



CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— à Charly-sur-Marne —

LETTRE D'INFORMATION - Février 2018

Chères clientes, chers clients,

Nous avons le plaisir de vous faire part de l'actualité de notre Maison pour la fin de l'année 2017 et le début d'année 2018 :

Des vendanges 2017 compliquées

Gelées en avril, sécheresse en juillet, grêle et pluies diluviennes en août, et pour finir un mois de septembre mi-figue mi-raisin, l'année 2017 a été riche en déconvenues.

Dès le 1^{er} septembre, les premiers coups de sécateurs sont donnés dans les parcelles de chardonnay, plus hâtives cette année. Notre équipe de fidèles coupeurs a prêté une attention toute particulière au tri de chaque grappe, voire chaque grain. Au final, un pressurage doux et soigné a permis d'extraire des jus prometteurs.



Les premières dégustations de vins après fermentation alcoolique (appelé aussi « vins clairs ») laissent entrevoir une qualité encourageante compte tenu des aléas rencontrés cette année. Le manque de soleil en fin de parcours se ressent par une intensité aromatique plutôt discrète et une courte longueur en bouche.

En conséquence, nous n'élaborerons pas de Millésime 2017 (Brut, Blanc de Blancs et HERITAGE).

L'apport de vins de réserve des belles vendanges 2015 et 2016 dans l'assemblage 2017 nous permettra de vous garantir des Cuvées TRADITION d'une belle qualité.

Dans les vignes l'hiver

Première opération après les vendanges, la TAILLE commence dès la chute des feuilles jusqu'à fin mars. Notre équipe de 4 personnes sculpte près de 190 000 cep, l'un après l'autre, pendant ces 5 mois hivernaux.

Parmi les travaux de la vigne, la taille est l'acte fondateur, car c'est d'elle, de sa précision, de son intelligence que dépendra la qualité de la vendange. Elle induit la vigueur, la fertilité et la maturité de la vigne. Elle conditionne son développement et son épanouissement.

Les gestes précis de la taille sont réglementés depuis 1938. C'est la seule AOC qui réglemente ce domaine de manière aussi rigoureuse, détaillée et complète.

Chaque cépage de notre appellation a sa propre taille, le GUYOT (inventé par Jules Guyot au 19^{ème} siècle) pour le Meunier, le CHABLIS pour le Chardonnay et le CORDON de ROYAT pour le Pinot Noir. Nos ancêtres les ont inventés pour maîtriser la vigueur de chaque cépage.

Une fertilisation des sols plus adaptée

Chaque année, nous effectuons des analyses de sol sur 20% de notre vignoble, soit une analyse tous les 5 ans sur chaque parcelle. Cela nous permet de mieux gérer les besoins de la vigne tout au long de son cycle végétatif et d'apporter une correction si nécessaire.

En 2017, nous avons effectué un essai avec un nouvel amendement organique (BACTERIOSOL de la Sté SOBAC) composé d'une sélection de végétaux naturels compostés sur lesquels se développent des micro-organismes. Ces derniers permettent de redonner vie aux sols, de créer rapidement de l'humus et ainsi d'en améliorer leur structure. Il en découle pour les vignes un meilleur enracinement, une résistance renforcée, et donc la pérennisation de chaque cep.

Pour plus d'infos : <https://www.sobac.fr>

Les cuvées à découvrir en 2018 !

Brut BLANC DE BLANCS 2011, *fraicheur et tonicité*

Le temps sec et très chaud du mois d'août 2011 a contribué à une belle maturité des chardonnays récoltés tout début septembre cette année-là.

Champagne élégant et discret avec quelques senteurs d'agrumes confits. L'attaque en bouche est franche et fraîche, caractérisée par une finale citronnée longue et tendue.

A privilégier sur des accords salin-iodé-minéral : crustacés et coquillages au naturel, préparations de saumon cru ou fumé.

Brut HERITAGE 2012 : *pureté boisée*

Dans la Newsletter de février 2013, nous annoncions à propos de la vendange 2012: « **Petite récolte, grand Millésime** ». Quelques années plus tard, vous avez la possibilité de déguster ce délicieux nectar.

Le cordon de bulles fines souligne une palette aromatique de fruits blancs et jaunes mûrs à point (mirabelles, prunes, agrumes confits). La bouche est fraîche, enrobée d'une patine boisée qui s'ouvre sur un fruité charnu.

Vin particulièrement destiné à des mets travaillés et structurés : St Jacques confites au safran, écrevisses rôties en cocotte, fromages crémeux de caractère.



A l'export, une belle année 2017 !

De belles perspectives se sont présentées à nous tout au long de l'année et se sont matérialisées avec succès pour les fêtes.

Un nouveau distributeur en Finlande, *Bornicon & Salming*, nous offre l'opportunité de présenter nos cuvées chez ALKO. Ce caviste finlandais détient le monopole de la vente au détail de toutes les boissons alcoolisées sur le territoire. L'entreprise dépend du ministère de la santé et des affaires sociales et compte près de 353 magasins, ainsi qu'un webshop depuis 2016. L'année 2018 s'annonce prometteuse pour nos champagnes sur ce marché!

Notre présence au salon du *Hong-Kong International Wine and Spirit Fair* en novembre, organisé par le Syndicat Général des Vignerons de Champagne nous a ouvert quelques opportunités: déjà une commande expédiée en décembre sur Taïwan et une autre est en cours pour la Chine.

Au Japon, une 2ème commande importante de toute notre gamme vient confirmer notre implantation sur ce marché en 2017.

Nous nous sommes rendus aux USA en octobre pour participer à la dégustation annuelle de nos distributeurs dans le Minnesota et l'Ohio. L'occasion était également pour nous de découvrir le marché de la Floride où nos champagnes sont actuellement distribués. *Top Wine Imports*, notre importateur se démène pour positionner au mieux nos cuvées.

En Angleterre, notre présence s'affirme malgré les conséquences du Brexit. Nous remercions *Bancroft Wines* et leurs fidèles clients pour leur confiance.

Suivez notre actualité

Sur notre site : www.champagne-gratiot-pilliere.com

Sur Facebook : www.facebook.com/champagne.gratiot.pilliere

Sur Twitter : [@ChampagneGratiot](https://twitter.com/ChampagneGratiot)

Sur Instagram : https://www.instagram.com/champagne_gratiot_pilliere/

Nous restons à votre entière disposition pour tout complément d'information.

Salutations pétillantes,

Olivier et Sébastien GRATIOT