



CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT —

LETTRE D'INFORMATION

AOÛT 2025

Madame, Monsieur, Chers clients,

Nous sommes heureux de vous faire part de notre actualité pour le premier semestre 2025.

2025, une vendange précoce

2025 ressemble à l'année idéale dans le vignoble champenois. Les clés d'un excellent millésime sont réunies : beaucoup d'eau accumulée dans les sols en 2024, un printemps sans gelée, une météo radieuse en juin et juillet. Malgré tout, la dernière ligne droite, période d'enrichissement en sucre tout au long du mois d'août devra se dérouler sans faille, avec du soleil sans modération accompagné de quelques pluies fines et régulières.

Comme 2003, 2007, 2015, 2018, 2020 et 2022, la récolte devrait commencer fin août. Ce phénomène jamais rencontré en Champagne au siècle dernier revient régulièrement dans le vignoble. Ces années-là, de grandes Cuvées Millésimées ont été produites.



La fin des bouteilles blanches pour le Rosé.

A la sortie du COVID en 2021, les verriers ont eu des grandes difficultés à subvenir à la forte demande des vignerons champenois. La reprise après une année 2020 au ralenti, des soucis d'approvisionnement de matières premières ainsi qu'une inflation très forte sur les coûts de l'énergie en sont les principales causes. Dans ce contexte difficile, nos fournisseurs de bouteilles champenoises ont pris parti d'arrêter la production de verre blanc, très énergivore. Evidemment, le côté non écologique de cette fabrication a motivé leur choix.

Notre champagne Rosé issu de l'année 2022 a été tiré en bouteilles vertes. Le vin rosé prend une teinte cuivrée sous l'effet de la bouteille, lui apportant une touche chaleureuse et raffinée. Nous avons commencé sa commercialisation depuis quelques semaines. Cette démarche est un petit geste de plus pour la nature.

Le Millésime 2018 arrive

Les caractéristiques de la campagne culturale de 2018, Millésime d'août de référence, sont très proches de l'année 2025.

- 62 % Meunier, 30 % Chardonnay et 8 % Pinot Noir constituent cette Cuvée Millésime 2018.
- Le nez est précis et finement fruité, avec des notes gourmandes de fruits blancs et jaunes.
- La bouche est équilibrée, tendue par une délicate acidité. Des saveurs de fruits du verger et d'agrumes, ainsi qu'une finale chaleureuse lui confèrent une belle longueur.

Notre papa nous a quittés lui aussi

Papa, Papy Jean-Claude a rejoint notre maman, mamie Françoise le 13 juin dernier. Les 2 piliers fondateurs de la Maison GRATIOT-PILLIÈRE sont à nouveau réunis pour continuer le chemin ensemble. De là-haut, on les imagine veillant tendrement sur nous, sur leurs vignes, sur cette maison qu'ils ont bâtis avec tant de passion et sur chacun de leurs petits-enfants qu'ils aimaient profondément, sans jamais faire de différences. Leur présence reste vive, discrète mais précieuse, dans chaque geste et chaque souvenir.

Une grande page de l'histoire de la Maison GRATIOT-PILLIÈRE vient de se tourner. Mais le livre, lui, n'est pas clos.

Il nous revient de poursuivre cette œuvre avec la même exigence, la même passion et les valeurs qu'ils nous ont transmises.

Il nous incombe aussi de préparer l'avenir, afin que la 12^e génération prenne à son tour la plume, avec dignité et engagement, pour écrire la suite de cette aventure familiale.

« Papa, Papy nous sommes très tristes mais savons que tu es bien auprès de maman. Nous, enfants et petits-enfants ne vous remercierons jamais assez pour tout ce que vous nous avez donné tout au long de nos vies. Nous pensons forts à vous deux. »



Escapade dans les vignes



2019 et 2022, une nouvelle **ESCAPADE** dans les vignes se prépare.

Samedi 20 septembre

Marche de 6 km l'après-midi et soirée festive au domaine.

Tarif: 55€ / pers. (places limitées)

Le programme complet sera disponible à partir du 20 août.

Contactez-nous par email:

info@champagne-gratit-pilliere.com

Salutations pétillantes,

Olivier et Sébastien GRATIOT

Suivez notre actualité

Sur notre [site](http://www.champagne-gratit-pilliere.com) : www.champagne-gratit-pilliere.com

Sur [Facebook](https://www.facebook.com/champagne.gratit.pilliere) : www.facebook.com/champagne.gratit.pilliere

Sur [X](https://twitter.com/ChampagneGratitPilliere): [Champagne Gratit@GratitPilliere](https://twitter.com/ChampagneGratitPilliere)

Sur [Instagram](https://www.instagram.com/champagne_gratit_pilliere/) : https://www.instagram.com/champagne_gratit_pilliere/