Tous vos Succès méritent un Gremillet
CHAMPAGNE
GREMILLET
#champagnegremillet

NOTRE HISTOIRE

C'E N'EST qu'en 1979 sous l'impulsion de mon père (Jean-Michel Gremillet) que va naître notre Champagne.

Ses premiers pas furent dirigés vers l'exportation et plus particulièrement vers le réseau diplomatique qui nous témoigne toujours de sa confiance, avec pas moins de 50 Ambassades et Consulats dans le monde qui sélectionnent notre champagne pour leurs réceptions de prestige. En Guyane, chaque lancement de la fusée Ariane est célébré autour d'une coupe de champagne Gremillet. C'est au total une bouteille de champagne Gremillet toutes les 80 secondes qui est consommée dans le monde.

Aujourd'hui, le rêve de mon père est devenu réalité : mon frère Jean-Christophe et moi-même avons, l'un après l'autre, rejoint l'entreprise; ma belle sœur Karine et mon mari Stephane également ; Nous sommes fiers du travail accompli et poursuivons tous ensemble l'aventure.

NOS CHAMPAGNES

LA FRAÎCHEUR et l'élégance sont les maîtres mots de nos Champagnes qui sont élaborés dans le plus grand respect de la tradition champenoise. Aidés des dernières techniques en viticulture et œnologie, nous assurons à travers nos différentes cuvées toute l'expression d'un terroir d'exception : la Champagne.

Nos assemblages sont exclusivement issus de la première presse, la plus qualitative que l'on nomme « Cuvée ».

Pour une palette d'arômes plus expressive et une parfaite maturité, nos champagnes reçoivent un vieillissement supérieur aux normes imposées par l'appellation, soit un minimum de 22 mois pour nos champagnes non millésimés.

Par exigence et souci de qualité, nous réalisons nos liqueurs de dosage uniquement avec le vin de remise en cercle de bouteilles terminées.

Pour parfaire l'ensemble, nous n'expédions nos Champagnes qu'après 3 à 6 mois de dégorgement, lorsque nous considérons qu'ils sont idéalement prêts à boire.

LE VIGNOBLE

L'EXPLOITATION est située à Balnot sur Laignes (à 45 km de Troyes, capitale historique de la Champagne) juxtaposé aux Riceys (la plus grande commune viticole de Champagne et la seule à pouvoir élaborer la 3ème AOC de la région qu'est le Rosé des Riceys). Nos vignes s'étendent sur 48ha majoritairement plantées sur ce secteur que l'on nomme Côte des Bars et à 80% plantées en pinot noir, sur des sols argilo calcaires, des coteaux abrupts et ensoleillés qui révèlent toute la puissance et le fruité du cépage.

L'exploitation a connu grâce à l'ambition, le travail et la volonté de ses fondateurs, une croissance rapide. Pour suffire à ses ventes (près de 500 000 bouteilles par an) la maison doit aussi s'approvisionner en raisins auprès d'autres viticulteurs, une façon d'optimiser ses assemblages avec des Chardonnay venus de Montgueux, Cramant ou Beton par exemple. C'est chaque année 50 hectares d'approvisionnement raison que nous confient 60 viticulteurs-partenaires.

Anne Gremillet

Envers de Valeine, 10110 Balnot s/ Laignes – France - Tél : 0325293791, fax : 0325293069, site internet : www.champagnegremillet.fr E.mail : info@champagnegremillet.fr

LES
CLASSIQUES

SÉLECTION

FRUITÉ, FRAIS, ÉQUILIBRÉ

Digne ambassadeur de la Maison, parfait reflet de son style, il est sélectionné par plus de 50 ambassades à travers le monde. Un classique incontournable sur lequel la maison entend être jugée.

ASSEMBLAGE

70% pinot noir, 30% chardonnay

DEGUSTATION

OBSERVER

Une très belle robe or jaune pâle fait frémir une mousse fine et persistante. Elle est brillante, lumineuse et limpide.

SENTIR

Le nez est souriant grâce à une alliance vivifiante de notes florales et fruitées à l'accent de gourmandise. On y décèle l'acacia, l'aubépine, la pêche, la poire et l'abricot.

DEGUSTER

La bouche est agréable et fraîche avec un bel équilibre entre l'acidité et la maturité. Nous retrouvons le fruité qui nous a tant séduit au nez, augmenté de fines notes grillées et épicées.

ACCORD METS & CHAMPAGNE

Je le servirais à l'apéritif pour accompagner les amuse-bouche et trinquer à l'amitié.

ŒNOLOGIE

Assemblage de quatre à cinq années de vendanges dont 20% de vin de réserve.
Seule la cuvée (1ère presse) entre dans la constitution de ce champagne.
Fermentation alcoolique à 16° et malolactique à 18° en cuves inox thermorégulées. vieillissement de 22 mois minimum.
DOSAGE BRUT à 9 g/l avec une liqueur d'expédition issue de vin remis en cercle.

RECOMPENSES

SWA : Or 2020
Concours agricole : Or 2019
Decanter : Argent 2020, Argent 2019
Decanter Asia : Or 2018, Argent 2016
IWSC : Argent 2018
AWSA : Argent 2018, Or 2016
Gilbert et Gaillard : OR

« Une cuvée à partager à tout moment, il fait généralement l'unanimité pour célébrer petits et grands évènements. »

JEAN-CHRISTOPHE GREMILLET, CHEF DE CAVE

CHAMPAGNE
GREMILLET

Envers de Valeine, 10110 Balnot s/ Laignes – France - Tél : 0325293791, fax : 0325293069, site internet : www.champagnegremillet.fr E.mail : info@champagnegremillet.fr

LES
CLASSIQUES

ROSÉ D'ASSEMBLAGE

ÉLÉGANT, SUBTIL, FRUITÉ

Dernier né de la gamme avec le zéro dosage, c'est un champagne plaisir, synonyme de convivialité qui ravit le palais de chacun.

ASSEMBLAGE

70% pinot noir, 30% chardonnay

DEGUSTATION

OBSERVER

Une splendide robe rose saumon aux reflets cuivrés dévoile brillance et luminosité.

SENTIR

Le Nez s'impose avec force et générosité distillant toute la palette des fruits rouges et noirs gorgés de soleil: fraise, framboise, mûre, cassis, griotte et groseille.

DEGUSTER

La Bouche est pleine, ronde et charnue, dans un équilibre parfait de saveurs et de suavité. L'infinie richesse du fruité est magnifiée par la finesse de la bulle. Le délice et la fraîcheur de ses arômes n'ont d'égal que son élégance.

ACCORD METS & CHAMPAGNE

J'oserais le servir avec une viande, par exemple un pigeonneau, une caille ou un col-vert aux petits légumes, ou encore une charlotte aux fruits.

ŒNOLOGIE

Assemblage de quatre à cinq années de vendanges dont 20% de vin de réserve.
10% de vin rouge.
Seule la cuvée (1ère presse) entre dans la constitution de ce champagne.
Fermentation alcoolique à 16° et malolactique à 18° en cuves inox thermorégulées. vieillissement de 22 mois minimum.
DOSAGE BRUT à 9 g/l avec une liqueur d'expédition issue de vin remis en cercle.

RECOMPENSES

Decanter : Argent 2020
IWSC : Argent 2018 et 2017
AWSA : Gold 2018
SWA : Argent 2020

« J'ai voulu la version rosé de notre brut sans année qui compose à mon sens le plus bel assemblage en Champagne »

JEAN-CHRISTOPHE GREMILLET, CHEF DE CAVE

CHAMPAGNE
GREMILLET

Envers de Valeine, 10110 Balnot s/ Laignes – France - Tél : 0325293791, fax : 0325293069, site internet : www.champagnegremillet.fr E.mail : info@champagnegremillet.fr

LES
PURS

ZÉRO DOSAGE

FLORAL, VIF, FRINGANT

Le brut nature nécessite une attention particulière pour supporter un dosage si faible. Le choix de l'assemblage et sa durée de vieillissement sont primordiaux.

ASSEMBLAGE

50% pinot noir, 50% chardonnay

DEGUSTATION

OBSERVER

Très jolie robe dorée aux reflets ocre qui laisse transparaître une luminosité extrême. Brillante, limpide, son cordon est fin, sa mousse est crémeuse.

SENTIR

Telle une bouffée d'air pur, le nez se révèle d'emblée plaisant et délicat avec des arômes de sous-bois. Il évoque un beau matin d'été dans les senteurs du jardin. Arômes de fruits secs, noisette et amende avec un végétal fin tendrement mentholé.

DEGUSTER

La Bouche est riche, gourmande, avec un équilibre parfait entre la vivacité et la rondeur. C'est dans une longue finale voluptueuse qu'il acquiert toutes ses notes de noblesse.

ACCORD METS & CHAMPAGNE

Je le servirais avec des entrées comme une petite nage de queues d'écrevisse au champagne, une soupe d'huîtres au pistil de safran, une cassolette de coquilles St Jacques, ou un foie gras frais escalopé aux pêches blanches.

ŒNOLOGIE

Assemblage de quatre à cinq années de vendanges dont 20% de vin de réserve.
Seule la cuvée (1ère presse) entre dans la constitution de ce champagne.
Fermentation alcoolique à 16° et malolactique à 18° en cuves inox thermorégulées.
Vieillissement de 30 mois minimum.
DOSAGE BRUT NATURE à 2.5 g/l avec une liqueur d'expédition issue de vin remis en cercle.

RECOMPENSES

IWSC : Argent 2017
Decanter : Argent 2020 , Argent 2017
AWSA : Silver 2018

« *Un dosage réduit à son minimum pour découvrir et apprécier le champagne dans sa version la plus pure* »

JEAN-CHRISTOPHE GREMILLET, CHEF DE CAVE

CHAMPAGNE
GREMILLET

Envers de Valeine, 10110 Balnot s/ Laignes – France - Tél : 0325293791, fax : 0325293069, site internet : www.champagnegremillet.fr E.mail : info@champagnegremillet.fr

LES
PURS

BLANC DE BLANCS

MINÉRAL, FIN, RACÉ

Envoûtant et séducteur,
c'est le champagne des grandes tables
par excellence. Sa légèreté sublimera
vos mets les plus raffinés.

ASSEMBLAGE

100% chardonnay

DEGUSTATION

OBSERVER

Sublime robe or pâle à tendres reflets verts. Jolie mousse crémeuse, fine et tenace. Dégagement lent et régulier.

SENTIR

Le nez est un bouquet de fleurs épanouies, il y a les blanches aubépines, chèvrefeuilles, églantines, et puis, les roses multicolores et les pivoines, le tout relayé par des notes fraîches d'agrumes et de citronnelle. L'aération s'ouvre lentement sur des notes briochées, caramélisées, et confites .

DEGUSTER

Nous redécouvrons en bouche tout ce qui nous a tant charmé au nez, et nous nous laissons porter par cette magie florale à l'équilibre parfait entre le vin et la liqueur. Sa finale longue et parfumée nous confirme tout son Charme.

ACCORD METS & CHAMPAGNE

Je le marierais à des poissons blancs en papillote, à moins que je ne lui préfère un turbot poché, sauce hollandaise.

ŒNOLOGIE

Assemblage de quatre à cinq années de vendanges dont 20% de vin de réserve.
Seule la cuvée (1ère presse) entre dans la constitution de ce champagne.
Fermentation alcoolique à 16° et malolactique à 18° en cuves inox thermorégulées.
Vieillissement de 30 mois minimum.
DOSAGE BRUT à 9 g/l avec une liqueur d'expédition issue de vin remis en cercle.

RECOMPENSES

Wine Enthusiast : 90/100
Wine Spectator : 91/100
Decanter : Argent 2019
Decanter Asia : Argent 2016
Concours Agricole : Argent 2017
SWA : Argent 2017
AWSA : Or 2018, Or 2016
IWSC : Argent 2020, 2019, 2018 (90 pnt)
Gilbert et Gaillard : Or 2018 et 2016
Meilleur Chardonnay du monde : Argent 2016

« *Sa fraîcheur en fait un champagne facile à boire qui donne l'envie irrésistible d'y revenir.* »

JEAN-CHRISTOPHE GREMILLET, CHEF DE CAVE

CHAMPAGNE
GREMILLET

Envers de Valeine, 10110 Balnot s/ Laignes – France - Tél : 0325293791, fax : 0325293069, site internet : www.champagnegremillet.fr E.mail : info@champagnegremillet.fr

LES
PURS

BLANC DE NOIRS

ROND, GOURMAND, OPULENT

Toute la puissance et le caractère d'un blanc de noirs digne de ce nom. Rare et audacieux, son tempérament haut en couleur ne laisse pas indifférent.

ASSEMBLAGE

100% pinot noir

DEGUSTATION

OBSERVER

Très belle robe or jaune pâle à tendres reflets ocrés Brillante, lumineuse et limpide.

SENTIR

Le Nez est très souriant, c'est une explosion de fruits et de soleil, le Pinot Noir nous dévoile ici toute la palette d'arômes qu'il a à sa disposition, notamment le coing agrémenté de notes épicées presque poivrées.

DEGUSTER

La Bouche est riche, ample, voluptueuse, elle nourrit autant qu'elle désaltère. Sa dégustation nous partage entre un sentiment de faim et de gourmandise.

ACCORD METS & CHAMPAGNE

On lui confierait aussi bien un bar rôti, qu'un filet de biche ou une tarte tiède aux fruits caramélisés.

ŒNOLOGIE

Assemblage de quatre à cinq années de vendanges dont 20% de vin de réserve.
Seule la cuvée (1ère presse) entre dans la constitution de ce champagne.
Fermentation alcoolique à 16° et malolactique à 18° en cuves inox thermorégulées.
Vieillissement de 30 mois minimum.
DOSAGE BRUT à 9 g/l avec une liqueur d'expédition issue de vin remis en cercle.

AWARDS

Wine Spectator : 90/100
SWA : Argent 2020
Decanter : Or 2019 (95 pnt)
Concours agricole : Or 2019
Mondial du Pinot : Or 2020, Or 2016
IWSC : Argent 2019 (91pnt), Argent 2018, Or 2016
Global PN Master Drinksbusiness : Argent 2020, Argent 2019, Or 2017, Or 2016,
Champagne Wine World Championships : Or 2016
Gilbert et Gaillard : Or 2018
AWSA : Double or 2018
Decanter Asia : Argent 2016

« La plus belle expression de notre terroir conjuguée au savoir faire de la Maison. »

JEAN-CHRISTOPHE GREMILLET, CHEF DE CAVE

CHAMPAGNE
GREMILLET

Envers de Valeine, 10110 Balnot s/ Laignes – France - Tél : 0325293791, fax : 0325293069, site internet : www.champagnegremillet.fr E.mail : info@champagnegremillet.fr

LES
UNIQUES

ROSÉ VRAI

PUISSANT, GÉNÉREUX, FRUITÉ

Nom déposé et choisi pour exprimer tant l'authenticité de sa méthode d'élaboration que son dosage très faible.

ASSEMBLAGE

100% pinot noir

DEGUSTATION

OBSERVER

Très belle robe rose, profonde et ensoleillée. Éclatante, lumineuse et limpide. Mousse et bulles fines, colorées et exubérantes

SENTIR

Le nez est une symphonie de fruits rouges frais et purs qui vous titillent les sens. Dans la gaieté, il nous ouvre les portes du jardin des Hespérides.

DEGUSTER

Une gourmandise fruitée, chaque bulle est un fruit différent qui vous explose sur le palais comme une petite note de musique : ici une cerise, une griotte, là une framboise, une groseille, puis une fraise, là c'est un grain de cassis, et encore une myrtille…Ce rosé est un baiser parfumé qui donne envie de trinquer, à la joie, à la vie, à l'amour.

ACCORD METS & CHAMPAGNE

J'aimerais le servir seul en apéritif, en décorant la flûte comme pour un cocktail de fruits, mais il acceptera aussi toutes vos fantaisies…

ŒNOLOGIE

Rosé de saignée obtenu par macération du raisin où la profondeur de la couleur va de pair avec celle des arômes..
Seule la cuvée (1ère presse) entre dans la constitution de ce champagne.
Fermentation alcoolique à 16° et malolactique à 18° en cuves inox thermorégulées.
Vieillissement de 30 mois minimum.
Dosage extra brut à 5 g/l avec une liqueur d'expédition issue de vin remis en cercle.

RECOMPENSES

Concours agricole : Argent 2019
IWSC : Argent 2016
IWC : Argent 2016
Global Rosé Masters : Argent 2019
Global PN masters: Argent 2016
Gilbert et Gaillard : Or 2016

« Tel un millésimé, le rosé de saignée fait l'objet d'une sélection rigoureuse de nos raisins »

JEAN-CHRISTOPHE GREMILLET, CHEF DE CAVE

CHAMPAGNE
GREMILLET

Envers de Valeine, 10110 Balnot s/ Laignes – France - Tél : 0325293791, fax : 0325293069, site internet : www.champagnegremillet.fr E.mail : info@champagnegremillet.fr

LES
UNIQUES

LE MILLÉSIMÉ 2015

PUISSANT, GÉNÉREUX, AMPLE

Lors des années exceptionnelles où les raisins atteignent une maturité parfaite, la Maison n'élabore qu'un seul assemblage millésimé. En 2014, c'est le pinot noir qui a été sélectionné pour exprimer le terroir et le savoir faire de la Maison.

ASSEMBLAGE

100% pinot noir

DEGUSTATION

OBSERVER

Très belle robe jaune doré brillante et lumineuse. Les bulles sont fines et dynamiques.

SENTIR

Le Nez nous parle, il est bavard, il nous raconte un bel été, dans les rires des vendangeurs et des vendangeuses, avec des corbeilles de fruits mûrs et des brassées de fleurs .

DEGUSTER

La Bouche est ronde et gourmande, il vous vient des oh ! … et des ah ! … de plaisir, grâce à un bel équilibre entre la finesse de la bulle, l'aromatique des fruits, des fleurs et la subtilité du dosage qui est une caresse. Sa persistance en bouche nous laisse un délicieux souvenir.

ACCORD METS & CHAMPAGNE

Je le servirais avec un carré d'agneau en croûte d'herbes ou une charlotte aux poires caramélisées.

ŒNOLOGIE

Assemblage d'une seule année de vendange : 2015.
Sélection de nos meilleurs pinots noirs.
Seule la cuvée (1ère presse) entre dans la constitution de ce champagne.
Fermentation alcoolique à 16° et malolactique à 18° en cuves inox thermorégulées. vieillissement de plus de 5 années sur lies.
DOSAGE BRUT à 7 g/l avec une liqueur d'expédition issue de vin remis en cercle.

« A travers le millésimé, je cherche à souligner le caractère particulier d'une vendange d'exception tout en restant fidèle au style Maison. »

JEAN-CHRISTOPHE GREMILLET, CHEF DE CAVE

RECOMPENSES

Concours agricole : Argent 2020
Gilbert & Gaillard : Or 2020 (90/100)
IWSC : Silver outstanding 2017
Wine Spectator : 90/100
Global PN Master Drinkbusiness : Argent 2020, Or 2017
AWSA : Or 2016
Mondial des pinots : Or 2018

CHAMPAGNE
GREMILLET

Envers de Valeine, 10110 Balnot s/ Laignes – France - Tél : 0325293791, fax : 0325293069, site internet : www.champagnegremillet.fr E.mail : info@champagnegremillet.fr

LES
UNIQUES

CUVÉE EVIDENCE

VINEUX, MATURE, BOISÉ

Particularité d'un blanc de blancs élevé sous bois qui apporte une belle complexité aromatique tout en préservant la fraîcheur du chardonnay.

ASSEMBLAGE

100% chardonnay (fût de chêne)

DEGUSTATION

OBSERVER

Très belle robe or jaune pâle à tendres reflets argentés. Brillante, lumineuse et limpide. Cordon mince, mousse crémeuse, bulles très fines et très délicates.

SENTIR

Le nez nous invite à pénétrer dans un univers ésotérique quasi monacal, de fleurs, d'épices et de bois précieux. Il faut le humer sans violence pour en comprendre toutes les subtilités.

DEGUSTER

La Bouche bien structurée avec un bel équilibre entre la vivacité et le moelleux, séduit d'emblée. Réglisse, vanille, notes boulangères et boisées concourent en finale pour nous faire participer à un pur moment de bonheur. Elle correspond très exactement à ce que l'on attendait, telle une évidence..

ACCORD METS & CHAMPAGNE

Je lui confierais la chaire délicate de la coquille St Jacques ou du ris de veau, à moins que ce ne soit celle d'un chapon de Bresse.

ŒNOLOGIE

Assemblage de quatre années de vendanges.
Sélection de nos meilleurs chardonnay.
Seule la cuvée (1ère presse) entre dans la constitution de ce champagne.
Fermentation alcoolique et malolactique faites en fûts de chêne de 1 à 2 vins pendant 6 mois.
Vieillissement de 4 ans minimum.
DOSAGE BRUT à 7 g/l avec une liqueur d'expédition issue de vin remis en cercle.

RECOMPENSES

Decanter : Argent 2019
Guide Hachette 2020 : **
IWSC : Silver outstanding 2018 ,
, Gold 2016
Wine Enthusiast : 91/100
SWA : Or 2016
AWSA : Argent 2018

«Atypique dans notre gamme, c'est un champagne de haute gastronomie à réserver à un public averti»

JEAN-CHRISTOPHE GREMILLET, CHEF DE CAVE

CHAMPAGNE
GREMILLET

Envers de Valeine, 10110 Balnot s/ Laignes – France - Tél : 0325293791, fax : 0325293069, site internet : www.champagnegremillet.fr E.mail : info@champagnegremillet.fr

SPECIAL
EDITION

PINOT NOIR CELEBRATION

Red & Gold Editions

Plus que notre terroir, le Pinot Noir est notre ADN.
Nous luis rendons hommage et le magnifions à travers ces cuvées haute en couleurs nommées Célébration pour accompagner tous vos succès.

CHAMPAGNE
GREMILLET

Envers de Valeine, 10110 Balnot s/ Laignes – France - Tél : 0325293791, fax : 0325293069, site internet : www.champagnegremillet.fr E.mail : info@champagnegremillet.fr

CLOS ROCHER

Millésime 2013

Invitation au rêve, au voyage

Vous avez devant vous, un Champagne, que nous avons élaboré avec beaucoup de sensibilité et d'humilité, pour que vous puissiez en apprécier, la rareté et la préciosité – mais qu'a-t-il donc de si particulier ?

Avant de le déguster et le savourer, vous devez vous laisser emporter … il vous mène, vous emmène, vous promène, il vous donne le bras, pour une promenade au jardin, dans un univers de beauté qui donne à rêver – le Clos !

Voulez-vous délicatement porter votre flûte à l'oreille …
– oui ! et alors qu'entendez-vous ?
le chant des oiseaux, la grive musicienne, le merle et le rossignol … le bruissement des abeilles, leur chant est si charmant, que nous nous laissons bercer … c'est magique … le temps s'arrête et se suspend …

Marchons un peu, voulez-vous, la main dans la main, le cœur au paradis et l'âme dans les cieux …
Ici les pampres de la vigne dessinent des cœurs, là, ils s'entrelacent dans une valse langoureuse, les grappes sont lourdes et gorgées de soleil … elles sont la promesse d'enfanter des merveilles …
Le porter à ses lèvres sera un doux baiser que plus jamais vous n'oublierez .

Accord mets et vin : Mesdames choisissez un beau cavalier, et vous Messieurs, une dame de qualité …

Jean-Pierre Rodolphe LEDE (oenologue)

Quelques mots sur l'ŒNOLOGIE mais c'est vous qui devrez poursuivre le voyage

<u>100% pinot noir</u>

Raisins issus de la vendange 2013 uniquement avec un tri très sélectif à la vigne et une maturité parfaite.
Les raisins proviennent exclusivement du Clos Rocher situé sur l'affinage des Riceys où le pinot noir est roi.
Seule la cuvée (1ère presse) entre dans la constitution de ce champagne.
Fermentation alcoolique à 16° et malolactique à 18° en cuves inox thermorégulées. vieillissement de 7 année minimum.
DOSAGE BRUT à 7 g/l avec une liqueur d'expédition issue de vin remis en cercle.

CHAMPAGNE
GREMILLET

Envers de Valeine, 10110 Balnot s/ Laignes – France - Tél : 0325293791, fax : 0325293069, site internet : www.champagnegremillet.fr E.mail : info@champagnegremillet.fr

CHAMPAGNE
GREMILLET

PALMARES
DES MEILLEURS RECOMPENSES
2016-2020

BRUT SELECTION

BRUT ROSE

BRUT NATURE – ZERO DOSAGE

BLANC DE BLANCS

BLANC DE NOIRS

CHAMPAGNE
GREMILLET

PALMARES
DES MEILLEURS RECOMPENSES
2016-2020

EXTRA BRUT – ROSE VRAI

LE MILLESIME

90/100

CUVEE EVIDENCE

CHAMPAGNE
GREMILLET

LES
SPECIALITES

COTEAUX CHAMPENOIS « LE ROUGE DE BALNOT » 2015

Si nous avons vocation à faire des bulles, de préférence fines, légères et virevoltantes quand vient un bel été … alors il nous arrive l'envie irrépressible de faire un vin Rouge on le nomme « Coteaux champenois » moi, je préfère dire : « Rouge de Balnot » ne croyez pas que ce soit aisé, car il y aura le jugement des aînés, ceux qui ont fait les 2003, 1976 et le mythique 47 … qui font encore saliver …

On le voit, on le sent, on s'en parfume l'entendement, on en rêve debout, et à la fin, c'est plus fort que tout, on lâche la bonde, et on y va … tout est prêt en un tournemain … voici la table de tri, la cuve en bois pour la macération et la fermentation, et déjà le pressoir se prépare et les fûts s'alignent. L'élevage en fûts de 18 mois semble interminable jusqu'au jour de liesse, celui de la mise en bouteille.

Oh vous dirais-je cette joie lourde et profonde qui plonge dans nos cœurs, comme les racines de nos vignes dans une infinie tradition, qui remonte à la nuit des temps les gestes sont là, les sentiments aussi … et le vin sera.

En 2015 ce fut le cas – tout était là – alors ??? eh bien on l'a fait … il plaît à mon père, il plait aux amis. je suis certain qu'il vous plaira aussi.

JEAN-CHRISTOPHE GREMILLET, CHEF DE CAVE

ASSEMBLAGE

100% pinot noir

DEGUSTATION

OBSERVER

Robe rubis profonde et brillante.

SENTIR

Au nez c'est le Pinot Noir qui prévaut, ce nez inimitable, qui nous dit la Champagne et nous raconte la Bourgogne, il garde encore tous les arômes du raisin, tous les petits rouges aussi, puis il s'enrichit d'un floral profond de rose et de pivoine, d'œillet et de violette … de muscade et de vanille.

DEGUSTER

En bouche nous avons un équilibre parfait entre la puissance et la douceur, les fruits sont là, les fleurs aussi et puis les épices, un peu de cuir, de café, de cigare de la Havane …
Actuellement on pourrait regretter sa jeunesse, mais on peut aussi s'en réjouir, si l'on aime les vins qui chantent et qui dansent la finale laisse la bouche parfumée et le souvenir d'un moment heureux.

ACCORD METS & VIN

Il excelle avec les matelotes de poisson, truite, omble chevalier, lotte … il ne dédaigne pas le homard et la langouste en sauce armoricaine … il se marie avec les cailles rôties aux endives braisées – pigeons aux côtes de blettes - aiguillettes de canard aux champignons – jarret de veau aux petits légumes nouveaux … viandes grillées au barbecue ou à la plancha – fromage doux de Chaource ou plus typé d'Époisses …
les charlottes ou tiramisu aux fruits rouges, les gâteaux au chocolat …

ŒNOLOGIE

Sélection de nos meilleurs parcelles de pinot noir, exposées sud – sud est.
Vendange des raisins à plein maturité (12°)
Vinification et vieillissement en fûts de chêne bourguignons neufs pendant 18 mois
T° de service : 12°

Envers de Valeine, 10110 Balnot s/ Laignes – France - Tél : 0325293791, fax : 0325293069, site internet : www.champagnegremillet.fr E.mail : info@champagnegremillet.fr

CHAMPAGNE
GREMILLET

LES SPECIALITES

« LE ROSE DES RICEYS » 2017

Il n'est pas un vin Blanc, il n'est pas un vin Rouge, il est unique, il est Rosé des Riceys. Il nous promène au milieu des petits fruits rouges des plus clairs aux plus foncés, des plus acides aux plus sucrés, de la cerise oui, mais aussi de la griotte, de la framboise et de la prunelle, de la fraise et du cassis, sa palette est variée, elle dépend des années. Ici il nous raconte un bel été.

JEAN-CHRISTOPHE GREMILLET, CHEF DE CAVE

ASSEMBLAGE

100% pinot noir (Les Riceys)

DEGUSTATION

OBSERVER

Belle couleur rouge saumonée à reflets ocrés
Brillante, lumineuse et limpide

SENTIR

Le Nez est surprenant, il nous offre une jeunesse d'aromes,
de fruits rouges frais et de pâtes de fruits .
C'est un mariage où le coing s'unit à la rose et à la framboise.
Le plaisir se prolonge avec de tendres notes anisées.

DEGUSTER

La Bouche est franche, elle flatte le palais avec des souvenirs de l'enfance,
les jus de fruits, les bonbons, les confitures, les sorbets,
les déserts charlotte et clafoutis, avec une belle structure qui lui accorde d'être un vin unique.
On cherche son pareil, mais on n'en trouve pas, c'est le Rosé des Riceys.
Tout est douceur, en finale, les tanins sont fins, discrets et tendrement vanillés.

ACCORD METS & VIN

Ce vin original aime les mariages morganatiques,
pourquoi pas un filet de Bar en croûte de sel, une Poularde demi-deuil,
une côte de veau à la crème flambée au Marc de Champagne,
un fromage affiné et toutes les charlottes et clafoutis …

j'aime ce vin pour son originalité, qui me laisse le droit de le réinventer –
Osez le Rosé des Riceys

ŒNOLOGIE

Sélection de nos meilleurs parcelles de pinot noir aux Riceys, exposées sud – sud est.
Vendange des raisins à plein maturité (10,5°)
Vinification et vieillissement en fûts de chêne bourguignons neufs pendant 6 mois
T° de service : 8-10°

Envers de Valeine, 10110 Balnot s/ Laignes – France - Tél : 0325293791, fax : 0325293069, site internet : www.champagnegremillet.fr E.mail : info@champagnegremillet.fr

CHAMPAGNE
GREMILLET

SPIRITUEUX

RATAFIA CHAMPENOIS

Un design résolument moderne avec ce flacon tout en rondeur dont les courbes évoquent la douceur et la délicatesse de cet apéritif.
Une étiquette aux couleurs de la France pour ne laisser aucun doute sur son origine et l'inscrire parmi les produits de haute gastronomie française, si réputés à travers le monde.

ASSEMBLAGE

100% Chardonnay

DEGUSTATION

Des arômes exquis et inédits : la robe est topaze dorée, brillante lumineuse et limpide.
Le nez invite aux voyages, Corinthe, Smyrne, Damas ou encore Malaga grâce la richesse et la volupté des raisins secs.
L'empreinte de l'alcool rappelle toute la richesse des spiritueux tels que le Cognac ou encore l'Armagnac, avec un peu de bois, de vanille et de tabac …
En bouche, toutes les interprétations sont possibles... Comme une impression d'ambre liquide qui caresse le gosier.

ACCORD METS & VIN

Partie intégrante du patrimoine gastronomique de la Champagne, le Ratafia est apprécié à l'apéritif mais aussi avec une entrée sucrée salée, ou encore avec un dessert glacé... D'un total délice en granité pour accompagner des fruits, tel qu'un melon …

ŒNOLOGIE

Le Ratafia de Champagne GREMILLET est issu d'une sélection de jus de raisins de chardonnay de l'année 2006. Il se dit hors d'âge ou XO après 10 années de vieillissement.
Muté à l'alcool, le jus de raisin de champagne conserve toute sa fraîcheur et la minéralité qui en font un produit unique dans le paysage des vins de liqueur français.

IDÉE COCKTAIL:

BALNOT IN THE SKY

Quelques feuilles de menthe
2 rondelles de citron vert
2 cl. de sirop de sucre de canne
écraser au pilon puis
7 cl. de Ratafia
quelques cubes de glace en short drink. Pour un long drink, ajouter de l'eau gazeuse.

WIT 5 cl

Envers de Valeine, 10110 Balnot s/ Laignes – France - Tél : 0325293791, fax : 0325293069, site internet : www.champagnegremillet.fr E.mail : info@champagnegremillet.fr

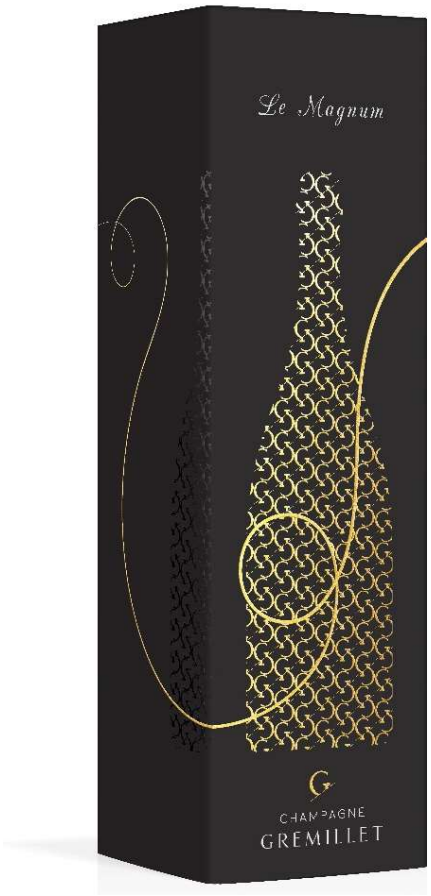
Packaging

Les Etuis 1 bouteille ou le coffret bois pour la gamme des classiques ou des purs

Les Etuis 1 bouteille pour la gamme des uniques

Envers de Valeine, 10110 Balnot s/ Laignes – France - Tél : 0325293791, fax : 0325293069, site internet : www.champagnegremillet.fr E.mail : info@champagnegremillet.fr

Packaging



Le Coffret Magnum

Le coffret Mixte 1,2 ou 3 bouteilles

Envers de Valeine, 10110 Balnot s/ Laignes – France - Tél : 0325293791, fax : 0325293069, site internet : www.champagnegremillet.fr E.mail : info@champagnegremillet.fr

Packaging

La Vasque magique

Les sacs

Le Vanity 3 bouteilles

Tous vos Succès méritent un Gremillet

Suivez- nous sur les réseaux sociaux
#champagnegremillet

CHAMPAGNE
GREMILLET

10110 BALNOT SUR LAIGNES - FRANCE
TEL: +33 (0)3 25 29 37 91 - FAX: +33 (0)3 25 29 30 69
INFO@CHAMPAGNEGREMILLET.FR
WWW.CHAMPAGNE-GREMILLET.FR