



CHAMPAGNE
GREMILLET
★ ★ ★ ★ ★

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - NOËL 2015

La Maison de
c h a m p a g n e
GREMILLET
4 présente ses
magnums
pour des fêtes
d'exception !

La maison familiale GREMILLET présente pour les fêtes de fin d'année 4 cuvées en magnum : L'incontournable Sélection puis 3 nouveautés en édition limitée à 200 exemplaires chacune : le Rosé, le Millésimé (2010) et la Cuvée Évidence.

Chaque magnum offre un aperçu de la quintessence du champagne GREMILLET. A chaque moment son magnum...

Le magnum est le contenant idéal, il permet au champagne de développer plus harmonieusement ses arômes, il offre souvent une complexité plus importante et des vins plus épanouis.

Pour les connaisseurs ou les amateurs, pour des moments de partage et de convivialité, le magnum participe à un art de vivre fondé sur la générosité et l'originalité.

Élégant, prestigieux et festif, il invite à la découverte d'un champagne d'exception. Dans l'univers de l'homme contemporain, le magnum possède naturellement sa place. Raffiné, il distingue le connaisseur car il témoigne de son art de recevoir et invite à la fête.



Magnum Sélection, un joli classique

70 % pinot noir, 30 % chardonnay

Le Sélection est un champagne incontournable de la maison GREMILLET. Un joli classique qui séduira aussi bien les amateurs que les connaisseurs. En magnum, ce champagne développera pleinement toute sa palette aromatique. Il sera parfait pour débiter les festivités.

Note de dégustation : le nez est souriant grâce à une alliance vivifiante de notes florales et fruitées à l'accent de gourmandise. On y décèle l'acacia, l'aubépine, la pêche, la poire et l'abricot.

En bouche, la fraîcheur révèle un bel équilibre entre l'acidité et la maturité. On retrouve le fruité qui nous a tant séduit au nez, augmenté de fines notes grillées et épicées.

Accords mets et vins : à servir à l'apéritif pour accompagner les amuse-bouche et trinquer à l'amitié.

Le mot de Jean-Christophe GREMILLET, chef de cave : un champagne de plaisir, synonyme de convivialité, à partager à tout moment pour célébrer petits et grands événements.



Magnum Rosé, élégant, subtil et fruité

70 % pinot noir, 30 % chardonnay

Pour une table de fête, pleine de surprises, de soleil et d'élégance, le Rosé de la maison GREMILLET est l'allié parfait. Il accompagnera avec subtilité et raffinement un plat ou un dessert de fête. Ses fines bulles et sa jolie couleur donneront de l'éclat aux tables de Noël ou du nouvel an.

Note de dégustation : le nez s'impose avec force et générosité distillant toute la palette de fruits rouges et noirs : fraise, framboise, mûre, cassis, griotte et groseille... La bouche est pleine, ronde, charnue, suave, savoureuse, joliment fruitée, avec une remarquable finesse de la bulle.

Accords mets et vins : on peut oser le servir avec une viande, par exemple un pigeonneau, une caille ou un col-vert aux petits légumes, ou encore une charlotte aux fruits.

Le mot de Jean-Christophe GREMILLET, chef de cave : j'ai voulu la version rosé de notre brut sans année dont la composition – 70 % pinot noir, 30 % chardonnay – crée, à mon sens, le plus bel assemblage.



Magnum Millésimé 2010, une cuvée de nuit

100 % pinot noir

Le Millésimé 2010 est une cuvée particulière. Les vendanges ont été faites de nuit à la lueur de la lune ! Des vendanges à la belle étoile pour une dégustation de fête.

Cette cuvée de la nuit repose dans un flacon noir intense, d'un chic absolu. Impossible de voir à travers, cette cuvée conserve ses mystères. Protégée de la lumière, elle livrera ses secrets une fois servie.

Note de dégustation : le nez raconte une belle fin d'été où se mêlent les rires des vendangeurs et des vendangeuses, avec des corbeilles de fruits mûrs et des brassées de fleurs. La bouche est ronde et gourmande, grâce à un bel équilibre entre la finesse de la bulle, les arômes de fleurs et la subtilité du dosage qui caresse le palais. Sa persistance en bouche laisse un délicieux souvenir.

Accords mets et vins : il apprécierait la compagnie d'un carré d'agneau en croûte d'herbes ou d'une charlotte aux poires caramélisées.

Le mot de Jean-Christophe GREMILLET, chef de cave : j'aime souligner le caractère particulier d'une vendange d'exception tout en restant fidèle au style maison.



Magnum Évidence, une cuvée de prestige

100 % chardonnay

Comme le Millésimé l'Évidence fait partie de la gamme des « Uniques ». L'unique est incomparable, voire exceptionnel. Seules les grandes années ou les vinifications particulières (ici le bois) peuvent donner naissance à des champagnes uniques. L'Évidence est la cuvée des connaisseurs par excellence. En magnum, elle sera parfaite pour des fêtes de fin d'année d'exception. Le magnum marque en effet l'importance du moment que l'on célèbre. Et la maison a à cœur de célébrer tous les succès, petits et grands. « **Tous vos succès méritent un GREMILLET** » !

Note de dégustation : fermentation malolactique de 3 semaines dans des fûts d'un vin. Le nez nous invite à pénétrer dans un univers ésotérique quasi monacal, de fleurs, d'épices et de bois précieux. Il faut le humer sans violence pour en comprendre toutes les subtilités.

La bouche, bien structurée, avec un bel équilibre entre la vivacité et le moelleux, séduit d'emblée. Réglisse, vanille, biscuit et notes boisées concourent en finale pour nous faire participer à un pur moment de bonheur. Elle correspond à ce que l'on attend, telle une évidence.

Accords mets et vins : on pourrait lui confier la chair délicate de la coquille Saint-Jacques ou du ris de veau, à moins que ce ne soit celle d'un chapon de Bresse.

Le mot de Jean-Christophe GREMILLET, chef de cave : la légère vinification sous bois lui donne plus de complexité aromatique et conserve la fraîcheur du chardonnay. Un champagne atypique et rare !



Champagne GREMILLET, une histoire de famille



Le Champagne GREMILLET est une maison exclusivement familiale créée et dirigée par Jean-Michel GREMILLET. La première parcelle donnée par sa mère Lulu en 1978 va l'inciter à développer l'exploitation. Aujourd'hui, toute la famille (enfants et beaux enfants) participe à l'activité de la marque.

La maison produit 500 000 bouteilles par an dont : 60% à l'export (50 destinations), 40% en France avec une clientèle exclusivement traditionnelle de CHR, cavistes et particuliers.

Ses cuvées sont récompensées par les plus grands concours de vins (Decanter, Effervescent du monde, Guide Hachette des vins, IWSC, Wine Spectator...) et sélectionnées chaque année par 50 Ambassades et Consulsats à travers le monde.

Un terroir unique

Le domaine GREMILLET est situé à Balnot s/Laignes, à 45 km de Troyes capitale historique de la Champagne. Au coeur de l'Aube, tout prêt des Riceys, son vignoble s'étend sur 40 hectares ; une situation idéale avec des sols argilo-calcaire, kimméridgien, les mêmes que ceux de sa Bourgogne voisine. Le pinot noir y est roi, il domine à 91 % sur le domaine, le reste de l'encépagement est consacré au chardonnay.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

POINTS DE VENTE
VPC – CHR – Cavistes

PRIX PUBLIC TTC
Magnum 1,5 L dans son coffret

Sélection : 49 €
Sélection Rosé : 54 €
Millésimé 2010 : 80 €
Évidence : 88 €



Rejoignez-nous sur



Relations médias

alchimie

Emmanuelle Smadja

Tél. : 01 42 33 01 13

emmanuelle.smadja@alchimie-rp.com