



CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT —

LETTRE D'INFORMATION

FÉVRIER 2025

Madame, Monsieur, Chers clients,

Nous sommes heureux de vous faire part de notre actualité pour le second semestre 2024.

Une vendange miraculeuse

Depuis 1991, date de notre première vendange, la campagne viticole 2024 a été pour nous la plus compliquée à gérer, très éreintante et nécessitant une attention de tous les instants. L'humidité omniprésente et un manque cruel de chaleur tout au long du printemps et en début d'été ont favorisé des attaques incessantes de mildiou dans le vignoble. Cela a causé du retard dans l'évolution phénologique de la vigne et surtout une perte d'environ 15% de la récolte.

Le mois d'août, plus ensoleillé, a permis un bon murissement des grappes. Un début de mois de septembre à l'image du printemps, frais et arrosé, nous a fait craindre une détérioration du fruit et un manque de maturité.

MIRACLE! le soleil est revenu à point nommé le 14 septembre avec des températures estivales. En 2 ou 3 jours, la maturité a galopé pour obtenir finalement au pressoir des jus de belle qualité, notamment sur notre cépage phare, le Meunier. Les dégustations des vins en novembre sont plutôt encourageantes et nous laissent un sentiment de satisfaction vu les efforts fournis tout au long de cette campagne.

Un grand merci à nos 42 "clients-cueilleurs" d'un jour qui ont pu vivre l'expérience des vendanges et le bon moment de convivialité qui a suivi. Le soleil était de la partie, et la bonne humeur aussi. De notre côté, nous avons vécu un moment de partage très sympathique. A refaire... 😊



Retour en image:

<https://www.facebook.com/reel/542887774888575>

Un point sur l'économie champenoise

Dans ce contexte mondial incertain, on note une frilosité dans la volonté de construire, de se développer et d'investir. Cet immobilisme a engendré une baisse de 10 % des ventes de champagne en 2024 (- 30 millions de bouteilles), notamment sur les marchés premiums tels que les Etats-Unis, l'Angleterre et le Japon. L'envolée des prix chez certaines Grandes Maisons a accentué ce phénomène. Le prix moyen d'une bouteille de champagne sur l'année 2024 est autour de 26 € TTC.

Plus raisonnable, nous avons choisi une valorisation, certes plus importante que la période pré-covid mais plus modérée que la grande majorité de ces grands opérateurs. Ce choix nous permet de maintenir le cap pendant cette période de turbulences.

Merci Delphine, Merci Christian

A l'occasion de la St-Vincent/St-Paul, patrons des vigneron, nous avons souhaité mettre à l'honneur **Delphine** qui nous assiste sur la partie commerciale depuis plus de 15 ans. Nous sommes fiers de lui remettre le diplôme de la **Médaille de Bronze** de la Corporation des Vignerons de la Champagne.

Un grand merci à Delphine pour son dynamisme et son enthousiasme, son écoute et sa bienveillance, et par-dessus tout, son dévouement pour les champagnes GRATIOT-PILLIÈRE. Il n'y a pas un jour sans qu'un client demande après Delphine. Le commerce et le service, c'est dans ses gènes !

Christian est, quant à lui, arrivé chez nous en 1983 à l'âge de 18 ans. Il a passé plus de 41 ans dans nos galipes, par tous les temps. Il connaît par cœur tous les travaux de la vigne et a été tout au long de ces 4 décennies un grand professionnel.

L'heure de la retraite a sonné, à notre grand regret. Ça a toujours été un plaisir de travailler avec Christian. Nous le remercions chaleureusement pour son implication, son assiduité au travail, son esprit d'équipe et sa bonne humeur.

Nous sommes bien sûr très honorés de lui remettre le diplôme bien mérité de la **Médaille d'OR** de la Corporation des Vignerons de la Champagne ! Bravo et MERCI !

Christian va, certes, nous manquer, pour autant, ce n'est qu'un au revoir de courte durée puisqu'il s'est déjà inscrit pour la vendange 2025 😊 !

Salutations pétillantes,

Olivier et Sébastien GRATIOT

**Nos prochaines communications (*Tarifs & Lettres d'information*)
vous seront envoyées uniquement par eMail.**

Si vous souhaitez continuer recevoir les versions papiers, merci de nous le faire savoir.

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/) : https://www.instagram.com/champagne_gratiot_pilliere/

