - en parfait écho avec le parcours de la maison qui s'est rapidement hissée parmi les plus belles de son secteur, l'entreprise offre un regard optimiste sur l'avenir et place la détermination, le dynamisme et le travail au cœur de ses valeurs. Elle produit 500 000 bouteilles par an : tandis que la majorité s'invite dans les caves d'une clientèle traditionnelle française composée d'établissements CHR, de cavistes et de particuliers, 40% sont destinées à l'export (50 destinations). Les 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. Situé au cœur du terroir unique de la Côte des Bar dans l'Aube, le domaine GREMILLET, vaste de 48 ha, jouxte les fameuses terres des Riceys où le pinot noir est roi.

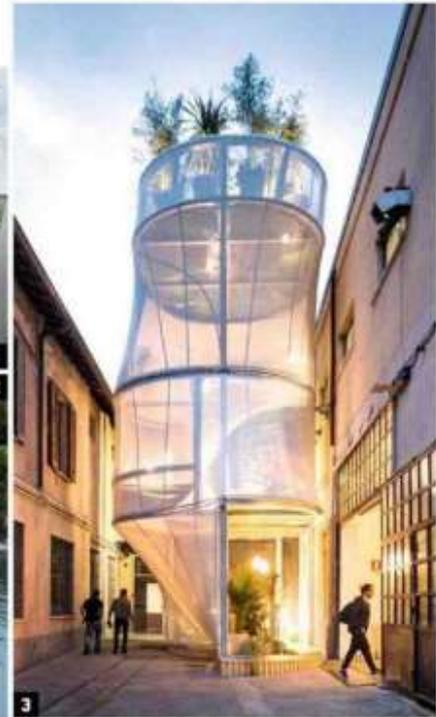
Plus d'informations sur Champagne Gremillet

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



DESIGN

1. La bulle de la maison de champagne Grémillet pour observer les oiseaux et le vignoble.



2. Bouncing Bridge, Paris, 2012. Projet imaginé par l'agence AZC pour être posé à côté du pont de Bir-Hakeim. Longueur : 94 mètres.

3. Breathe, de So-Il architectes, Milan, 2017. Une capsule légère de 6 pièces en textile autonettoyant.

4. BubbleTree utilise des solutions écologiques : puits canadien, voilage d'ombrage, écran thermique...

5. Le pavillon espagnol conçu pour l'Exposition universelle Dubai 2022 affiche un bilan carbone zéro grâce aux panneaux photovoltaïques.



ARCHI GONFLÉ !

Les structures souples ont le vent en poupe. Légères, mobiles, aérées, elles sont une alternative au béton et proposent des expériences inédites.

Par Sixtine Dubly

« C'est une architecture toute ronde, en harmonie avec les formes de la nature, qui ne poussent pas en angles droits », sourit Stéphane Dumas, créateur de BubbleTree, un abri léger et translucide comme une bulle de savon. Et d'ajouter : « J'ai toujours aimé les cabanes dans les arbres, dormir à la belle étoile. Je voulais trouver le moyen de concilier nature et confort. Dormir dans un vrai lit en étant le plus écologique possible. » Depuis son premier modèle, en 2006, la Bubble est de plus en plus sollicitée par les sites naturels ou historiques sensibles – comme Petra –, de l'Islande au Qatar. Pas de salles de bains, des toilettes sèches, une ossature entièrement souple de 80 kilos, anti-UV, durable et recyclable. Elle sait effacer ses traces et se fondre comme un caméléon.

Les structures gonflables testées lors de la guerre de 1914 ont connu une grande envolée à la fin des années 1960. Architectes, designers, artistes se sont pris de passion pour ce matériau protéiforme qui ne nécessite pas de piliers porteurs et peut abriter des milliers de personnes. Il a alimenté une créativité folle documentée dans l'exposition « Aerodream » qui aura lieu au Centre Pompidou-Metz dès la réouverture des musées. La crise pétrolière ayant modéré les ardeurs du plastique, le gonflable revient aujourd'hui sous un autre format. A l'image de la spectaculaire casquette citron du pavillon espagnol imaginée par les architectes Selgascano et FRPO pour l'Exposition universelle de Dubaï, reportée en 2022. Son plastique est à 80 % recyclé, son toit de 1 000 mètres carrés est entièrement équipé de panneaux photovoltaïques, elle n'émet aucune émission de CO₂, est entièrement démontable et transportable. Sans oublier le bilan carbone du transport considérablement réduit par cet allègement de matière. Car, ici, c'est l'air qui fait le mur !

L'architecte Irina Cristea de l'agence parisienne AZC confirme : « Une fois encapsulé, l'air est aussi solide qu'une poutre. » AZC a réalisé plusieurs interventions

gonflables, à Londres en 2013, au Futuroscope de Poitiers en 2019, et elle est lauréate d'un concours pour un pont parisien, Bouncing Bridge, conçu comme une audacieuse aire de jeu en 2012. Le projet, prototypé sur 10 mètres, a prouvé sa faisabilité technique. « Le gonflable a un immense potentiel, ajoute l'architecte. Il emploie peu de matière, son coût est faible, il peut apparaître et disparaître facilement. Cette flexibilité lui permet de se glisser partout, sans toucher l'existant. Il induit aussi un autre rapport à la ville, une certaine légèreté, le jeu. »

Ludique à la façon des structures pensées par AZC, le gonflable peut aussi être un agent protecteur. Le Bubble Building de Shanghai, imaginé par le studio 3Gatti, est enveloppé d'une façade pneumatique qui crée un cocon, un filtre lumineux qui amplifie la lumière du soleil, en permanence occultée par la pollution de la mégalopole. Cette seconde peau fabrique aussi une régulation thermique naturelle protégeant de la chaleur et du froid.

L'architecture gonflable ouvre plus largement une réflexion sur l'air. En 1960, l'Américain Buckminster Fuller inventait le dôme géodésique et proposait de recouvrir Manhattan d'une sphère transparente de 2 kilomètres carrés pour réguler les écarts de température, réduire les dépenses énergétiques, contrôler la pollution de l'extérieur. Dans cet esprit, la petite BubbleTree fonctionne sur un système de pompe et de filtres qui renouvelle l'air en moyenne toutes les 2 à 8 fois par heure selon les besoins quand la norme actuelle la plus élevée en Europe est de 3,5. A la fois matériau de construction et régulateur thermique, l'air que nous respirons est la condition de ces architectures gonflables qui s'inventent déjà dans la ville de demain. En posant un lit d'hôtel dans la montagne suisse sans autre protection que l'atmosphère de notre Terre, le Null Stern Hotel rappelle que l'air est, aujourd'hui, un enjeu majeur et ce dans tous les domaines. ■

DE L'AIR !

La Lune et Niel Armstrong ont révolutionné le design. En France, l'ingénieur d'origine vietnamienne Quasar Khanh (1934-2016) a fait fureur avec son mobilier gonflable et rebondi inspiré des combinaisons des cosmonautes. C'est un succès immédiat. En 1968, dans son usine de Montreuil, il produit mille pièces par mois. Ses créations envahissent la publicité et le cinéma. Inventeur reconnu de la scène parisienne, marié à la créatrice de mode Emmanuelle Khanh, il imagine aussi des barrages, des voitures et des aéronefs. En 1971, le jeune Philippe Starck, tout juste sorti de l'école Camondo, rejoint son équipe. ■

A VOIR DÈS LA RÉOUVERTURE DES MUSÉES

« Aerodream. Architecture, design et structures gonflables, 1950-2020 », au Centre Pompidou-Metz, jusqu'au 23 août 2021, catalogue paru aux éditions HYX.

À LIRE

« Habiter l'air. Projets architecturaux et environnementaux », par Michele Boni, éd. Alternatives.

« Une fois encapsulé, l'air est aussi solide qu'une poutre. Et le gonflable emploie peu de matière, il peut se glisser partout sans toucher l'existant »

FUTUROSCOPE

450

C'est le nombre de mètres cubes d'air encapsulés dans la structure flottante Lily, au Futuroscope, qui est capable d'accueillir une dizaine de personnes.

Champagne Gremillet Clos Rocher Millésime 2013



C'est à une philosophie de la vigne - et de la vie et de l'excellence - à laquelle convie la maison Gremillet. Au-delà de l'idée même de production, c'est une véritable passion qui anime cette belle histoire familiale née autour du Champagne. Alors que Jean-Michel Gremillet s'était investi corps et âme dans l'art des plus beaux vins de Champagne, ses enfants et leurs conjoints ont, en effet, depuis rejoint cette aventure sublimant le noble produit de la vigne champenoise, ainsi que le souligne Anne Gremillet : « Travailler au cœur et avec la nature, aider le raisin à révéler toute sa richesse.



En perpétuelle quête d'excellence, nous devons rendre hommage au terroir, valoriser ce patrimoine vivant, se dépasser sans cesse. Quel plaisir et quelle fierté lorsque le fruit du travail accompli est à la hauteur de nos exigences ».

Parmi ces pépites, patiemment conduites, le Champagne du Clos Rocher émerveille les sens, l'œil, l'odorat, le goût, bien sûr, et même l'oreille avec l'éclatement discret de ses fines bulles... Né exclusivement du Pinot noir issu de la vendange 2013 et résultant d'une sélection traditionnelle à la main des meilleurs raisins du Clos Rocher, ce millésime est le produit d'une première presse et d'une patiente fermentation.

Pas moins de sept années au minimum seront, en effet, nécessaires pour donner naissance à ce vin d'exception né de généreux raisins baignés de soleil. Précieux et rare, cet élégant vin de champagne n'offre qu'un nombre volontairement limité de bouteilles (2 à 3000) afin d'en garantir cette excellence qui a fait sa notoriété.



Richesse et subtilité caractérisent ce champagne Clos Rocher d'une élégance rare, un champagne qui excellera avec des mets tout aussi raffinés qu'une belle volaille truffée ou un beau saumon à la crème.



Soulignons, enfin, que la Maison Gremillet plébiscitée par le monde diplomatique qui a depuis longtemps retenu ses champagnes pour ses ambassades, a attaché la plus grande importance à de petits détails qui au final n'en sont pas, telle la beauté d'un flacon généreux, une étiquette travaillée et un bouchon ficelle du plus bel effet. Chaque bouteille de ce Millésime 2013 est numérotée, ce qui témoigne encore de cette impression d'un produit rare et précieux !

En mai , fait ce qu'il te plait...fête les mamans...avec le champagne Gremillet!

Féminité et authenticité de l'Extra Brut « Rosé Vrai », originalité d'une nuit au coeur des vignes, raffinement des coffrets... La maison GREMILLET, spécialiste de toutes les célébrations, offre une jolie palette - qui plus est atypique - d'idées cadeaux pour combler toutes les mamans !

* Une bouteille de « Rosé Vrai »

Puissant, généreux et fruité, ce rosé est un baiser parfumé qui donne envie de trinquer à la vie, à la joie et à l'amour de celle qui restera à tout jamais irremplaçable ! Une belle déclaration à offrir à sa maman, le tout dans un étui rosé et raffiné !

PVC | 43,50€ TTC la bouteille de 75 cl avec étui – Conditionnement par 1 ou 6 bouteilles.

Un coffret de dégustation à composer

Un cadeau tout en élégance pour partager un doux moment de dégustation

PVC | 15€ TTC le coffret + les 2 flûtes. Bouteille de 75cl non comprise dans le tarif - à acheter séparément : 30€ TTC pour le Blanc de Blancs et 24,50€ TTC pour le Brut Sélection

Un bon cadeau pour une nuit insolite au cœur du vignoble

En partenariat avec Bubleways, la Maison Gremillet a décidé de proposer une expérience unique et inoubliable au cœur de son vignoble uniquement de mai à octobre. Le cadre de la bulle, en plein cœur du vignoble, offre une vraie connexion avec la nature.

À partir de 200 euros la nuit pour 2 personnes (petit-déjeuner compris + 1 bouteille de champagne offerte) - Séjour possible de mai à octobre - Visite des caves sur réservation et selon l'heure d'arrivée . Réservation sur le site routedeshulles.fr



LE CHAMPAGNE GREMILLET REGORGE D'IDEES POUR EMERVEILLER LES MAMANS LE 30 MAI PROCHAIN !

[Retour](#)

28 MARS 2021, PHILIPPE GUERSAN

La Maison GREMILLET ne manque pas d'inspiration, la prochaine Fête des mères sera aussi exceptionnelle que celles auxquelles elle s'adresse.



UNE BOUTEILLE DU TRES FEMININ « ROSE VRAI »

Maman, je t'aime !

Au fil des années, les colliers en coquillettes et les pots à crayons en pâte à sel font place à d'autres types

de présents pour célébrer la journée de « celles qui donnent la vie ».

Mais l'objectif reste toujours le même : faire plaisir et montrer ô combien on les aime.

Féminité et authenticité de l'Extra Brut « Rosé Vrai », originalité d'une nuit au coeur des vignes, raffinement des coffrets... La maison de champagne Gremillet, spécialiste de toutes les célébrations, offre une jolie palette d'idées cadeaux pour combler toutes les mamans !



UNE BOUTEILLE DU TRES FEMININ « ROSE VRAI »

Si Anne et Jean-Christophe Gremillet ne devaient choisir qu'un seul de leur cru pour cette journée si spéciale, ce serait le « Rosé Vrai » : une cuvée issue de la collection des Uniques, des champagnes incomparables qui ne peuvent éclore que lors des grandes années ou suite à des vinifications particulières.



On connaît plus souvent en Champagne le rosé d'assemblage (assemblage de jus rouge et de jus blanc). Mais le rosé de saignée ou de macération est plus rare. Nommé « Rosé Vrai » par la maison, ce nom déposé évoque tant l'authenticité de sa méthode d'élaboration que son dosage très faible qui laisse place à l'expression fruitée du vin. Les pigments naturels contenus dans la peau des grains de raisins noirs colorent les jus pendant que leurs anthocyanes les enrichissent de leurs composants aromatiques.

Le chef de cave, Jean-Christophe Gremillet, procède alors à l'extraction lorsqu'il obtient la couleur et les arômes souhaités. « Tel un millésimé, le rosé de saignée fait l'objet d'une sélection rigoureuse des raisins. Il bénéficie d'un vieillissement de 30 mois minimum ».

Et chez Gremillet, c'est une histoire de famille, animée par son créateur Jean-Michel Gremillet depuis 1979, avec un slogan fort de sens : « Tous vos succès méritent un Gremillet ».

Véritable ode à la femme, le « Rosé Vrai » montre une très belle robe rose/rubis soutenue, profonde, ensoleillée, éclatante, lumineuse et limpide. On apprécie ses bulles très fines, colorées et exubérantes. Le nez est une symphonie de fruits rouges frais et purs qui titillent les sens. A la dégustation, telle une gourmandise fruitée, chaque bulle évoque un fruit différent qui explose en bouche 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, ou encore une myrtille...

Puissant, généreux et fruité, ce rosé est vraiment délicieux, comme un baiser parfumé qui donne envie de trinquer à la vie, à la joie et à l'amour de celle qui restera à tout jamais irremplaçable !

Une belle déclaration à offrir à sa maman, le tout dans un étui rosé et raffiné !
Prix : 43,50€ TTC la bouteille de 75 cl avec étui.



Champagne : la maison Gremillet se développe lentement mais sûrement



L'équipe de la maison de champagne Gremillet n'attend que la reprise des activités recevant du public pour reprendre son activité d'oenotourisme. Une diversification qui lui permet de faire connaître, que ce soit par une visite guidée, un dîner gastronomique, ou une nuit passée dans une bulle au cœur des vignes, son métier. Jeune (elle a été créée en 1979), l'entreprise familiale (48 hectares de vignes dont 25 en propre, 500 000 bouteilles par an, 23 salariés) de Balnot-sur-Laignes (Aube) a acquis au fil des années les compétences manquantes pour englober toutes les opérations. Composée à 100% de pinot noir, sa cuvée Clos Rocher s'est pour sa part dotée d'un élégant coffret et d'un flacon proche de l'univers du vin. **Anne Gremillet**, directrice générale, nous en dit plus.

Comment s'est construite la maison ?

Ma grand-mère était commerciale en clôtures électriques, et avait investi ses économies dans les vignes. Mon père était électricien. En 1979, elle lui a légué une parcelle et il a acheté peu à peu de nouveaux terrains. Il a toujours souhaité acquérir du foncier. Mon frère et moi avons rejoint l'entreprise en 2003 et en 2006. Mon frère a pris en charge la vinification – nous sous-traitons certaines opérations. J'ai apporté la brique marketing et communication. Ma belle-sœur et mon mari nous ont rejoint en 2008-2009. Nous sommes six membres de la famille, dans l'entreprise. Nous produisons 500 000 bouteilles par an, avec une capacité qui pourrait atteindre le double. L'objectif est de construire la marque. Nous sommes sur des volumes plutôt stables, avec une valorisation de nos produits à la hausse.

Ces dernières années, de quelle manière a évolué la demande des consommateurs en matière de champagne ?

La tendance est notamment aux produits zéro dosage, même si cela reste une petite partie des volumes. Nous avons aussi une cuvée bio (aujourd'hui destinée à la Suède). Faire du bio en Champagne, ce n'est pas une évidence, faute de soleil et de vent suffisants. Nous venons de convertir 3 ha supplémentaires. Nous sommes passés en HVE, sur la voie B, puisque nous achetons du raisin : l'exploitation est HVE (mais pas encore nos champagnes). Le rosé, lui, n'est pas une tendance. C'est une vraie référence incontournable. Nous avons deux rosés, dont un rosé de saignée obtenu par la macération du raisin. Notre premier rosé de saignée, en 2006, était très foncé. Gustativement, toutefois, c'est incomparable.

Comment travaillez-vous avec les acteurs de la restauration pour composer leur offre ?

Notre gamme est large. Le Blanc de blancs s'accorde bien avec les fruits de mer. Le 100% Pinot noir va bien avec les viandes crémeuses. Nous avons lancé l'an dernier une cuvée demi-bulles, qui laisse plus de place au vin. A table, la bulle va moins déranger le palais. Cela permet de placer le champagne sur de belles tables. Nous mettons moins de sucre au moment de l'embouteillage. C'est une adaptation de notre liqueur de tirage.

De quelle manière avez-vous été affectés par la situation actuelle ?

Nous devrions finir à l'année 2020 à -15% de chiffre d'affaires. Nous avons eu des marchés qui ont bien résisté. L'export s'est bien maintenu. Habituellement, nous effectuons 60% de nos volumes en France et 40% à l'export. Nous avons investi sur la France (50% professionnels, 50% directement auprès des particuliers).

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

Cap sur l'oenotourisme au coeur d'un vignoble de Champagne

Le classement récent de la Champagne au patrimoine mondial de l'Unesco est l'opportunité de mettre l'accent sur l'oenotourisme ! Nuit insolite dans une bulle, visite du domaine Gremillet, dégustation et déjeuner au coeur des vignes...



La maison Gremillet, initialement tournée vers l'export, souhaite ouvrir ses portes au public et faire découvrir son infrastructure qu'elle veut contemporaine et originale ! Se mettre dans sa bulle le temps d'une nuit exceptionnelle dans un cadre idyllique en symbiose avec la nature : voilà l'invitation formulée par la maison familiale de champagne Gremillet.

L'experte en bulles de champagne offre aux amoureux des vignes, comme aux amateurs d'aventures originales, une nouvelle approche de la « bulle » via une formule d'hébergement « extraordinaire » au sein même de son domaine. Au coeur du Clos Rocher, qui produit la plus prestigieuse cuvée des champagnes Gremillet, se niche une chambre insolite sous forme d'une bulle transparente. L'écrin d'un séjour inoubliable, aux prestations uniques et individualisées qui allie vie sauvage, confort et sécurité, au plus proche de la nature. Ce coin de paradis, isolé et clos, est entouré par la vigne et mitoyen de l'Arboretum des Vaucelles. Cet arboretum abrite 82 conifères, chacun d'eux représente un pays où la maison a exporté son champagne.

En symbiose avec la nature...

Un cadre unique à la biodiversité préservée, soutenu par l'engagement de la famille Gremillet en faveur de la nature, son alliée, celle sans qui elle ne pourrait exercer et sublimer sa passion. Placée sur l'exploitation certifiée HVE « Haute Valeur Environnementale », la bulle proposée par la maison de champagne est éco-conçue et fabriquée en France. En symbiose avec la nature, elle minimise la consommation d'énergie et de matière tout en maximisant le confort et l'interaction avec l'environnement. Elle s'intègre également harmonieusement au décor grâce à ses lignes discrètes et à ses espaces en transparence permettant de profiter sans limite du spectacle ambiant.

UNE NUIT DANS UNE BULLE AU CLOS

• Séjour pour 2 personnes possible de mai à octobre • À partir de 200 euros la nuit (petit-déjeuner compris + 1 bouteille de Champagne offerte) • Visite des caves possible sur réservation et selon l'heure d'arrivée • Option « Dîner » disponible sur réservation minimum 48h à l'avance. **Réservation** sur le site routedesbulles.fr



VISITE ET DÉGUSTATION

La visite débute là où tout commence : la vigne, celle du Clos Rocher, puis l'arboretum, avant de découvrir le cellier : pressoir, cuves, ateliers de dégorgement, d'habillage... Toutes les étapes de la méthode champenoise sont contées au lieu juste. Après un passage dans le temps avec le musée, puis la traversée des caves, vient le moment de la dégustation au sein du showroom et de sa terrasse panoramique.

VISITE CLASSIQUE 10€ par personne. Visite guidée d'1 heure puis dégustation de 3 cuvées maison.

DÉGUSTER SANS VISITER 6€ par personne. Dégustation de 3 cuvées maison.

DÉJEUNER AU COEUR DES VIGNES

Traditionnellement à hauteur d'homme, notre cadole se veut plus spacieuse, plus conviviale pour y accueillir entre 6 et 10 personnes. Un lieu unique pour un déjeuner gastronomique au champagne avec vue sur la vigne. Pour un groupe supérieur à 10 personnes, le showroom et sa terrasse panoramique sera votre lieu d'accueil.

FORMULE GASTRONOMIQUE 40€ par personne. Visite complète et originale d' 1 heure 30 entre le Clos Rocher, l'arboretum et les caves. Un copieux repas froid (crudités, viandes froides, charcuterie, fromages et dessert) préparé par notre traiteur local vous sera servi accompagné de nos champagnes (1 bouteille pour 3 personnes).

SÉMINAIRE & RÉCEPTION Le domaine dispose d'une jolie salle de réception pour accueillir les événements festifs ou professionnels. Capacité de 120 personnes. Pour toutes demandes de tarifs ou d'informations, remplir le formulaire en ligne.





Clos Rocher – Champagne Gremillet à Balnot

Lancé en 2017 par la famille Gremillet (Jean-Michel et Anne, accompagnés de leur enfants) sur le millésime 2013, le clos Rocher est un 100 % pinot noir de l'Aube, issu de 1,4 hectares de vignes plantées à Balnot-sur-Laignes qui ont donné 2500 bouteilles.



Champagne Gremillet Cuvée Évidence

Author: Goswijn Simons

-  Sparkling
-  Chardonnay
-  France - Ardenne



Champagne Gremillet - Cuvée Évidence (90 TSW)

This Valentine's weekend I had an Instagram break but that doesn't mean we didn't enjoy good wines. This 100% Chardonnay - Cuvée Évidence was the bottle we opened on Sunday. A very delicate choice I must admit.

This Champagne is composed of only the cuvée (first press). Selection of the best Chardonnay. Alcoholic and malolactic fermentation in oak barrels for 6 months. Ageing of 4 years minimum. BRUT Dosage at 7 gr/l with a liqueur d'expédition coming from finished bottles of Champagne.

Gentle vinification in wood gives him more aromatic complexity while preserving the freshness of the chardonnay. An atypical, rare champagne!

My tasting notes:

In the glass a bright golden yellow color. The mousse is fine and light creamy with a fine and persistent bubble. On the medium nose you can find aromas of yellow apple, pear, citrus and vanilla with hints of white flowers, hay, brioche and spices. On the palate dry, medium bodied with nice acidity and freshness. Very inviting flavours which are a recall of the nose. Easy going and delicate with light bitterness in the finish. The perfect match would be the delicate flesh of scallops, fine fowl or a free-range chicken. The Gremillet estate was founded by Jean-Michel Gremillet in 1979 when he inherited a plot of land with vines from his mother, Lulu. Today, the house has more than 40 hectares of vineyards and is located in a small village 45 kilometers from Troyes - the historic capital of Champagne.

Dégustation De Champagne À L'occasion De La Saint Valentin Avec Rouge Aux Lèvres



Pour la Saint Valentin, nous avons participé à une Master Class virtuelle 100% Champagne organisée par Rouge aux lèvres. Nous avons apprécié leur premier [Virtual Wine Tour](#) sur les vins blancs Peyrassol.

Une belle sélection de bouteille de champagne

Margot Ducancel, Fondatrice de Rouge aux Lèvres, a sélectionné 3 belles bouteilles de Champagne pour illustrer toute la diversité de cette belle région :

- Champagne M.G Heucq 'Fossile' Brut
- Champagne Gremillet Blanc de Noirs Brut
- Champagne Leclerc Briant – Vintage 2014 Extra Brut

Nous avons reçu quelques jours avant un coffret en bois avec ces 3 bouteilles.

Une Master Class virtuelle

Lors de la Master Class sur Zoom, Margot Ducancel évoque les cépages, les typologies de terroirs, le mode de fabrication et les différences entre les maisons de champagne.

La maison de champagne familiale Gremillet est installée dans la côte des Bar, au Sud de la région viticole champenoise. Ce champagne brut Blanc de noirs est très riche en arômes, avec des notes typiques du Pinot noir : coing, épices et poivre. Un champagne que l'on peut associer à du poisson, de la viande blanche et du fromage à pâte dure comme l'emmental ou la tome.

BOISSONS, GASTRONOMIE

Une Saint-Valentin des plus pétillantes pour Champagne Gremillet



Coffret de dégustation personnalisable, Brut Rosé fraîchement relooké ou parenthèse romantique au cœur du vignoble, Champagne Gremillet se met en quatre pour proposer une sélection d'idées cadeaux des plus pétillantes pour la Saint-Valentin. La Maison regorge d'idées originales pour surprendre l'élue(e) de son cœur et lui faire plaisir à coup sûr.

Pour les inconditionnels du champagne rosé, la Maison Gremillet met à l'honneur la nouvelle version de son Brut rosé. Désormais habillée d'une étiquette et d'une coiffe aux délicats tons de rose, la bouteille retranscrit plus fidèlement l'essence de son contenu. Celle d'un champagne plaisir élégant, subtil et fruité distillant toute la palette des fruits rouges et noirs gorgés de soleil comme la fraise, la framboise, la mûre, le cassis, la griotte et la groseille.

Un Coffret de dégustation personnalisable

Les professionnels des fines bulles sont unanimes : pas de champagne sans flûte ! La Maison Gremillet a imaginé un Coffret de dégustation personnalisable. Composée de deux flûtes de 16 cl et d'une bouteille (au choix parmi les collections Classiques, Pures ou Inspirations à acheter séparément), ce cadeau tout en élégance permet de partager à deux un doux moment de dégustation. Et pour encore plus de romantisme, les propriétaires du domaine offrent la personnalisation de l'étiquette.

Nuit insolite au cœur du vignoble

Enfin, la Maison Gremillet, en partenariat avec Bubleways, a imaginé une expérience unique au cœur du vignoble. Se mettre dans sa bulle le temps d'une nuit dans un cadre idyllique en symbiose avec la nature, voilà l'invitation formulée par la maison familiale de champagne. L'experte en bulles de champagne offre aux amoureux des vignes, comme aux amateurs d'aventures originales, une nouvelle approche de la « bulle » via une formule d'hébergement « extra-ordinaire » au sein même de son domaine. Un bon cadeau à offrir à l'être aimé(e) pour une nuit insolite au cœur du vignoble.

Champagne

Gremillet

– Coffret de dégustation personnalisable (comprenant 1 bouteille (non comprise dans ce tarif) et 2 flûtes de 16 cl), env. 15 euros. Bouteille de 75 cl (à choisir parmi les collections Classiques, Pures ou Inspirations) à acheter séparément. Personnalisation de l'étiquette offerte.

– Brut rosé (bouteille 75 cl), env. 26 euros. Conditionnement à partir de 1 à 6 bouteilles.

– Bon cadeau pour une nuit insolite au cœur du vignoble, à partir de 200 euros la nuit pour 2 personnes (petit-déjeuner compris + 1 bouteille de champagne offerte). Séjour possible de mai à octobre. Visite des caves sur réservation et selon l'heure d'arrivée. Option « Dîner » disponible sur réservation minimum 48 heures à l'avance : 75 euros pour 2 personnes. Réservation sur le site routedesbulles.fr



Champagne **Maison Gremillet**

Pas de St Valentin sans bulles, d'autant que celles-ci fascinent hommes et femmes alors que fleurs et chocolats séduisent plutôt la gente féminine !

Un rosé à découvrir lors d'un séjour au cœur des vignes : Gremillet

Alors la Maison Gremillet a imaginé plusieurs bonnes idées pour personnaliser votre cadeau : un coffret avec une bouteille et 2 flûtes, un flacon de Brut rosé relooké, un bon cadeau pour une nuit insolite et romantique au cœur des vignes.

Excellent rapport qualité – prix que le coffret et ses 2 flûtes à partager : 15 € avec une personnalisation de l'étiquette offerte.

Coiffé de rose le Brut rosé fleure bon les fruits rouges (fraise, framboise, griotte, groseille) et noirs (mûres, cassis). Fruité et un peu vineux, il accompagne parfaitement les gibiers ou les desserts fruités.

26 € la bouteille.

Dans les vignes mêmes, possibilité d'une nuit au cœur d'une bulle et visite des caves pour mieux appréhender le vignoble.

200 € la nuit pour 2 personnes, bouteille comprise ; www.champagne-gremillet.fr

Dormir dans un clos sous une bulle en Champagne (Champagne Gremillet)



Pour penser à autre chose : se mettre dans sa bulle le temps d'une nuit exceptionnelle dans un cadre idyllique en symbiose avec la nature : voilà l'invitation formulée par le [Champagne Gremillet](#). Un domaine qui offre aux amoureux des vignes, comme aux amateurs d'aventures originales, une nouvelle approche de la « bulle » via une formule d'hébergement « extraordinaire » au sein même de son vignoble. Au coeur de son clos, le Clos Rocher, qui produit la cuvée de prestige des Champagnes Gremillet, se niche une chambre insolite sous forme d'une bulle transparente. L'écrin d'un séjour inoubliable, aux prestations uniques et individualisées qui allie vie sauvage, confort et sécurité, au plus proche de la nature. Ce coin de paradis, isolé et clos, est entouré par la vigne et mitoyen de l'Arboretum des Vaucelles. Cet arboretum abrite 82 conifères, chacun d'eux représente un pays où la maison a exporté son champagne. Un cadre unique à la biodiversité préservée, soutenu par l'engagement de la famille Gremillet en faveur de la nature, son alliée, celle sans qui elle ne pourrait exercer et sublimer sa passion.

Placée sur l'exploitation certifiée HVE « Haute Valeur Environnementale », la bulle est éco-conçue et fabriquée en France. En symbiose avec la nature, elle minimise la consommation d'énergie et de matière tout en maximisant le confort et l'interaction avec l'environnement. Elle s'intègre également harmonieusement au décor grâce à ses lignes discrètes et à ses espaces en transparence permettant de profiter sans limite du spectacle ambiant.

INFORMATIONS PRATIQUES

- Séjour pour 2 personnes possible de mai à octobre
 - À partir de 200 euros la nuit (petit-déjeuner compris + 1 bouteille de Champagne offerte)
 - Visite des caves possible sur réservation et selon l'heure d'arrivée
 - Option « Dîner » disponible sur réservation minimum 48h à l'avance
- Réservations sur le site internet [Champagne Gremillet](#)

Saint-Valentin 2021, les idées de cadeaux à partir de 5 €

Des cœurs, des cœurs et encore des cœurs... la Saint Valentin 2021 nous emmène sur des pentes de douceurs fruitées et chocolatées, des petits et grands cadeaux à partager ou à offrir à l'être aimé.

Les cadeaux de 31 à 40 €



- **Shanty Biscuits** - Jeu de société Duo de 24 délicieux biscuits à messages - 32 €, disponible [en ligne](#).
- **Pierre Hermé** - Fleur de cassis cœurs mêlés pour 2 - Crumble au poivre de cassis, biscuit moelleux au chocolat, ganache au chocolat Pure Origine Bélize, District de Cayo, Plantation Xibun au cassis et poivre de cassis, éclats de chocolat noir à la fleur de sel, 36 € - [en boutiques et en ligne](#).
- **Astara** - Your are my caviar, Coffret caviar Baeri et ses deux cuillères -35 €, [en boutique et en ligne](#).
- **Champagne Gremillet** - Coffret dégustation personnalisable, composé d'une bouteille (à choisir parmi les collections Classiques, Pures ou Inspirations) et 2 flûtes. Coffret, 15 € - bouteille de champagne, dès 24,50 €, [en ligne](#).



Champagne Gremillet cuvée Clos Rocher

Pour une fête inoubliable, un apéritif, un plat ou un dessert, ou tout simplement une soirée en amoureux, entre amis ou en famille, la maison de champagne **Gremillet** propose sa nouvelle cuvée en édition limitée.

Jean-Christophe GREMILLET, chef de cave et fils du fondateur de la maison éponyme, est particulièrement fier de présenter sa nouvelle création : le champagne Gremillet cuvée **Clos Rocher**.

La cuvée **clos Rocher** est présentée dans un bel écrin très chic, idéale pour faire un cadeau, ou tout simplement pour le plaisir de déguster un bon champagne.

« Fleuron de la maison Champagne **GREMILLET**, cette nouvelle cuvée est le fruit du savoir-faire familial et de 7 années de patience. Enfantée par le Clos du même nom, l'un des rares en Champagne, elle est composée à 100% de pinot noir, la plus belle expression du terroir de la Côte des Bar. Une invitation à une expérience unique pour tous les amateurs de champagne, un voyage des sens...

Le champagne Clos Rocher est né de l'assemblage d'une seule année de vendange - 2013 - après une sélection rigoureuse des plus beaux raisins du Clos Rocher, tous vendangés à la main à pleine maturité. Sa terre d'excellence, une parcelle au sol argilo-calcaire de plus d'1 hectare, plantée en pinot noir, ceinte de murets et exposée Sud, Sud -Est, lui confère un parfait équilibre entre richesse et légèreté. Subtil et raffiné, il se marie à merveille avec les mets de fêtes tels que les fruits de mer, le foie gras, la volaille ou encore les desserts fruités. »

Comme le précise **Anne GREMILLET**, la fille de la famille, en charge de la communication et du marketing :« seules 2 670 bouteilles composent cette première cuvée Clos Rocher ». Commande et livraison uniquement sur le site internet de la maison de champagne.

Prix : 89€

Dans la rubrique insolite, la maison de champagne propose « une bulle au pays des petites bulles » : une expérience inoubliable au coeur de son vignoble. Bientôt plus d'informations lors d'un prochain post.

Un grand merci à la maison Gremillet pour ce joli coffret très chic.



Actus Vins & Spiritueux - Cap sur l'oenotourisme : vivez une expérience inoubliable au coeur du vignoble de la maison de Champagne Gremillet !



Cap sur l'oenotourisme : vivez une expérience inoubliable au coeur du vignoble de la maison de Champagne Gremillet !

Le classement récent de la Champagne au patrimoine mondial de l'Unesco est l'opportunité de mettre l'accent sur l'oenotourisme ! Nuit insolite dans une bulle, visite du domaine, dégustation et déjeuner au coeur des vignes... La maison GREMILLET, initialement tournée vers l'export, souhaite ouvrir ses portes au public et faire découvrir son infrastructure qu'elle veut contemporaine et originale !

UNE NUIT DANS UNE BULLE AU CLOS ROCHER

Se mettre dans sa bulle le temps d'une nuit exceptionnelle dans un cadre idyllique en symbiose avec la nature : voilà l'invitation formulée par la maison familiale de champagne GREMILLET. L'experte en bulles de champagne offre aux amoureux des vignes, comme aux amateurs d'aventures originales, une nouvelle approche de la « bulle » via une formule d'hébergement « extra-ordinaire » au sein même de son domaine. Au coeur du Clos Rocher, qui produit la plus prestigieuse cuvée des champagnes Gremillet, se niche une chambre insolite sous forme d'une bulle transparente. L'écrin d'un séjour inoubliable, aux prestations uniques et individualisées qui allie vie sauvage, confort et sécurité, au plus proche de la nature.

INFORMATIONS PRATIQUES

Ce coin de paradis, isolé et clos, est entouré par la vigne et mitoyen de l'Arboretum des Vaucelles. Cet arboretum abrite 82 conifères, chacun d'eux représente un pays où la maison a exporté son champagne. Un cadre unique à la biodiversité préservée, soutenu par l'engagement de la famille GREMILLET en faveur de la nature, son alliée, celle sans qui elle ne pourrait exercer et sublimer sa passion.

Placée sur l'exploitation certifiée HVE « Haute Valeur Environnementale », la bulle proposée par la maison de champagne est éco-conçue et fabriquée en France. En symbiose avec la nature, elle minimise la consommation d'énergie et de matière tout en maximisant le confort et l'interaction avec l'environnement. Elle s'intègre également harmonieusement au décor grâce à ses lignes discrètes et à ses espaces en transparence permettant de profiter sans limite du spectacle ambiant.

Séjour pour 2 personnes possible de mai à octobre

À partir de 200 euros la nuit (petit-déjeuner compris + 1 bouteille de Champagne offerte)

Visite des caves possible sur réservation et selon l'heure d'arrivée

Option « Dîner » disponible sur réservation minimum 48h à l'avance

Réservation sur le site routedesbulles.fr

VISITE ET DÉGUSTATION

La visite débute là où tout commence : la vigne, celle du Clos Rocher, puis l'arboretum, avant de découvrir le cellier : pressoir, cuves, ateliers de dégorgement, d'habillage... Toutes les étapes de la méthode champenoise sont contées au lieu juste. Après un passage dans le temps avec le musée, puis la traversée des caves, vient le moment de la dégustation au sein du showroom et de sa terrasse panoramique.

VISITE CLASSIQUE 10€ par personne.

Visite guidée d'1 heure puis dégustation de 3 cuvées maison.

DÉGUSTER SANS VISITER 6€ par personne. Dégustation de 3 cuvées maison.

DÉJEUNER AU COEUR DES VIGNES

Traditionnellement à hauteur d'homme, notre cadole se veut plus spacieuse, plus conviviale pour y accueillir entre 6 et 10 personnes. Un lieu unique pour un déjeuner gastronomique au champagne avec vue sur la vigne. Pour un groupe supérieur à 10 personnes, le showroom et sa terrasse panoramique sera votre lieu d'accueil.

FORMULE GASTRONOMIQUE 40€ par personne.

Visite complète et originale d'1 heure 30 entre le Clos Rocher, l'arboretum et les caves. Un copieux repas froid (crudités, viandes froides, charcuterie, fromages et dessert) préparé par notre traiteur local vous sera servi accompagné de nos champagnes (1 bouteille pour 3 personnes).

SÉMINAIRE & RÉCEPTION

Le domaine dispose d'une jolie salle de réception pour accueillir les événements festifs ou professionnels. Capacité de 120 personnes.

Pour toutes demandes de tarifs ou d'informations, remplir le formulaire en ligne. Réservations sur le site internet Champagne Gremillet

À PROPOS DE CHAMPAGNE GREMILLET

Champagne GREMILLET est une maison exclusivement familiale créée par Jean-Michel GREMILLET en 1979. Ce passionné tient son goût pour la vigne de sa mère Lulu qui lui a légué sa première parcelle. Il a lui-même transmis cet attachement au monde viticole à ses enfants, Anne et Jean-Christophe, ainsi qu'à leurs conjoints respectifs. Aujourd'hui, tous participent à l'écriture des pages de l'histoire Champagne GREMILLET et œuvrent, main dans la main, au rayonnement et au développement de cette marque qui leur tient tant à cœur. Avec un slogan fort de sens - « Tous vos succès méritent un GREMILLET » - en parfait écho avec le parcours de la maison qui s'est rapidement hissée parmi les plus belles de son secteur, l'entreprise offre un regard optimiste sur l'avenir et place la détermination, le dynamisme et le travail au cœur de ses valeurs. Elle produit 500 000 bouteilles par an : tandis que la majorité s'invite dans les caves d'une clientèle traditionnelle française composée d'établissements CHR, de cavistes et de particuliers, 40% sont destinées à l'export (50 destinations). Les 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 Consuls à travers le monde. Situé au cœur du terroir unique de la Côte des Bar dans l'Aube, le domaine GREMILLET, vaste de 48 ha, jouxte les fameuses terres des Riceys où le pinot noir est roi



Tendances

C'est la Saint Valentin !

Certes les temps ne sont pas propices aux rapprochements mais il n'est pas question de renoncer aux traditions propres à cette fête des amoureux pour exprimer ses sentiments accompagnés de petits cadeaux ..! Des cadeaux qui sont autant de messagers charmeurs et craquants.



Saint Valentin. Cupidon en effervescence !



GREMILLET. Éditions Red et Gold

Pour la Saint Valentin, les éditions Red et Gold se voient dotées d'une nouvelle étiquette très minimaliste qui contraste avec le côté très colorées des bouteilles.

Pour célébrer les amoureux, ces deux cuvées seront du plus bel effet dans leur écrin noir sobre et chic 1 ou 2 bouteilles. Bouteille seule 38€. Coffret 1 bouteille 50€. Coffret 2 bouteilles 89€



#CHAMPAGNE PLEASE

Le Champagne, un des symboles de la Haute Gastronomie Française. Consommé dans le monde entier, le champagne déchaîne les passions depuis le 17ème siècle.



POMMERY



DELAMOTTE



DE SAINT GALL



LE BRUN DE NEUVILLE



GREMILLET



CHEURLIN



CASTELNAU



COLLET

POMMERY - Royal Brut - 33,90€

DELAMOTTE - Blanc de Blancs Brut 2007 - 50,00€

DE SAINT GALL - ORPALE 2008 - 110,00€

LE BRUN DE NEUVILLE - Blanc de Blancs Brut - 30€

GREMILLET - Clos Rocher - 85,00€

CHEURLIN - La Cuvée Spéciale - 25,00€

DE CASTELNAU - Hors Catégorie - 94,00€

COLLET - Extra Brut Premier Cru - 33,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, les boissons alcoolisées sont à consommer avec modération.

SPÉCIAL IDÉES CADEAUX SAINT VALENTIN 14 FÉVRIER: Champagne Gremillet, étiquettes personnalisées, flûtes...nuit insolite au cœur du vignoble! Featured

Alors que chocolats, bouquets de fleurs et dîners au restaurant se disputent la première place des cadeaux attendus pour le 14 février, la maison de CHAMPAGNE GREMILLET, spécialiste de toutes les célébrations, regorge d'idées originales pour surprendre l' élu de son cœur et lui faire plaisir à coup sûr. Bouteille de Brut rosé fraîchement relookée, bon cadeau pour **une parenthèse romantique dans une bulle nichée en plein cœur des vignes** ou encore suggestion de la maison – **le coffret de dégustation personnalisable** : le plus difficile sera de choisir ! Quel que soit le budget de ses clients, leurs préférences gustatives ou le type d'expérience à offrir souhaité, la maison de CHAMPAGNE GREMILLET ne manque pas d'inspiration pour rendre cette prochaine SaintValentin unique

Et pour encore plus de romantisme, les propriétaires du domaine offrent la personnalisation de l'étiquette. Une belle occasion de laisser parler son cœur et de garder un joli souvenir de ce 14 février. Une bouteille de Brut rosé fraîchement relookée Envie de faire plaisir à Madame avec une bouteille particulièrement féminine ? Anne et Jean-Christophe GREMILLET proposent la nouvelle version de leur Brut rosé. Désormais habillée d'une étiquette et d'une coiffe aux délicats tons de rose, la bouteille retranscrit plus fidèlement l'essence de son contenu. Celle d'un champagne plaisir élégant, subtil et fruité distillant toute la palette des fruits rouges et noirs gorgés de soleil comme la fraise, la framboise, la mûre, le cassis, la griotte et la groseille. Bon à savoir Si cette bouteille est choisie pour accompagner le dîner, elle rendra toute sa justesse aux gibiers tels que le pigeonneau, la caille ou le col-vert ou encore aux desserts fruités comme la charlotte.

•Un coffret de dégustation personnalisable (parmi les collections Classiques, Pures ou Inspirations)

Un cadeau tout en élégance pour partager à deux un doux moment de dégustation (coffret comprenant 1 bouteille et 2 flûtes de 16cl)

PVC : 15€ TTC le coffret + les 2 flûtes. Bouteille de 75cl non comprise dans le tarif ; à acheter séparément. Personnalisation de l'étiquette offerte.

•Une bouteille de brut rosé

Ce champagne subtil et fruité distillant toute la palette des fruits rouges et noirs gorgés de soleil comme la fraise, la framboise, la mûre, le cassis, la griotte et la groseille. *PVC : 26€ TTC la bouteille de 75 cl – Conditionnement par 1 à 6 bouteilles*

•Un bon cadeau pour une nuit insolite au cœur du vignoble

En partenariat avec Bubleways, la Maison Gremillet a décidé de proposer une expérience unique et inoubliable au cœur de son vignoble uniquement de mai à octobre.

Le cadre de la bulle, en plein cœur du vignoble, offre une vraie connexion avec la nature.

À partir de 200 euros la nuit pour 2 personnes (petit-déjeuner compris + 1 bouteille de champagne offerte) - Séjour possible de mai à octobre - Visite des caves sur réservation et selon l'heure d'arrivée.

Réservation sur le site [routedesbulles.f](https://www.routedesbulles.fr)



La Saint-Valentin 2021... 5 sur 5



Imprimer cette page | Envoyer par mail

Notre sélection 2021 pour une belle Saint-Valentin en tête à tête...



Champagne Gremllet – Rosé Brut

Une splendide robe rose saumon aux reflets cuivrés dévoile brillance et luminosité. Le nez s'impose avec force et générosité distillant toute la palette des fruits rouges et noirs gorgés de soleil: fraise, framboise, mûre, cassis, griotte et groseille. La bouche est pleine, ronde et charnue, dans un équilibre parfait de saveurs et de suavité. L'infinie richesse du fruité est magnifiée par la finesse de la bulle. À associer à un pigeonneau, une caille, un col-vert ou encore une charlotte aux fruits. Disponible en coffret personnalisable.

Prix : 26,50 €

<https://www.magazine-exquis.com/la-saint-valentin-2021-5-sur-5>

Pour le 14 février, la sélection de la maison Gremillet

Pour une Saint-Valentin des plus pétillantes, la maison Champagne Gremillet présente sa sélection...



Les professionnels des fines bulles sont unanimes : pas de champagne sans flûte ! Une bouteille de Brut rosé fraîchement relookée.

Gremillet a imaginé un coffret raffiné pouvant accueillir une bouteille (au choix parmi les collections Classiques, Pures ou Inspirations) et 2 flûtes de 16 cl. la bouteille de 75 cl. Conditionnement à partir de 1 à 6 bouteilles - Un coffret de dégustation personnalisable Et pour encore plus de romantisme, les propriétaires du domaine offrent la personnalisation de l'étiquette. PVC 26€ TTC

Le coffret + ses 2 flûtes. Bouteille de 75cl non comprise dans le tarif ; à acheter séparément. Personnalisation de l'étiquette offerte. Un cadeau tout en élégance pour partager à deux un doux moment de dégustation. PVC 15€ TTC

Envie de faire plaisir à Madame avec une bouteille particulièrement féminine...

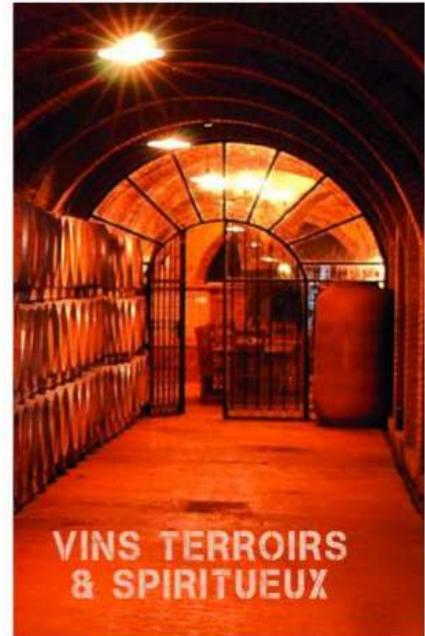
Anne et Jean-Christophe Gremillet proposent la nouvelle version de leur Brut rosé. Désormais habillée d'une étiquette et d'une coiffe aux délicats tons de rose, la bouteille retranscrit plus fidèlement l'essence de son contenu. Celle d'un champagne plaisir élégant, subtil et fruité distillant toute la palette des fruits rouges et noirs gorgés de soleil comme la fraise, la framboise, la mûre, le cassis, la griotte et la groseille.

Bon à savoir. Si cette bouteille est choisie pour accompagner le dîner, elle rendra toute sa justesse aux gibiers tels que le pigeonneau, la caille ou le col-vert ou encore aux desserts fruités comme la charlotte. Alors que chocolats, bouquets de fleurs et dîners au restaurant se disputent la première place des cadeaux attendus pour le 14 février, la maison de Gremillet, spécialiste de toutes les célébrations, regorge d'idées originales pour surprendre l' élu de son cœur et lui faire plaisir à coup sûr.

Bouteille de Brut rosé fraîchement relookée, bon cadeau pour une parenthèse romantique dans une bulle nichée en plein cœur des vignes ou encore suggestion de la maison – le coffret de dégustation personnalisable : le plus difficile sera de choisir !

Informations : www.champagnegremillet.fr

Actus Vins & Spiritueux - SPÉCIAL IDÉES CADEAUX 14 FÉVRIER - La sélection de la maison Champagne Gremillet Saint-Valentin des plus pétillantes !



SPÉCIAL IDÉES CADEAUX 14 FÉVRIER - La sélection de la maison Champagne Gremillet pour une Saint-Valentin des plus pétillantes !

Par VINS & TERROIRS, le 13 Janvier 2021

Alors que chocolats, bouquets de fleurs et dîners au restaurant se disputent la première place des cadeaux attendus pour le 14 février, la maison de CHAMPAGNE GREMILLET, spécialiste de toutes les célébrations, regorge d'idées originales pour surprendre l' élu de son cœur et lui faire plaisir à coup sûr. Bouteille de Brut rosé fraîchement relookée, bon cadeau pour une parenthèse romantique dans une bulle nichée en plein cœur des vignes ou encore suggestion de la maison – le coffret de dégustation personnalisable : le plus difficile sera de choisir !

Quel que soit le budget de ses clients, leurs préférences gustatives ou le type d'expérience à offrir souhaité, la maison de CHAMPAGNE GREMILLET ne manque pas d'inspiration pour rendre cette prochaine Saint-Valentin unique.

Un coffret de dégustation personnalisable

Les professionnels des fines bulles sont unanimes : pas de champagne sans flûte ! Alors pour apprécier leurs créations à leur juste valeur et les présenter sous leur meilleur jour, la maison Champagne GREMILLET a imaginé un coffret raffiné pouvant accueillir une bouteille (au choix parmi les collections Classiques, Pures ou Inspirations) et 2 flûtes de 16 cl. Un cadeau tout en élégance pour partager à deux un doux moment de dégustation. Et pour encore plus de romantisme, les propriétaires du domaine offrent la personnalisation de l'étiquette. Une belle occasion de laisser parler son cœur et de garder un joli souvenir de ce 14 février.

Prix : 15€ TTC le coffret + ses 2 flûtes. Bouteille de 75cl non comprise dans le tarif ; à acheter séparément.

Personnalisation de l'étiquette offerte.

Une bouteille de Brut rosé fraîchement relookée

Envie de faire plaisir à Madame avec une bouteille particulièrement féminine ? Anne et Jean-Christophe GREMILLET proposent la nouvelle version de leur Brut rosé. Désormais habillée d'une étiquette et d'une coiffe aux délicats tons de rose, la bouteille retranscrit plus fidèlement l'essence de son contenu. Celle d'un champagne plaisir élégant, subtil et fruité distillant toute la palette des fruits rouges et noirs gorgés de soleil comme la fraise, la framboise, la mûre, le cassis, la griotte et la groseille.

Bon à savoir Si cette bouteille est choisie pour accompagner le dîner, elle rendra toute sa justesse aux gibiers tels que le pigeonneau, la caille ou le col-vert ou encore aux desserts fruités comme la charlotte.

Prix : 26€ TTC la bouteille de 75 cl.

Conditionnement à partir de 1 à 6 bouteilles

Un bon cadeau pour une nuit insolite au cœur du vignoble

Se mettre dans sa bulle le temps d'une nuit exceptionnelle dans un cadre idyllique en symbiose avec la nature : voilà l'invitation formulée par la maison familiale de champagne. L'experte en bulles de champagne offre aux amoureux des vignes, comme aux amateurs d'aventures originales, une nouvelle approche de la « bulle » via une formule d'hébergement « extra-ordinaire » au sein même de son domaine.

À partir de 200€ la nuit pour 2 personnes (petit-déjeuner compris + 1 bouteille de champagne offerte) Séjour possible de mai à octobre Visite des caves sur réservation et selon l'heure d'arrivée Option « Dîner » disponible sur réservation minimum 48h à l'avance : 75€ pour 2 personnes Réservation sur le site routedesbulles.fr

À PROPOS DE CHAMPAGNE GREMILLET

CHAMPAGNE GREMILLET est une maison exclusivement familiale créée par Jean-Michel GREMILLET en 1979. Ce passionné tient son goût pour la vigne de sa mère Lulu qui lui a légué sa première parcelle. Il a lui-même transmis cet attachement au monde viticole à ses enfants, Anne et Jean-Christophe, ainsi qu'à leurs conjoints respectifs. Aujourd'hui, tous participent à l'écriture des pages de l'histoire CHAMPAGNE GREMILLET et œuvrent, main dans la main, au rayonnement et au développement de cette marque qui leur tient tant à cœur.

Avec un slogan fort de sens - « Tous vos succès méritent un GREMILLET » - en parfait écho avec le parcours de la maison qui s'est rapidement hissée parmi les plus belles de son secteur, l'entreprise offre un regard optimiste sur l'avenir et place la détermination, le dynamisme et le travail au cœur de ses valeurs.

Elle produit 500 000 bouteilles par an : tandis que la majorité s'invite dans les caves d'une clientèle traditionnelle française composée d'établissements CHR, de cavistes et de particuliers, 40% sont destinées à l'export (50 destinations).

Les 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 Consulsats à travers le monde.

C'est à Balnot sur Laignes, à 45 km de Troyes capitale historique de la Champagne, au cœur du terroir unique de la Côte des Bar dans l'Aube, qu'est situé le domaine GREMILLET. Vaste de 48 ha, il jouxte les fameuses terres des Riceys où le pinot noir est roi.

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



Ein Klassiker für die Neujahrsnacht: Champagne Gremillet Brut Sélection



© Champagne Gremillet



Berlin, Deutschland (Gastrosophie). Um das Jahr 2021 gebührend zu begrüßen gönnen sich Gastrosophen wie wir Whisky und davor in der Neujahrsnacht: Champagne Gremillet Brut Sélection! Vom Gut Champagne Gremillet erreicht uns edle Tropfen in einer zeitlos eleganten Flasche mit dezidiert dezentem Etikett. Schwarz, Weiß, Gold und kein Firlefanz.

Vornehme-zurückhaltend, ja, für Edelfedern feinfühlig der äußere Eindruck dieser „Hauptreferenz unseres Hauses“ („principale référence de notre maison“), wie Anne Gremillet mit freundlichen Grüßen („Bien Cordialement“) aus Balnot Sur Laignes, France, in einem Schreiben an uns formuliert. Merci Madame!

Diese aparte Mischung ist ein Chuvéé mit 70% Pinot Noir und 30% Chardonnay, den Sie wie wir als Aperitif zu Vorspeisen genießen sollten, um auf Feind- und Freundschaft anzustoßen oder um nach leichtfertigen Bemerkungen das Glas heben zu können wie die Stimmung.

Bernhard-Viktor Christoph-Carl von Bülow hätte die Bemerkung „fruchtige Frische“ fallen lassen und ganz sicher den frischen, fruchtigen und ausgewogenen Champagner gemeint, der das Auge bezaubert wie ein Pirol. Goldgelb glänzt der Champagne Gremillet Brut Sélection hell und klar im blitzblanken Kristallglas. Feinen und bestimmt anhaltend steigen die Blasen auf.

Der Klassiker von Champagne Gremillet: Sélection Brut. © Champagne Gremillet Von der Beobachtung wechseln wir zur Beatmung und stecken unsere Nasen in die Noblesse. Wenn das nicht eine lebhaftere Verbindung von köstlichen blumigen und fruchtigen Noten, von Akazie, Weißdorn, Pfirsich, Birne und Aprikose ist, die uns kitzelt, was dann?

Dann folgt die Wertschätzung eines jeden jelungenen Champagners. Wohlsein!

Und es folgt die Feststellung, dass sein Geschmack äußerst angenehm und erfrischend auftritt. Das Gleichgewicht zwischen Säure und Reife befindet sich im Lot und wir auf bestem Wege Richtung Lorient.

Am Gaumen finden sich die gleichen Fruchtbestandteile und die Köstlichkeit wie in der Nase, aufgewertet mit gerösteten und gewürzten Noten. Nonchalant schenkt der Chefredakteur noch einmal ein: **Champagne Gremillet** Brut Sélection.

Anmerkung:

Lesen Sie auch den Artikel „**Weit in der Champagne..., in der Aube en Champagne**“ von Rainer Wein. Siehe auch die Artikel Mit der Kraft und dem Charakter eines Blanc de Noirs von Champagne Gremillet kann Väterchen Frost kommen und Ein Champagner Gremillet Brut Cuvée Évidence am Morgen... von Rainer Wein.

Mit der Kraft und dem Charakter eines Blanc de Noirs von Champagne Gremillet kann Väterchen Frost kommen



Berlin, Deutschland (Gastrosophie). Kellermeister Jean-Christophe Gremillet lobt seinen Brut – Blanc de Noirs Brut. Er würde den „schönsten Ausdruck unseres Terroirs mit dem Know-how des Hauses“ Gremillet kombinieren.

Die Reben für diesen sehr trockenen Champagner erstrecken sich über 42 Hektar an der Côte des Bar im Süden der Champagne. Die Kalksteinböden, durchsetzt mit tonigen Mergeln, werden vor allem mit Pinot Noir (85%) bepflanzt. Kenner wissen, dass kalkhaltige Böden die natürliche Säure des Bodens bestens neutralisieren. Das außergewöhnliches Terroir, in dem die sonnigen Hänge die Kraft und Fruchtigkeit der Rebsorte offenbaren, ist für eine der edelsten Rotweinsorten, und das ist der Pinot Noir oder auch Spätburgunder genannt, bestens geeignet. Allerdings kommt auch Chardonnay für seiner Finesse und Frische auf diesen Böden zum Zuge. Käme er auch reinsortig in die Flasche, würde darauf „Blanc de Blancs“ stehen, was so viel wie der „Weiße von den Weißen“ heißt.

Monsieur Gremillet weist darauf hin, dass jedes Jahr rund 80 Winzer ihre Traubenproduktion, vor allem Chardonnay aus Montgueux, Cramant und Béthon, den Gremillet anvertrauen würden.

Nun, mit 100 Prozent Spätburgunder in der Flasche überzeugt der Champagner im Glas durch seine hellgelb-goldige Farbe mit leicht ockerfarbenen Reflexen. Der Blanc de Noirs leuchtet leuchtend hell und klar wie Sterne einer wolkenlosen Weihnachtsnacht.

So, wie eine Sternschnuppe fällt, steigen seine Explosionen von Früchten und Sonnenschein in die Nase. Der Pinot Noir bietet eine beachtliche Bandbreite an Aromen. Herausheben darf ich die Quitte. Kosten Sie einmal die bei den Apfelquitten die Sorten Konstantinopeler und Wudoni und bei der Birnenquitte die Sorte Bereczki. Famose Früchtchen sie diese gelben Dinger mit wolliger Haut. Zu ihnen gesellt sich im Glas ein fast pfeffrige Note, wollen meinen: würzigen Noten. Und schmecken!

Wahrlich, diese Flasche Gremillet ist für einen Gourmand. Rund und reich, üppig und vollmundig am Gaumen. Gelungen!

Mit der Kraft und dem Charakter eines Blanc de Noirs von Champagne Gremillet kann Väterchen Frost kommen, der für Russen die Geschenke am 6. Januar und also an Sochelnik bringt. Der 6. Januar ist der das Fest der „Erscheinung des Herrn“ nach julianischem Kalender. Und sobald nach Mitternacht der 7. Januar beginnt, beenden gläubigen Russen eine 40 Tage währende Fastenzeit. Das Fastenende und Weihnachtsfest wird am 7. Januar mit einem Festmahl gefeiert.

Die anderen Russen feiern vom 30. Dezember bis zum 8. Januar ganze zehn Tage lang. Hurra! Sie sollten einmal diesen reinsortigen Champagner von **Champagne Gremillet** kosten!

Anmerkungen:

<https://gastrosophie.com/mit-der-kraft-und-dem-charakter-eines-blanc-de-noirs-von-champagne-gremillet-kann-vaeterchen-frost-kommen/>

Ein Champagner Gremillet Brut Cuvée Évidence am Morgen...



Berlin, Deutschland (Gastrosophie). Ein Champagner Gremillet Brut Cuvée Évidence im Abendland am Morgen vertreibt Kummer und Sorgen. Anders gesagt: Morgenstund? Champagner Gremillet Brut Cuvée Évidence im Mund!

Nun ist die Morgenstunde eine zwischen 6 Uhr und 10 Uhr am Vormittag, für manche zieht sich diese bis zur Mittagszeit, die gegen beziehungsweise nach 12 Uhr beginnt. Die bekanntlich beste Zeit für Sex, auch Guten-Morgen-Sex genannt, scheint auch die beste Zeit für Champagner Gremillet Brut Cuvée Évidence zu sein. Dass dieser Champagner, 100 Prozent Chardonnay im Eichenfass gereift, besonders gut zu Jakobsmuscheln munden würde oder zu Brie, das ist kein Widerspruch. Im Gegenteil: Das ist die Forderung nach den famosen Speisen schon – richtig – morgens! Dazu französisches Baguette. Original!

Blicken wir ins Glas, nicht aufs Brot. Der Champagner Gremillet Brut Cuvée Évidence zeigt sich in blassgoldener Farbe mit einem silbrigen Schimmer. Im Grunde ist er hell, leuchtend und klar. Feinen, zarten Perlen steigen im Glas auf. Sie prickeln nicht nur in der Nase.

Er durfte anfangs blumig, würzig. Als bald bietet sich ein bunter Strauß der Subtilität von Aromen. Riechen sie die Reichhaltigkeit höchstselbst. Verlassen Sie sich auf Ihren Riecher!

Und auf Ihren Geschmack. Schmecken Sie Lakritze, Vanille, warmer Keks und Eiche? Was auch immer, gutes Gelingen mit dieser Glückseligkeit. Dafür und für die aromatische Komplexität sorgt der sanfte Ausbau im Eichenfass. Und Familie Gremillet!

Darauf einen Champagner Gremillet Brut Cuvée Évidence am Morgen... Und die Jakobsmuscheln, den Brie und das knusprige Stangenweißbrot namens Baguette nicht vergessen!

Mehr Informationen auf der Heimatseite www.champagne-gremillet.fr im Weltnetz.

Anmerkungen: