CHAMPAGNE
GRATIOT-PILLIÈRE
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

BRUT TRADITION

Opulence charnue

Notre Terroir
Notre vignoble de 18 ha s'étend sur les coteaux ensoleillés (exposés sud) de la Vallée de la Marne, entre Charly-sur-Marne et Château-Thierry. Nos sols sont argilo-calcaires en haut et milieu de coteaux, limoneux et légers en bas de coteaux.

Vinification
Vendange entièrement manuelle décidée après obtention d'une maturité optimale, suivi rapidement d'un pressurage lent et fractionné.
Débourbage naturel pendant un minimum de 12h suivi d'un soutirage soigné. Fermentation alcoolique en cuve inox thermo-régulée suivi d'une fermentation Malo-lactique recherchée.

Assemblage
- 64 % de Pinot Meunier
- 33 % de Chardonnay
- 3 % de Pinot Noir

Ce BRUT est constitué de 56% de vins issus de l'année 2019 et de 44% de vins de réserve (2014 & 2015: 17%, 2017: 3%, et 2018: 24%). L'apport de ces vins de réserve assure la régularité de nos cuvées Tradition d'une année sur l'autre mais aussi une belle complexité qui exprime tout le caractère de notre terroir.

- Mise en bouteille en printemps 2020
- Prise de mousse en cave puis vieillissement sur lies pendant 30 mois minimum
- Dégorgement : 3 à 6 mois avant sa commercialisation
- Dosage : 10g/L (+/- 1g/L)

Dégustation
A l'œil, une teinte jaune Or blond entoure les bulles fines qui remontent lentement.
Le nez s'exprime avec opulence, sur des notes mêlées de fruits jaunes à maturité (mirabelle, coing frais) et de fruits au sirop.
Le toucher de bouche est presque suave, avec une belle persistance, supportée par une fraicheur légère qui accompagne une finale chaleureuse.

Moment(s) de consommation
Cuvée à réserver impérativement pour l'apéritif, avec une saisonnalité particulière en hiver pour son côté chaleureux.

Accords mets et vins :
Toasts de foies gras aux fruits confits, copeaux de goudas et de cheddars matures, et mignardises au chocolats pour les plus audacieux!

Conservation et Service
Gardez vos bouteilles couchées à l'abri de la lumière à une température constante 10-15 °C.
Potentiel de vieillissement en bouteille après dégorgement : 2 années
A servir de préférence dans des flûtes à une température entre 6 et 9 °C.

Cette cuvée existe en 37.5cl (demie), 75cl (bouteille), 150cl (magnum) et 300 cl (jéroboam)

8/10 av. Fernand Drouet - 02310 Charly-sur-Marne
Tél : + 33(0)3 23 82 08 68 - info@champagne-gratiot-pilliere.com
Contact Export : Christelle Gratiot +33 (0) 6 09 38 44 86
www.champagne-gratiot-pilliere.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

CHAMPAGNE
GRATIOT-PILLIÈRE
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

EXTRA-BRUT TRADITION

Fruité
Pur
Délicat

Notre Terroir

Notre vignoble de 18 ha s'étend sur les coteaux ensoleillés (exposés sud) de la Vallée de la Marne, entre Charly-sur-Marne et Château-Thierry. Nos sols sont argilo-calcaires en haut et milieu de coteaux, limoneux et légers en bas de coteaux.

Vinification

Vendange entièrement manuelle décidée après obtention d'une maturité optimale, rapidement suivi d'un pressurage lent et fractionné.
Débourbage naturel pendant un minimum de 12h suivi d'un soutirage soigné. Fermentation alcoolique en cuve inox thermo-régulée suivi d'une fermentation Malo-lactique recherchée.

Assemblage

- 68 % de Pinot Meunier
- 28 % de Chardonnay
- 4 % de Pinot Noir

Ce champagne Extra-Brut est constitué de 52 % de vins issus de l'année 2016 et de 48 % de vins de réserve (2013: 16%, 2014: 18%, et 2015: 14%). L'apport de ces vins de réserve assure la régularité de nos cuvées Tradition d'une année sur l'autre.

- Mise en bouteille en printemps 2017
- Prise de mousse en cave puis vieillissement sur lies pendant 30 mois
- Dégorgement : 3 à 6 mois avant sa commercialisation
- Dosage : 5 gr /L de sucre

Dégustation

Champagne or paille parsemé de petites bulles nerveuses et élégantes.
Au nez, les arômes complexes de nectarines jaunes, de coings frais et de mirabelle assurent une belle partition fruitée et élégante.
Le toucher de bouche est frais, friand et subtil, tout juste équilibré par un faible dosage, ce qui permet à l'assemblage d'origine de s'exprimer avec une délicatesse toute particulière.

Moment(s) de consommation: Cuvée à réserver pour l'apéritif.

Accords mets et vins : Gougères salées et copeaux de parmesan. Huitres, saint-jacques et crustacés.

Conservation et Service

Gardez vos bouteilles couchées à l'abri de la lumière à une température constante 10-15 °C.
Nous vous recommandons de consommer ce champagne dans les 2 ans.
A servir de préférence dans des flûtes à une température entre 6 et 9 °C.

Cette cuvée existe en 75cl (bouteille).

8/10 av. Fernand Drouet - 02310 Charly-sur-Marne
Tél : + 33(0)3 23 82 08 68 - info@champagne-gratiot-pilliere.com
Contact Export : Christelle Gratiot +33 (0) 6 09 38 44 86
www.champagne-gratiot-pilliere.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

CHAMPAGNE
GRATIOT-PILLIÈRE
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

DEMI-SEC TRADITION

Onctueux
Généreux
Gourmand

Notre Terroir

Notre vignoble de 18 ha s'étend sur les coteaux ensoleillés (exposés sud) de la Vallée de la Marne, entre Charly-sur-Marne et Château-Thierry. Nos sols sont argilo-calcaires en haut et milieu de coteaux, limoneux et légers en bas de coteaux.

Vinification

Vendange entièrement manuelle décidée après obtention d'une maturité optimale, rapidement suivi d'un pressurage lent et fractionné.
Débourbage naturel pendant un minimum de 12h suivi d'un soutirage soigné. Fermentation alcoolique en cuve inox thermo-régulée suivi d'une fermentation Malo-lactique recherchée.

Assemblage

- 69 % de Pinot Meunier
- 28 % de Chardonnay
- 3 % de Pinot Noir

Ce Demi-Sec est constitué de 54% de vins issus de l'année 2015 et de 46% de vins de réserve (2014: 26%, 2013: 11% et 2011: 9%). L'apport de ces vins de réserve assure la régularité de nos cuvées Tradition d'une année sur l'autre.

- Mise en bouteille en printemps 2016
- Prise de mousse en cave puis vieillissement sur lies pendant 30 mois
- Dégorgement : 3 à 6 mois avant sa commercialisation
- Dosage : 36 gr /L de sucre

Cette cuvée Demi-Sec est un retour gustatif aux dosages ancestraux, usage incontournable avant l'arrivée de la mode du dosage «Brut » en 1900.

Dégustation

La robe or clair laisse échapper de jolies bulles à l'ascension lente en un cordon homogène et délicat.

Le nez, discret, joue sur un registre floral aux arômes gourmands de pêches blanches et de sirop de fruits frais.

En bouche, l'attaque est fraîche et laisse peu à peu percevoir une onctuosité délicate, équilibrée dans une impression harmonieuse de suavité.

Moment(s) de consommation

Sur ce vin rond et moelleux, la séduction joue pleinement sur les desserts gourmands de tous horizons.

Accords mets et vins : Tarte Tatin, nougatine et mignardises.

Conservation et Service

Gardez vos bouteilles couchées à l'abri de la lumière à une température constante 10-15 °C.
Nous vous recommandons de consommer ce champagne dans les 2 ans.
A servir de préférence dans des flûtes à une température entre 6 et 9 °C.

Cette cuvée existe en 37.5cl (demie) et 75cl (bouteille).

8/10 av. Fernand Drouet - 02310 Charly-sur-Marne
Tél : + 33(0)3 23 82 08 68 - info@champagne-gratiot-pilliere.com
Contact Export : Christelle Gratiot +33 (0) 6 09 38 44 86
www.champagne-gratiot-pilliere.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

CHAMPAGNE
GRATIOT-PILLIÈRE
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

BRUT ROSÉ

Gourmandise légère

Notre Terroir

Notre vignoble de 18 ha s'étend sur les coteaux ensoleillés (exposés sud) de la Vallée de la Marne, entre Charly-sur-Marne et Château-Thierry. Nos sols sont argilo-calcaires en haut et milieu de coteaux, limoneux et légers en bas de coteaux.

Vinification

Vendange entièrement manuelle décidée après obtention d'une maturité optimale.
Vin blanc : Débourbage naturel aussitôt pressurage. Fermentation alcoolique en cuve inox à 18-20 °C suivie de la fermentation Malo-lactique.
Vin rouge : Les grains de raisins de Pinot Meunier, séparés de leur rafle, sont mis entiers en cuve. Au contact de la peau noire, le jus se colore pour devenir rouge au bout de quelques jours. La fermentation alcoolique commence pendant cette macération.
Séparé des peaux de raisin, la couleur voulue obtenue, le jus termine sa fermentation alcoolique en cuve inox thermo-régulée. Puis suit la fermentation Malo-lactique.

Assemblage

- 79 % de Pinot Meunier & Pinot Noir
- 21 % de Chardonnay

L'opération de l'assemblage est très délicate afin d'obtenir la couleur et la complexité aromatique souhaitée. Ce Rosé est constitué de 83% de vins blancs (dont 26% de vins de réserve) et 17% de vins rouges "côteau champenois" uniquement issus de la récolte 2018.

- Mise en bouteille au printemps 2019
- Prise de mousse en cave puis vieillissement sur lies pendant 30 mois minimum
- Dégorgement : 3 à 6 mois
- Dosage : 10 gr /L

Dégustation et accords

Champagne à la teinte Or Corail, brillant et parsemé de bulles lentes et fines.

Le nez est expressif, délicatement gourmand sur un registre de fruits rouges, aux notes de grenadine, de framboise et de rose avec une petite touche exotique d'ananas frais en finale.

Le toucher de bouche est agréable et léger, avec une belle tenue en équilibre sur la balance gustative fruité/fraicheur.

Moment(s) de consommation : vin d'apéritif principalement pour les amateurs de moments gourmands et festifs à la fois, avec une petite excursion possible sur un goûter frais et léger de fruits rouges.
Accords mets et vins : toasts saumonés et fruités, fraises et framboises fraîches en robe de crème.

Conservation et Service

Gardez vos bouteilles couchées à l'abri de la lumière à une température constante 10-15 °C.
Nous vous recommandons de consommer ce champagne dans l'année.
A servir de préférence dans des flûtes à une température entre 6 et 9 °C.

Cette cuvée existe en 37.5cl (demie), 75cl (bouteille).

8/10 av. Fernand Drouet - 02310 Charly-sur-Marne
Tél : + 33(0)3 23 82 08 68 - info@champagne-gratiot-pilliere.com
Contact Export : Christelle Gratiot +33 (0) 6 09 38 44 86
www.champagne-gratiot-pilliere.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

CHAMPAGNE
GRATIOT-PILLIÈRE
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

BLANC DE BLANCS MILLÉSIME 2018

Haute élégance

Notre Terroir
Notre vignoble de 18 ha s'étend sur les coteaux ensoleillés (exposés sud) de la Vallée de la Marne, entre Charly-sur-Marne et Château-Thierry. Nos sols sont argilo-calcaires en haut et milieu de coteaux, limoneux et légers en bas de coteaux.

Vinification
Vendange entièrement manuelle décidée après obtention d'une maturité optimale, rapidement suivi d'un pressurage lent et fractionné.
Débourbage naturel pendant un minimum de 12h suivi d'un soutirage soigné. Fermentation alcoolique en cuve inox thermo-régulée suivi d'une fermentation Malo-lactique recherchée.

Assemblage
- 100 % de Chardonnay
Seuls les raisins de la vendange 2018 issus de nos vieilles vignes plantées en chardonnay constituent cette cuvée millésimée. Sa fraîcheur et son profil mature d'arômes fruités en font un vin d'une grande finesse. Cette cuvée ne représente que 4 % de notre production.
- Mise en bouteille au printemps 2019
- Prise de mousse en cave puis vieillissement sur lies pendant 72 mois minimum
- Dégorgement : 3 à 6 mois avant sa commercialisation
- Dosage : 9 gr /L de sucre

Dégustation
Au regards, les bulles se dispersent avec élégance sur un fond teinté de jaune Or paille aux reflets verts brillants.

Les arômes de tête s'expriment délicatement, sur des notes légères de zest de citron vert et de fruits blancs à maturité.

Le toucher de bouche est très élégant, à la fois crémeux et ciselé: une belle alliance entre la délicatesse et la tension, caractéristique du millésime 2018 et de l'esprit de champagne Blanc de blancs.

Moment(s) de consommation
Cuvée à réserver pour l'apéritif, ou uniquement sur des mets raffinés.

Accords mets et vins : Gougères au safran, toasts de poissons crus marinés au citron vert, sashimis, Carpaccios de St-Jacques ou d'espadon à l'huile vierge.

Conservation et Service
Gardez vos bouteilles couchées à l'abri de la lumière à une température constante 10-15 °C.
Nous vous recommandons de consommer ce champagne dans les 3-4 ans.
A servir de préférence dans des flûtes à une température entre 6 et 9°C.

Cette cuvée existe en 75cl (bouteille) uniquement

8/10 av. Fernand Drouet - 02310 Charly-sur-Marne
Tél : + 33(0)3 23 82 08 68 - info@champagne-gratiot-pilliere.com
Contact Export : Christelle Gratiot +33 (0) 6 09 38 44 86
www.champagne-gratiot-pilliere.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

CHAMPAGNE
GRATIOT-PILLIÈRE
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

MILLÉSIME 2015

Corne d'Abondance

Notre Terroir
Notre vignoble de 18 ha s'étend sur les coteaux ensoleillés (exposés sud) de la Vallée de la Marne, entre Charly-sur-Marne et Château-Thierry. Nos sols sont argilo-calcaires en haut et milieu de coteaux, limoneux et légers en bas de coteaux.
« L'année viticole 2015: Du soleil, du soleil et encore du soleil, ce fut l'année la plus chaude jamais rencontrée en Champagne. La vigne, très friande de telles conditions a donné le meilleur d'elle-même. Nous avons attendu une maturité optimale pour débuter la cueillette le mardi 8 septembre, bien sûr, sous un beau soleil. Avec ces conditions météorologiques exceptionnelles, la pression des maladies a été très faible dans l'ensemble du vignoble et la présence de mauvais adventices très rare. L'utilisation d'intrants dans l'environnement a été réduite à son maximum.»

Vinification
Vendange entièrement manuelle décidée après obtention d'une maturité optimale, suivi rapidement d'un pressurage lent et fractionné. Débourbage naturel pendant un minimum de 12h suivi d'un soutirage soigné. Fermentation alcoolique en cuve inox thermo-régulée suivi d'une fermentation Malo-lactique recherchée.

Assemblage
- 58 % de Meunier
- 30 % de Chardonnay
- 12 % de Pinot Noir

Seuls les raisins de la vendange 2015 issus de nos plus belles vignes et de nos meilleurs terroirs vont constituer cette cuvée millésimée. Cette cuvée ne représente que 10 % de notre production et uniquement les grandes années.
- Mise en bouteille en printemps 2016
- Prise de mousse en cave puis vieillissement sur lies pendant 90 mois minimum
- Dégorgement : 3 à 6 mois avant sa commercialisation
- Dosage : 9 gr /L de sucre

Dégustation
Champagne brillant à la teinte Or soutenue, traversé de fines bulles délicates.
Le nez est généreux, à l'élégance opulente, empli de fruits à pleine maturité (mirabelle, poire, prune jaune, nectarine, coing frais).
Le toucher de bouche est soyeux, croquant, en équilibre sur le fruité intense et la rondeur de la maturité, souligné par un dosage léger adapté à la richesse du Millésime.

Moment(s) de consommation
Vin de repas.

Accords mets et vins : feuilleté de quenelles de volailles aux mirabelles, turbot rôti en rosti de pêches.

Conservation et Service
Gardez vos bouteilles couchées à l'abri de la lumière à une température constante 10-15 °C
Nous vous recommandons de consommer ce champagne dans les 5 ans.
A servir de préférence dans des flûtes à une température entre 6 et 9 °C.

Cette cuvée existe en 75cl (bouteille).

8/10 av. Fernand Drouet - 02310 Charly-sur-Marne
Tél : + 33(0)3 23 82 08 68 - info@champagne-gratiot-pilliere.com
Contact Export : Christelle Gratiot +33 (0) 6 09 38 44 86
www.champagne-gratiot-pilliere.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

CHAMPAGNE
GRATIOT-PILLIÈRE
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

CUVÉE HÉRITAGE 2015

Maturité de Caractère

Notre Terroir

Notre vignoble de 18 ha s'étend sur les coteaux ensoleillés (exposés sud) de la Vallée de la Marne, entre Charly-sur-Marne et Château-Thierry. Nos sols sont argilo-calcaires en haut et milieu de coteaux, limoneux et légers en bas de coteaux. Cette cuvée Millésimée « Vieilles Vignes » est issue d'une sélection parcellaire de vignes âgées de 25 ans minimum pour les Pinots Noirs et de 30 ans minimum pour les Chardonnays et les Pinots Meuniers.

Vinification

Vendange entièrement manuelle décidée après obtention d'une maturité optimale, rapidement suivi d'un pressurage lent et fractionné. Les raisins issus des parcelles sélectionnées « Vieilles Vignes » sont pressés et vinifiés séparément. Les moûts sont levurés et chaptalisés en cuve inox avant d'être aussitôt transférés en fûts de chêne pour la fermentation alcoolique. Une dégustation régulière des fûts est réalisée afin de sélectionner les vins qui pourront être retenus pour l'assemblage millésimé. Ils seront ensuite transférés dès fin de fermentation alcoolique en cuve inox où sera réalisée la fermentation malolactique.
Débourbage naturel pendant un minimum de 12h suivi d'un soutirage soigné.

Assemblage

- 45 % Meunier
- 37 % Chardonnay
- 18 % Pinot Noir

Seuls les raisins de la vendange **2015** issus de nos vieilles vignes et de nos meilleurs terroirs vont constituer cette cuvée millésimée. Cette cuvée ne représente que 2 % de notre production et uniquement les grandes années.

- Mise en bouteille en printemps 2016
- Prise de mousse en cave puis vieillissement sur lies pendant 72 mois minimum
- Dégorgement : 3 à 6 mois avant sa commercialisation
- Dosage : 9 gr /L de sucre
- Potentiel de vieillissement en bouteille après dégorgement : 2 ans

Dégustation et accords

A l'œil, cette cuvée dévoile sa teinte Or soutenue, aux reflets presque cuivrés, caractéristique du long vieillissement en bouteille.
Le nez est ample et riche, mêlant harmonieusement des notes de fruits à pleine maturité (mirabelle, pomme golden, prune jaune, abricots) et de végétal sec, sur un fond de boisé léger, de petites touches de beurre et de grillé.
Le toucher de bouche est en ouverture à la fois boisé et fruité, avec des amers frais qui allongent la concentration du fruit et sa densité ; un vin de caractère, avec du volume et une belle plénitude, enrobés par la patine évolutive de la vinification en fûts de chênes.

Moment(s) de consommation: Cuvée à réserver pour le repas, avec des possibilités très intéressantes sur les plats chauds et sur les fromages affinés.

Accords mets et vins : Cailles mirabelles/morilles, feuilleté de jambon à la crème et aux girolles, plateau de fromages à pâte cuite parfaitements affinés (beaufort, tomme, parmesan, comté), pains aux fruits confits.

Conservation et Service: Gardez vos bouteilles couchées à l'abri de la lumière à une température constante 10-15 °C. A servir de préférence dans des flûtes à une température entre 6 et 9 °C.

Cette cuvée existe en 75cl (bouteille).

8/10 av. Fernand Drouet - 02310 Charly-sur-Marne
Tél : + 33(0)3 23 82 08 68 - info@champagne-gratiot-pilliere.com
Contact Export : Christelle Gratiot +33 (0) 6 09 38 44 86
www.champagne-gratiot-pilliere.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION