



CHAMPAGNE
GRATIOT-PILLIÈRE
— PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT —

LETTRE D'INFORMATION

FÉVRIER 2026

Madame, Monsieur, Chers,

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

2025 restera dans nos mémoires

Le dernier fondateur de la Maison s'en est allé. Le GRATIOT a rejoint sa PILLIÈRE. Nous avons hérité du travail et la passion de toute une vie. L'aventure se poursuit de la plus belle des manières avec un millésime 2025 de très grande qualité.



En cette année très compliquée à tous les niveaux partout dans le monde, nous souhaitons, à notre petite échelle, apporter quelques notes de réconfort. Privilégions les moments de partage et de joie qui seront si précieux pour chacun tout au long de l'année. Et surtout avec quelques bulles GP 😊



La campagne 2025 s'est très bien terminée avec une qualité de récolte à mettre sur le podium des meilleurs millésimes de la dernière décennie. Une maturité optimale, notamment sur notre cépage Meunier, récolté à partir du 26 août nous a permis de rentrer des raisins sains, gorgés de sucre et d'une richesse aromatique exceptionnelle. Actuellement, la patience est de mise. Nous finalisons les assemblages pour une mise en bouteille début mars. Rdv est pris avec ces belles cuvées en 2028 pour les TRADITION et 2030 pour les Cuvées Millésimées. 😊

Sur les marchés, la Champagne connaît une période difficile avec à nouveau un recule des ventes en France et particulièrement dans les principaux pays importateurs tels que les Etats-Unis, le Royaume Uni et le Japon. A moindre niveau, la dégradation des ventes touche aussi nos voisins européens.

De tout temps, chez GRATIOT-PILLIÈRE, nous privilégions une politique commerciale en bon père de famille. Un portefeuille de clients très diversifié, des particuliers aux professionnels et quelques importateurs avec qui nous avons tissés des liens forts nous ont permis de résister à cette dégringolade champenoise. Comme dit si bien l'expression : « il ne faut pas mettre tous ses œufs dans le même panier... »

Mise à jour des cuvées

La Cuvée Blanc de Blancs 2020 va bientôt laisser la place au millésime 2021. Dans la continuité des précédents, ce champagne 100% chardonnay se caractérise par un nez aux notes fruitées telles l'ananas, le yuzu et aussi florales comme l'aubépine. La bouche est fraîche et équilibrée, avec des touches citronnées et une finale saline. L'élégance et la finesse toujours au rendez-vous.

L'Extra-Brut Millésimé 2018 a été lancé à l'automne 2024. Cette nouveauté a rencontré un joli succès depuis près de 18 mois et la cuvée 2019 devrait lui succéder au début de l'été.

2019 est un champagne expressif et abouti, aux notes de fruits bien mûrs (mirabelles, abricots, pêches et poires) et de biscuits secs. Le toucher de bouche est ample, charnu et élégant soutenu par une belle fraîcheur persistante. Un champagne de caractère.

Un patrimoine exceptionnel

Le 4 juillet 2015, après huit années d'un travail de longue haleine, c'est la consécration : les Coteaux, Maisons et Caves de Champagne entrent au **PATRIMOINE MONDIAL de l'UNESCO**.



En 2025, à l'occasion du 10ème anniversaire de cette consécration, le moment est venu de dresser le bilan.

L'image du territoire s'est nettement améliorée au cours de la dernière décennie. Cette évolution positive ne se limite pas à une perception locale. La Champagne jouit désormais d'une notoriété accrue à l'échelle mondiale, attirant une clientèle internationale toujours plus importante. Les Allemands, Hollandais et Anglais sont les plus nombreux, suivis des Belges et des Américains, séduits par la richesse culturelle, les paysages, mais aussi par des expériences œnotouristiques toujours plus diversifiées.

L'impact économique de cette inscription semble indéniable. L'augmentation significative de la fréquentation touristique a dynamisé les secteurs du tourisme et de l'hôtellerie-restauration. Par exemple, à Reims, le nombre de nuitées a bondi de plus de 60 % entre 2016 et 2023. Cette dynamique a eu un effet direct sur l'emploi local. Le secteur du tourisme a enregistré une hausse de 33 % des emplois ces dernières années. Ces chiffres reflètent une structuration croissante du secteur œnotouristique, qui est désormais un véritable moteur économique pour le territoire.

Au-delà des retombées économiques, l'inscription au patrimoine mondial a aussi contribué à renforcer la préservation du patrimoine local. Les professionnels ont entrepris d'importants travaux de rénovation pour valoriser les bâtiments historiques et les paysages viticoles.

Nous ne sommes pas en reste pendant cette décennie avec des travaux importants pour l'accueil au domaine ainsi que quelques manifestations conviviales et festives qui reviennent chaque année autour de la vigne et de nos champagnes (50 ans de GRATIOT-PILLIÈRE, escapades pétillantes, matinée vendanges).

L'équipe

Nous souhaitons chaleureusement remercier la Team GP, Delphine, Virginie, Christelle, Fabrice, Bernard, Mathys, nos permanents, Patricia, Ewa, Christian, Rafal,... nos occasionnels réguliers ainsi que tous ceux qui nous apportent leur soutien pendant les périodes cruciales en juin/juillet et pendant les vendanges. Chacun apporte sa pierre à l'édifice GRATIOT-PILLIÈRE tout au long de l'année. Un grand MERCI pour leur grande implication et leur dévouement.

Salutations pétillantes,

Olivier et Sébastien GRATIOT

Suivez notre actualité

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

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

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

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