

## La maison

En 1922, devant les difficultés rencontrées pour vendre leurs vins, 14 vignerons des Riceys se regroupent et créent la Cave Coopérative des Riceys, ce qui en fait l'une des plus anciennes de Champagne.

A cette époque sont vinifiés des vins blancs, destinés au négoce de Champagne, des vins rouges et le fameux Rosé des Riceys.

En 1927, les premiers champagnes de la Cave Coopérative des Riceys sont produits et vendus principalement sur le marché local, Paris, Belgique et Nord de la France.

En 1980, avec le développement du vignoble arrive une ère plus favorable. La marque Marquis de Pomereuil est créée, en référence au seigneur des Riceys datant du 18<sup>e</sup> siècle.



Aujourd'hui, 55 vignerons conduisent leur vignoble avec maîtrise et professionnalisme. Les efforts et l'esprit d'entreprise de plusieurs générations de ces vignerons ont rendu possible la modernisation de la coopérative. Tant pour le pressurage que pour la vinification, l'élaboration mais aussi pour l'accueil et la dégustation, tout est mis en œuvre pour offrir une grande qualité de produits et de services aux visiteurs et clients fidèles.

## Quelques images



## Le domaine



Il comprend 95 hectares situés dans le plus grand terroir de Champagne : les Riceys.

La coopérative élabore des vins qui expriment l'originalité et la personnalité de ce terroir exceptionnel où le Pinot Noir est le cépage roi.

Répartis également dans la Côte des Bar, le Pinot Meunier et le Chardonnay permettent d'élaborer des champagnes rares et inimitables.

## Les éléments clés

**95 HA D'APPROVISIONNEMENT**  
Pinot noir, pinot meunier et chardonnay

**COOPERATIVE**  
55 vignerons

**CONDUITE DE LA VIGNE**  
Capitalisation d'un savoir-faire presque centenaire

**GAULT ET MILLAU**  
Notes comprises entre 13,5 et 15,5

**PRODUCTION ANNUELLE**  
80 000 Bouteilles

## La gamme export

### Brut Sélection



#### Composition

Pinot noir: 1/3  
Pinot meunier: 1/3  
Chardonnay: 1/3

#### Aspect gustatif

Le nez présente des notes de fruits rouges tels que la framboise accompagnée de la pêche de vigne. On retrouve en bouche le caractère fruité du nez, avec en finale des notes miellée

#### Accord Mets et Vins

Fricassée de cèpes

### Cuvée Spéciale



#### Composition

Chardonnay: 40%  
Pinot noir: 40%  
Pinot meunier: 20%

#### Aspect gustatif

Ce Champagne présente un nez élégant avec des notes mentholées et réglissées, tout en discrétion. La bouche appelle le nez avec des nuances de fruits exotiques tels que la mangue. La finale est longue et fraîche

#### Accord Mets et Vins

Escalope à la crème, lotte

### Les Fondateurs



#### Composition

Pinot noir: 34%  
Chardonnay: 66%

#### Aspect gustatif

Texture ample, riche et structurée, la cuvée Les Fondateurs se distingue par ses arômes puissants de fruits secs et pêche blanche.

#### Accord Mets et Vins

Saint-Jacques aux truffes et riz de veau

## Les partenaires et récompenses



### CONTACT

DEALEXPORT  
contact@dealexport.com  
www.dealexport.com