



CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT —

LETTRE D'INFORMATION

AOÛT 2021

Madame, Monsieur, Chers Clients,

Nous sommes heureux de vous faire part de notre actualité pour le 1er semestre 2021.

Année en 1, année chagrin...

Nous avons toujours entendu dire par nos grands-parents et parents que les années se terminant par le chiffre 1 étaient toujours difficiles.

1991, la vigne subit des gelées très destructrices au printemps. Olivier et Sébastien arrivent sur l'exploitation familiale à la fin de leurs études. Cette année là, ils ne récoltent que 30 % d'une vendange normale. Des débuts en fanfare !!! L'adage se vérifie avec une 1^{ère} récolte peu fructueuse.

2001, belle récolte en quantité mais peu qualitative. Nos cuvées millésimées n'ont pas été vinifiées.

2011, la récolte s'annonce formidable au 31 août avant une météo très capricieuse et froide en septembre. La maturité des raisins n'est pas optimale, voir même très compliquée sur des parcelles fortement chargées en grappes de notre cépage phare: le Meunier. Le tri est alors très important pour choisir des raisins mûrs et sains.

2021, nous ne sommes pas encore au bout de nos surprises. C'est l'année la plus compliquée depuis 30 ans dans les vignes!

Un petit coup de gel début avril sur des bourgeons fraîchement sortis, principalement sur nos parcelles plantées en chardonnay, a déjà entamé la future récolte.

Nous avons subi quelques orages importants mi-juin avec de la grêle. Heureusement, nous n'avons eu que quelques impacts sur le feuillage, contrairement aux villages voisins où le vignoble a été ravagé par des boules de glace de la taille d'une balle de tennis.

Pendant toute la phase active de la vigne (mai/juin/juillet), nous avons eu une hygrométrie forte tous les matins (rosées, brouillards), des pluies importantes chaque semaine, des températures qui plafonnent autour de 20 °C. Ce sont des conditions rêvées pour la culture du Milladiou. Tout d'abord très présent et destructeur sur le feuillage début juin, il s'attaque à nos chères grappes aux prémices de l'été. La bataille est acharnée. De jour en jour, les grappes disparaissent. Nous espérons un temps sec et chaud pour clôturer au mieux cette campagne.



Que nous réserve la vendange 2021 ? RDV en Septembre!

Infos export

Malgré le contexte sanitaire qui ne nous a pas permis de nous déplacer à l'étranger depuis mars 2020, nos clients importateurs ont continué de nous faire confiance et les commandes ont été régulières. Ainsi, au mois de Juillet 2021, les sorties de bouteilles hors de nos frontières atteignent déjà les volumes annuels des années 2019 et 2020. Nous espérons que le rythme se poursuive ainsi jusqu'à la fin de l'année.

Y aurait-il chez les consommateurs une forte envie de sortir, célébrer des événements ou tout simplement se faire plaisir à nouveau avec du champagne? Une belle tendance en tous les cas!

Nous avons renforcé nos marchés historiques en Europe (Grande-Bretagne, Finlande, Pays-Bas, Belgique), à l'île de la Réunion, en Nouvelle Calédonie ... mais aussi au grand export avec le Japon qui vient de nous passer encore une belle commande et les USA ...

De nouvelles frontières s'ouvrent aussi à nos champagnes avec l'Italie: la majorité de nos cuvées sont à présent disponibles chez notre nouveau distributeur [3K Wines](#).

Une belle reconnaissance pour notre distributeur au Pays-Bas, [Premier Cru Wijnen](#), qui se démène admirablement. Notre Millésime Héritage 2013 est mise à l'honneur comme champagne « Maison » dans le restaurant haut de gamme "[Studio](#)" à Maastricht, dont le chef cuisiner Gilbert von Berg a été étoilé Michelin dans un précédent établissement. Notre Brut Tradition se trouve également sur les tables du [Prix-de-Rome](#) à Maastricht, une autre belle enseigne.

Nous vous souhaitons une belle fin d'année et vous donnons rendez-vous sur les réseaux sociaux pour suivre notre actualité.

Salutations pétillantes,

Olivier & Sébastien

1991-2021: 30 ans de collaboration...

Il y a trente ans, mes grands-parents accueillaient papa, Sébastien et mon oncle Olivier à la fin de leurs études viti-vinicoles. Une belle collaboration qui aujourd'hui continue de renforcer. Les tâches dans l'entreprise se sont réparties naturellement. Papa a pris en charge le travail au vignoble, la gestion du personnel et l'administratif. Olivier participe également aux travaux dans les vignes mais est plus impliqué dans la partie commerciale, les dégustations, les livraisons, et l'export.

Durant les 1ères années, les 2 frères se focalisent sur le développement du vignoble qui passe de 12 ha à près de 18 ha aujourd'hui.

Pendant les années 2000, les actions pour promouvoir nos champagnes se multiplient : nouveaux marchés, mise en place de livraisons sur Paris, nouveaux circuits de distribution (cavistes, dépôts).

Depuis 10 ans maintenant, la Maison GRATIOT-PILLIÈRE se fait connaître hors de nos frontières, en Europe, aux USA et en Asie.

1991 fut aussi le début de leurs engagements dans les associations de viticulteurs, le Groupe des Jeunes et le conseil d'administration de la Coopérative de la Vallée de la Marne (coopérative pour laquelle mon arrière-grand-père fut président pendant 23 ans), Champagne&Vous (Festival Oeno-touristique à Château-Thierry), les travaux hydrauliques dans les vignes, la Confrérie du Pinot Meunier (groupement traditionnel de viticulteurs de Charly-sur-Marne) etc...

Je suis très fier de cette belle réussite familiale et il est de notre ressort et notre responsabilité, nous, la 12ème génération, de pérenniser les actions de nos parents et grands-parents!



Mathys

Suivez notre actualité

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

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

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

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

Champagne GRATIOT-PILLIÈRE - 8/10 avenue Fernand Drouet - 02310 CHARLY-sur-MARNE

Tél : + 33(0)3 23 82 08 68 – Olivier 06 81 87 24 14 – Sébastien 06 81 45 89 66

E-mail : info@champagne-gratiot-pilliere.com

www.champagne-gratiot-pilliere.com