



CHAMPAGNE
GRATIOT-PILLIÈRE
— PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT —

LETTRE D'INFORMATION

FÉVRIER 2024

Madame, Monsieur, chers clients,

Nous sommes heureux de vous faire part de notre actualité pour le second semestre 2023.

Une fin de saison sous tension

Pour nos raisins, la phase d'enrichissement en sucre est primordiale. C'est la période pré-vendange qui s'étale en général sur tout le mois d'août - début septembre et qui va déterminer la qualité aromatique de nos futurs vins.

En champagne, nous avons mis en place depuis de nombreuses années un « Réseau Matu ». Des prélèvements réguliers de grains de raisin, sur différentes parcelles et sur les 3 cépages, sont réalisés 2 fois par semaine, 3 semaines avant la date présumée de la récolte. L'analyse du taux de sucre et de l'acidité contenus dans les jus nous permettent de suivre l'évolution de la maturité et ainsi de déterminer la date idéale pour lancer les cueilleurs dans les vignes.



En 2023, une météo aoutienne plutôt perturbée n'a pas permis une maturation optimale et chaque pied de vigne avait une évolution des grappes très irrégulière. Heureusement pour nous, la nature a été généreuse au niveau des quantités. Cela nous a permis un tri sévère pour ne choisir que des grappes saines et sucrées, ni trop vertes et acidulées, ni abimées par le botrytis cinerea (pourriture) pouvant apporter des mauvais goûts au moût...

2023, une vendange "pédagogique"



Nos vendanges ont débuté le lundi 11 septembre avec une équipe de 48 cueilleurs venus des 4 coins du monde et en partenariat avec le lycée Viticole d'Avise (51). Il était essentiel cette année de sensibiliser et former l'équipe au tri avant les premiers coups de sécateur. Ils ont été à la hauteur et nous les en remercions! Le travail d'une année et le résultat en cuve en dépendaient. Sur certaines parcelles, plus de 30 % des grappes ont été mises au sol. Cela a été déterminant pour rentrer la qualité souhaitée.

Notre équipe s'agrandit, bienvenue à Mathys!

Après un BTS "Viticulture-Œnologie" et une Licence de "Droit et Gestion d'une Entreprise Viticole", Mathys, fils de Sébastien, a intégré l'entreprise familiale en septembre dernier. Son premier travail a été la gestion de l'équipe de cueilleurs pendant les vendanges. Toute l'année, il sera en charge notamment de tâches administratives et des préparations de commandes au côté de Delphine. De plus, l'organisation des prochains événements œnotouristiques fera partie de ses missions.

Son arrivée marque l'entrée de la 12ème génération de viticulteurs de notre famille.



Après la vendange, s'ensuit 6 mois de taille

Après la chute des feuilles, en général début novembre, nous repartons sur un nouveau cycle. Le millésime 2024 est lancé.

Notre principale activité au vignoble de novembre à avril est la TAILLE de 162 000 pieds de vigne sur une surface de 18 hectares. Chaque coup de sécateur va conditionner la future récolte et la pérennité de chaque cep. Nous avons un personnel aguerris de 3 personnes que nous accompagnons dans les vignes régulièrement. Christian, Fabrice et Bernard sculptent chaque pied pour qu'il donne le meilleur à la vendange. Un grand merci à eux pour leur engagement sans faille depuis de nombreuses années et ce dur travail par tous les temps!

Quelques flacons de Millésime 2015 en magnum

Depuis la récolte 2015, nous avons décidé, pour chaque grande année, de produire quelques magnums de la cuvée Millésimée. Seuls 95 flacons sont disponibles ! Pensez à les réserver dès maintenant.

A l'export

Nous accueillons avec grand plaisir un nouveau partenaire qui va nous représenter sur le territoire américain. Bienvenue à Aquitaine Wine Company dont le siège se trouve à Bordeaux. Aquitaine Wine se démarque aux USA avec 3 équipes de vendeurs basées sur place et qui se répartissent tous les Etats. Nous sommes ravis de ce nouvel "ambassadeur" pour nos champagnes et leur souhaitons de belles ventes!

Notre lieu d'accueil se refait une beauté !

Sobre et lumineux, nous avons créé une nouvelle ambiance d'accueil et un espace de travail plus chaleureux avec une salle de dégustation plus intimiste pour recevoir des petits groupes d'une dizaine de personnes.

Salutations pétillantes,

Olivier & Sébastien

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/