



Bientôt...

une Cuvée Blanc de Noirs parmi les Blancs !

Que Vertus est une commune viticole champenoise faisant partie de la Côte des Blancs, vous le saviez déjà. Que cette extrémité orientale de la falaise de l'Île de France s'étend au sud d'Epernay sur quelque 20 km, nous avons dû vous l'expliquer. Qu'elle doit son nom à la couleur du cépage qui y est planté à 95%, le Chardonnay. Aucun secret pour vous. Que les champagnes produits dans cette zone portent l'appellation « blanc de blancs ». Alors là, vous devenez tous imbattables : ces champagnes, comme notre Cuvée Prestige 2008 par exemple, sont légers et délicats, pleins d'esprit et de vivacité, connus pour leur minéralité, leur finesse et leur élégance.

Mais que Vertus était avant 1911 - lors de l'introduction de l'échelle des crus - planté essentiellement en Pinot Noir, pourrait vous étonner. Et oui, bien que très peu de personnes puissent en témoigner aujourd'hui, c'était bien le cas : anciennement Vertus était connu pour ses Noirs.



Depuis les années 50 du siècle précédent, les crus à proximité de la Côte des Blancs ont vu leur surface en chardonnay exploser et devenir majoritaire. Le terroir de Vertus comporte quelque 517 ha de vigne, dont 59 ha plantés de Pinot Noir.

On pourrait se poser la question pourquoi a-t-on arraché les Pinots pour replanter les vignes en Chardonnay ? Après une enquête, la réponse est simple et peu romantique. Des préoccupations économiques sont à la base de ce changement : le chardonnay est très demandé en clientèle. Il est plus facile à vinifier et les champagnes de chardonnay sont plus facilement accessibles au grand public.

Nous avons décidé de faire cette année une Cuvée Blanc de Noirs. Si le vin évolue dans le bon sens, nous allons le tirer en début de l'an prochain. Et puis, il suffira d'attendre... 2018 au plus tôt pour déguster cette nouvelle Cuvée Blanc de Noirs. Pour ne rien vous cacher, nous avons déjà du Blanc de Noirs dans la cave. Il est prêt à sortir. Surveillez notre site internet www.champagne-michel-mailliard.com. On vous tiendra au courant...

On parle de nous dans la presse !

Dans un cahier Spécial Vendanges paru le mercredi 16 Septembre 2015, le journal local L'Union a publié notre programme « Vivre les vendanges... ». Plusieurs personnes et groupes ont participé encore cette année à ce programme, dont notamment un groupe de 62 personnes, amis et anciens collègues d'une entreprise belge.

Au programme : ils peuvent prendre le petit-déjeuner, rencontrer avec les vendangeurs, participer à la cueillette, déjeuner, visiter les pressoirs, déguster la gamme des champagnes et assister à une conférence sur la vinification.



EDITO

Madame, Monsieur, Cher Client,

Après un bel été, après une vendange hors du commun, il est grand temps de nous adresser à nouveau à vous en vous envoyant le numéro 6 de la Newsletter de notre maison.

Le grand projet, celui de la rénovation du site qui se trouve au-dessus de notre cave à Vertus, est terminé. Les premiers invités sont venus et repartis, que ce soit le temps d'une dégustation ou pour un séjour de plusieurs jours... Bref, l'Atelier de Dégustation et ses 2 junior-suites sont opérationnels. Les commentaires positifs à l'unanimité nous font très plaisir et nous donnent le courage pour entamer un nouveau projet, encore plus grand, celui qui se trouve Avenue de Champagne à Epernay. Nous vous tenons informés, c'est promis !

Le beau temps a fait murir le raisin au mois d'août, la vendange est faite, les raisins sont pressés. Superbe, magnifique, idéale, état sanitaire parfait, bonne maturité des raisins : voici comment tous les acteurs et l'interprofession parlent de la vendange 2015. Certains prédisent même un millésime d'anthologie. Pour ne citer que Monsieur Dominique Moncomble du Comité de Champagne : « On ose y croire, on se frotte les yeux, c'est exceptionnel ».

Nous sommes donc prêts à nous lancer dans le dernier défi de l'année : faire en sorte que vos tables et vos fêtes de fin d'années ne manquent pas de bons champagnes...

Dans l'attente de vous lire ou de vous entendre, nous vous souhaitons bonne lecture !

Bien cordialement,
Michel Mailliard