



CHAMPAGNE DE VIGNERONS

NOTRE CHARTE

QUI SOMMES-NOUS ?

Avant tout, nous sommes des passionnés.

Répartis dans les 319 villages de l'Appellation d'Origine Protégée Champagne, nous revendiquons un savoir-faire issu de nos traditions et prôtons la convivialité : nous sommes et serons toujours heureux de vous accueillir sur nos domaines pour vous faire découvrir nos vins.

Nous croyons fortement au collectif :

que ce soit pour l'entretien de la vigne ou dans le partage de nos compétences, c'est pour nous la clé de la défense de notre Appellation. C'est pourquoi nous appartenons au Syndicat Général

des Vignerons de la Champagne, qui rassemble plus de 15 000 viticulteurs. Parmi eux, nous sommes quelque 4 300 à travailler nos vignes jusqu'à la vinification et la commercialisation de nos champagnes.

Nous sommes Champenois de génération en génération : notre savoir-faire se transmet bien souvent au sein de notre propre famille. Nous travaillons dans le respect de la tradition mais pour autant, nous sommes connectés avec notre temps et utilisons les nouvelles technologies pour continuellement améliorer notre production.

LA CHAMPAGNE

Nous sommes fiers de notre région et participons activement à son dynamisme en faisant vivre le tissu économique et social local.

Nous prenons grand soin de notre territoire, inscrit au Patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2015, en pratiquant une viticulture raisonnée respectueuse de l'environnement

Nous œuvrons selon les principes de notre AOP, qui garantit l'authenticité de notre savoir-faire, reconnu à travers le monde, de la terre à l'étiquetage.

LE CHAMPAGNE



LE FRUIT

Des vendanges exclusivement faites à la main permettent de sélectionner les plus belles grappes de raisin pour élaborer nos champagnes. Menées au pressoir en cagettes afin d'éviter toute macération, les grappes entières sont pressurées délicatement pour en extraire le meilleur des jus.



LE SOL

Chacune de nos parcelles, même la plus petite, reflète notre terroir et toute sa diversité. Nous élaborerons des champagnes qui magnifient cette pluralité. Ce terroir marque nos vins de son empreinte et leur offre une singularité.



LA CAVE

Nos champagnes sont le fruit d'un travail minutieux de sélection et d'assemblages, promesse d'élégance, d'équilibre et de volupté. **Un long vieillissement** dans nos caves (15 mois minimum, 36 mois pour les millésimes) façonne une bulle fine et révèle la richesse des arômes.

Déguster un Champagne de Vignerons, c'est s'imprégner de nos valeurs et partir à la découverte de nos vins dans toute leur diversité... Sans jamais transiger sur la qualité !