



CHAMPAGNE
GREMILLET



Bonne année 2025!

Les graines du succès sont plantées dans
les rêves que l'on nourrit aujourd'hui.

Le regard d'Anne Gremillet

DES VENDANGES MARQUÉES PAR L'ADVERSITÉ MAIS PORTÉES PAR LA RÉSILIENCE

☞ Cette année, notre vendange atteint à peine 50% du rendement autorisé, un chiffre qui, bien qu'en deçà des attentes habituelles, reste finalement satisfaisant au regard de la moyenne du secteur... En cause ? Des conditions climatiques sans précédent qui ont rendu cette campagne particulièrement complexe, avec des aléas difficiles à anticiper, malgré toute la vigilance apportée à chaque étape du cycle végétatif de nos vignes.

Fort heureusement, nous avons la chance, en Champagne, de pouvoir recourir à un atout précieux : la réserve, un système unique au monde qui nous permet de compenser les faibles récoltes en puisant dans les volumes de vins mis de côté lors des années plus abondantes. C'est grâce à elle que, cette année, face aux défis imposés par la nature, nous avons réussi à maintenir la production de nos champagnes tout en garantissant une continuité de qualité. Une note positive donc, qui nous emplit d'optimisme pour 2025 !

Nous nourrissons ainsi l'espoir que les vendanges futures seront plus généreuses afin de restaurer cette réserve inestimable et de pérenniser l'excellence de nos cuvées, année après année.

Gardons à l'esprit que la vendange est un cycle et que chaque millésime a son rôle à jouer dans l'histoire de notre maison...

Anne Gremillet



*2024 : une année pas
comme les autres...*

Pour plaisanter nous avons coutume de dire :
« le Champagne donne de l'esprit aux gens qui n'en ont pas ! »
hé bien croyez-moi, il va nous falloir en boire beaucoup,
si nous voulons garder le nôtre ...

il y a des années que nous voudrions oublier,
quand il y en a d'autres que nous avons vénérées...

nous avons eu la peste et le choléra,
les dix plaies d'Égypte, le déluge et la guerre... oui
car il a fallu se battre contre le gel, puis contre la grêle
et enfin l'ennemi sournois... la pluie et le Mildiou !
Avouez que cela fait beaucoup...

mais nous nous sommes bien battus pour faire
une petite récolte qualitative - ne soyez pas inquiets
il y a du stock dans nos caves et nous ne vous décevrons pas...

tributaires de la Nature nous savons tendre le dos devant les aléas
mais ce qui est sûr, c'est que pendant longtemps encore,
on en reparlera du Millésime 2024

Jean-Pierre Rodolphe Lédé
OENOLOGUE

À vos flûtes !

LA COLLECTION AMBASSADEUR DÉSORMAIS AU COMPLET

Notre cuvée Sélection - rebaptisée Ambassadeur en 2023 pour mieux refléter sa valeur, ses origines et ses ambitions - continue d'écrire son histoire...

Après le lancement du Brut sous cette nouvelle dénomination, les premières bouteilles de sa version Rosé ont fait leur sortie de cave cet été ! Une aubaine pour les amateurs ravis de redécouvrir cette déclinaison qui reprend l'assemblage tant apprécié du Brut - 70% de Pinot Noir, 30% de Chardonnay - associé à une touche de vin rouge, vecteur d'une couleur subtile et d'arômes délicats.

Et une excellente nouvelle pour notre maison qui jouit, de nouveau, des 2 références clés de cette collection indétronable, meilleure vente du domaine en volume et porte-étendard du savoir-faire et du style Champagne GREMILLET depuis plus de 40 ans, en France et au-delà de nos frontières.



UNE CUVÉE BIO INOUBLIABLE

Après plus de 10 années consacrées à l'élaboration de champagnes Bio, d'abord pour d'autres marques, à partir de raisins soigneusement sélectionnés chez des vignerons partenaires, puis sous notre propre nom en exclusivité pour le marché suédois, **2024 marque un tournant décisif dans la reconnaissance de notre savoir-faire : le lancement de Forget me not.**

Ce cru Bio, dont le nom signifie en Français « Ne m'oublie pas », fait écho à la traduction anglaise du Myosotis qui symbolise la fidélité, l'amour éternel, le souvenir, le renouveau et l'espoir et dont notre nom de famille - Gremllet - compte parmi les synonymes.



Plus qu'un simple champagne biologique, il rend hommage à nos racines et à la terre qui porte notre passion. À travers le langage des fleurs, il incarne aussi la vision que nous lui attribuons : célébrer la mémoire des précieux moments de vie, la force des liens indéfectibles et le plaisir d'être ensemble. Fruité, minéral et élégant, qu'il prenne place à la table d'une joyeuse célébration, de retrouvailles chaleureuses ou d'une douce parenthèse du quotidien, il a le don de sublimer l'instant présent et de l'ancrer pour en faire un délicieux souvenir.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Après 3 années de conversion, nous disposons en propre de 6 hectares de vignes agréées bio pour sublimer, de manière encore plus personnelle, le champagne de cette catégorie. Leur spécificité ? Elles sont toutes situées au plus près du domaine ! Une façon pour nous de mieux protéger ce vignoble particulièrement sensible aux aléas de la météo, aux nuisibles ou encore aux maladies et de conserver la qualité irréprochable que nous nous affairons à faire émaner de tous nos crus.

Les artisans de notre histoire

UN DEMI-SIÈCLE D'AMOUR POUR NOS FONDATEURS

Le 21 septembre dernier, nous avons levé nos flûtes pour célébrer un moment exceptionnel : **les 50 ans de mariage d'Arlette et Jean-Michel, les fondateurs de la maison !** 50 ans d'union et 50^e vendange commune, soit un demi-siècle de passion et de dévouement qui a donné naissance à cette belle aventure. À l'époque, Champagne GREMILLET n'était qu'un rêve lointain. Arlette, alors enceinte de Jean-Christophe, l'actuel Chef de cave, travaillait en usine comme secrétaire, tandis que Jean-Michel exerçait le métier d'électricien. Ensemble, ils cultivaient les quelques parcelles de vignes transmises par la grand-mère Lulu.



Pourtant, grâce à leur détermination et leur vision, ils ont façonné ce qui est aujourd'hui un véritable succès. Un succès dont ils n'auraient pas pu imaginer l'ampleur aux prémices de leur œuvre. Un succès qui méritait bien, en cette dernière journée d'été, un Champagne GREMILLET, fruit de leur amour et de leur travail acharné.



UNE PAUSE AMPLEMENT MÉRITÉE

Après 31 années à nos côtés, André, notre Assistant de direction et Administrateur des ventes export, s'apprête à prendre sa retraite. Entré à l'époque où les bureaux étaient encore au sein du domicile familial, il a vu grandir Champagne GREMILLET, tout comme il a vu grandir les enfants de la maison, désormais eux-mêmes impliqués dans l'aventure.

Il a été témoin privilégié et acteur clé de moments décisifs comme l'audacieuse campagne menée par le fondateur de notre maison auprès des ambassades du monde entier. Il se souvient encore des centaines de mailings envoyés, et des premiers clients export conquis qui sont encore actifs aujourd'hui. André incarne la mémoire vivante de la maison, un véritable « bureau des informations » et un pilier solide sur lequel nous avons toujours pu compter. Son départ marque la fin d'une époque mais il aura toujours toute l'affection de la famille. **À partir de l'année prochaine, c'est avec Pauline, qui reprendra ses missions, qu'un nouveau chapitre verra le jour.**

Quand les bulles brillent !

ENCORE DE PRESTIGIEUSES DISTINCTIONS



CONCOURS AGRICOLE
ÉVIDENCE : OR



JAMES SUCKLING
CLOS ROCHER : 93/100



EDITOR'S CHOICE
WINE ENTHUSIAST
ZÉRO DOSAGE : 93/100



GUIDE HACHETTE
FORGET ME NOT : 1 ÉTOILE

Et bien d'autres encore à retrouver sur notre site, au cœur de la rubrique « Nos médailles » ! Ces récompenses sont le fruit de l'excellence de notre terroir, bien sûr, mais aussi de votre fidélité inestimable envers notre maison. Chaque jour, elle pousse notre équipe de passionnés à déployer son savoir-faire pour vous offrir une expérience unique et rendre mémorable chacune de vos dégustations. Alors, à tous, un immense MERCI !

Vers un avenir plus vert

UNE NOUVELLE INSTALLATION SOLAIRE

Nous sommes fiers d'annoncer une avancée majeure dans notre engagement pour la durabilité ! Avec plus de 1 200 m² de panneaux solaires récemment installés, nous produisons désormais une énergie propre pour notre champagne tout en réduisant notre empreinte carbone de près de 1 800 tonnes de CO² sur 20 ans. Cette initiative renforce notre mission : préserver la planète tout en continuant à vous offrir un champagne de la plus haute qualité.



À l'instar de l'année dernière, nous réinventons notre traditionnelle carte de vœux en la fusionnant avec notre rétrospective annuelle : une façon pour nous de contribuer à la préservation de l'environnement en évitant la multiplication des supports papier.



#CHAMPAGNE
GREMILLET

De notre cave familiale à votre flûte,
chaque bulle de nos champagnes est un vœu
de bonheur et de prospérité pour l'année à venir.

Que 2025 vous apporte des moments pétillants,
des sourires éclatants et des instants de partage
aussi précieux que le meilleur des crus !

*Bonne nouvelle
année à tous*

Tous vos succès méritent un Gremillet.

10110 Balnot-Sur-Laignes | FRANCE

Site internet | www.champagne-gremillet.fr | Téléphone | 03 25 29 37 91

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