



Une constance dans l'évaluation de la cuvée Mont Vergeon.

Il est clair que chaque vigneron, chaque Maison de Champagne participe aux Concours de vins pour obtenir une médaille, afin de disposer d'un argument commercial de poids dans un monde de plus en plus concurrentiel.

Il en est ainsi chez le Champagne Michel Mailliard.



Mais nous avons voulu confirmer la médaille d'Or que la Cuvée Mont Vergon avait obtenue aux Concours « Les Effervescents du Monde en 2012 ». Pour objectiver la subjectivité en quelque sorte. Par conséquent, nous l'avons inscrite à plusieurs concours, avec des jurys différents, tous garants d'indépendance et de crédibilité et composés soit de professionnels, soit d'experts ou de consommateurs avertis, voire de femmes uniquement.

Voici les concours auxquels la Cuvée Mont Vergon a participé et son palmarès :

Concours Meilleurs Vins et Spiritueux Français de Hong Kong :
Médaille d'Argent 2014



Guide Gilbert et Gaillard 2015 :
Médaille d'Or



Concours Féminale 2014 :
Médaille d'Or

Concours Mondial de Bruxelles 2014 :
Médaille d'Or



Le style de la Maison Mailliard a d'ailleurs été reconnu par le Guide Gilbert & Gaillard qui a décerné également une médaille d'Or à la Cuvée Grégory ainsi qu' à la Cuvée Prestige 2008.

Pour de plus amples détails et les notes de dégustation, vous pouvez vous rendre sur les sites internet de chacun de ces concours.

EDITO

Voici le troisième numéro de la Lettre M ! Une fois de plus, nous avons la joie de vous faire part des nouvelles de notre Maison.

Ce printemps, certains de nos vins ont été primés aux concours nationaux et internationaux. La Cuvée Mont Vergon a remporté d'ailleurs plusieurs récompenses. Tous les détails à la une...

Ensuite, le Champagne Michel Mailliard est parti à la conquête de marchés internationaux : dorénavant les Anglais et les Néerlandais pourront trouver nos vins chez eux et des négociations avec des importateurs d'autres pays et continents sont entamées. A suivre !

Autre nouvelle : la cave en briques de plus de 150 ans, qui se trouve à Vertus, sera bientôt ouverte à nos clients. Les rénovations et l'installation sur place d'un centre de dégustation avancent à grands pas. Vous pouvez découvrir en avant-première quelques photos.

Et enfin, la boutique en ligne avec paiement sécurisé a été lancée : rendez-vous sur www.champagne-michel-mailliard/shop.

Je vous souhaite bonne lecture et à bientôt !
Bien cordialement,
Michel Mailliard

Les vendanges se préparent...

La vigne pousse tranquillement et les travaux se suivent au rythme de la nature : après la taille et le liage, nous en sommes au palissage et au rognage.

Des petites grappes sont déjà bien présentes et promettent une belle récolte. Comme l'année dernière, nous offrons à nos clients et amis la possibilité de vivre les vendanges avec nous. Nous partagerons aussi bien la cueillette, le champagne dans les vignes, le déjeuner des vendangeurs comme les secrets du pressurage. Pour terminer la journée avec une dégustation, bien évidemment.

Les dates exactes et le programme de la visite seront en temps voulu annoncés sur notre page Facebook Champagne Michel Mailliard.

