

La maison

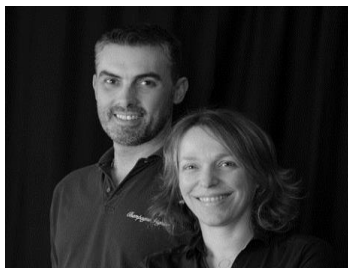
Le Champagne VIGNIER trouve ses racines dans une exploitation familiale créée par Monsieur Paul VIGNIER en 1966 au cœur de la Champagne-Ardenne, dans les coteaux du Sézannais. Au fil des années, l'exploitation s'agrandit et les premiers investissements en matériels viticoles voient le jour. En 1974, un partenariat démarre avec la maison LAURENT PERRIER, qui sera suivi de la maison BRICOUT, relation qui durera 23 années.

En 1989, également passionné par la culture de la vigne, son fils Jean-Philippe se tourne alors vers des études de viticulture et d'œnologie à Beaune. C'est en 1995 que ce dernier, accompagné de son épouse Lucile, décide de reprendre l'exploitation familiale et de créer quelques années plus tard la marque: «Champagne VIGNIER». Dès le début, les époux VIGNIER font le choix de commercialiser uniquement des champagnes millésimés de plus de 36 mois.

Depuis 2003, une nouvelle collaboration a vu le jour avec la maison VEUVE CLICQUOT PONSARDIN qui leur permettra ainsi de bénéficier d'un savoir-faire répondant à une charte particulièrement qualitative ainsi que du soutien d'une équipe de professionnels à la réputation internationale.



Quelques images



Le domaine



Le vignoble se compose de 9 hectares situés sur les trois communes de Barbonne-Fayel, Sézanne et Saudoy (Marne).

Ce vignoble est exclusivement planté en cépage Chardonnay, permettant ainsi la production de Champagne « blanc de blancs ».

Les éléments clés

| |
|---|
| 9 HA Coteaux Sézannais |
| CEPAGE CHARDONNAY Champagne blanc de blancs |
| CONDUITE DE LA VIGNE Travail dans une démarche de développement durable |
| PARTENARIAT Veuve Clicquot Ponsardin |
| PRODUCTION ANNUELLE 11 000 bouteilles |

La gamme export

Blanc de blancs



Composition

Chardonnay: 100%

Aspect gustatif

Un assortiment de fleurs, de fruits jaunes, sur un fonds de vanille. C'est un bonheur papillaire agréablement persistant et gourmand.

Accord Mets et Vins

Terrine de volaille fermière, daurade royale, souris d'agneau.

Rosé 2011



Composition

Pinot noir: 60%
Pinot meunier: 25%
Chardonnay: 15%

Aspect gustatif

Un joli fruité, la bouche est pure et d'un beau volume. Des notes de fruits rouges, de fraise, de framboise, cerise et quelques notes finales de fruits à l'eau de vie. Un rosé de caractère, souple.

Accord Mets et Vins

Poêlée de griottes, fine tartelette à la crème d'amande, sorbet.

Les partenaires et récompenses



CONTACT

DEALEXPORT
contact@dealexport.com
www.dealexport.com