



# Bulles bio<sup>2026</sup>

EN CHAMPAGNE

*Carnet de  
dégustation*

15<sup>ÈME</sup>

ÉDITION

Dimanche  
19 avril 2026

LA COMÉDIE  
REIMS 10h-17h

Un événement  
proposé par  
l'ACB



**ACB**  
Association  
des Champagnes  
Biologiques

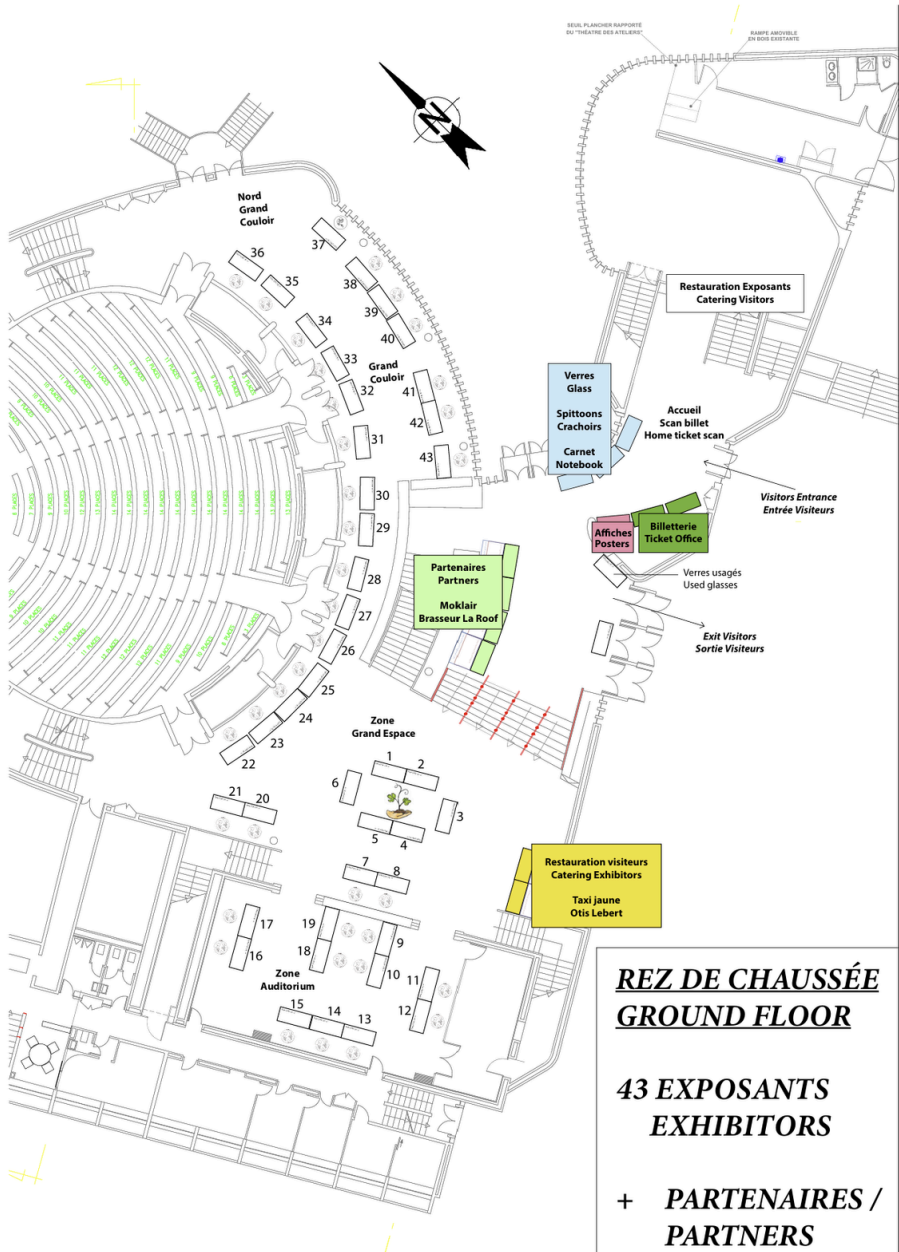
# SOMMAIRE

- 10 - ALDELINE MARTIN (stand 35)  
12 - ALEXANDRE CHAILLON (stand 40)  
14 - ALFRED TRITANT (stand 6)  
16 - ANDRE BEAUFORT (stand 36)  
18 - ANDRE HEUCQ (stand 14)  
20 - ANTHONY BETOUZET (stand 23)  
22 - AUDE ET BORIS (stand 8)  
24 - AURELIEN RAYMOND (stand 66)  
26 - BAUDIN FILS (stand 67)  
28 - BEAUCHAMP (stand 34)  
30 - BENOIT DEHU (stand 50)  
32 - BERTRAND CHARTON (stand 1)  
34 - BLIN JEROME (stand 54)  
36 - BONNAIRE (stand 2)  
38 - BONNET-PONSON (stand 58)  
40 - BRICE (stand 53)  
42 - C.LEFEVRE (stand 28)  
44 - COLETTE BONNET (stand 17)  
46 - DANIEL MOREAU (stand 10)  
48 - DELONG & MOREAU (stand 32)  
50 - DIDIER DOUE (stand 39)  
52 - DRAPPIER (stand 44)  
54 - DREMONT-MARROY (stand 46)  
56 - DURDON BOUVAL (stand 11)  
58 - DUPONT CHARLES-HENRI (stand 47)  
60 - ELISE BOUGY (stand 18)  
62 - EMILE GRADOS (stand 49)  
64 - ELEMART ROBION (stand 7)  
66 - FANIEL (stand 13)  
68 - FAMILLE COLLET (stand 5)  
70 - FLEURY (stand 73)  
72 - FRESNE DUCRET (stand 72)  
74 - FRANCK PASCAL (stand 45)  
76 - FREDERIC RAGAUT (stand 55)  
78 - GEORGES FLEURY (stand 65)  
80 - GEORGES LAVAL (stand 37)  
82 - GEORGES REMY (stand 69)  
84 - HERVE BRISSON (stand 9)  
86 - JEAN SERVAGNAT (stand 33)  
88 - L&S CHEURLIN (stand 68)  
90 - LAURENT BENARD (stand 59)  
92 - LARNAUDIE (stand 42)  
94 - LE GUEDARD (stand 56)  
96 - LECLERC BRIANT (stand 25)  
98 - LELARGE-PUGEOT (stand 60)  
100 - LIEBART REGNIER (stand 27)  
102 - LOUISE BRISON (stand 52)  
104 - MANDOIS (stand 62)  
106 - MARTEAUX GUILLAUME (stand 41)  
108 - MARIE COPINET (stand 48)  
110 - MAXENCE JANISSON & FILS (stand 71)  
112 - MATTHIEU CUGNART (stand 3)  
114 - MONDEVILLE (stand 12)  
116 - OCTAVE GOUSSARD (stand 26)  
118 - PASCAL MAZET (stand 31)  
120 - PASCAL DOQUET (stand 64)  
122 - PHILIPPE LANCELOT (stand 38)  
124 - PIOLLOT & MARIE COURTIN (stand 43)  
126 - REMI GEORGETON (stand 19)  
128 - REGIS POISSINET (stand 22)  
130 - ROBERT BARBICHON (stand 30)  
132 - SIMONE & LUCIEN (stand 15)  
134 - SOLEMME (stand 29)  
136 - SYLVIE MOREAU (stand 4)  
138 - TELMONT (stand 70)  
140 - VALERIE & GAEL DUPONT (stand 20)  
142 - VINCENT COUCHE (stand 21)  
144 - VINCENT CUILIER (stand 24)  
146 - VINCENT BLIARD (stand 61)  
148 - WARIS HUBERT (stand 57)  
150 - WARIS LARMANDIER (stand 63)  
152 - YVES RUFFIN (stand 16)  
154 - YVON MOUSSY (stand 51)



**Section La Pépinière :** Domaines récemment certifiés proposant à la dégustation des vins clairs / coteaux Champenois certifiés bio.

# PLAN N°1 : REZ-DE-CHAUSSÉE



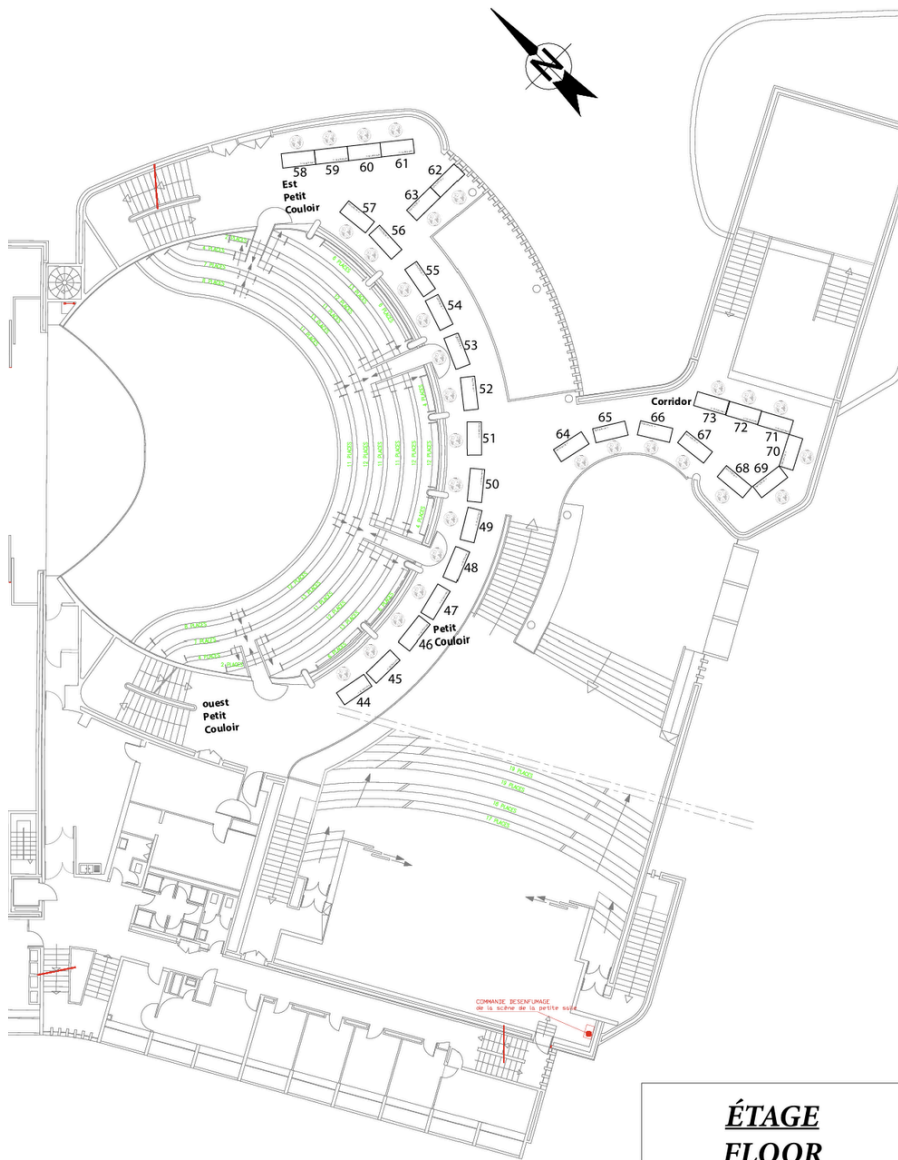
# EXPOSANTS REZ-DE-CHAUSSÉE :

- 1 - BERTRAND CHARTON
- 2 - BONNAIRE
- 3 - MATTHIEU CUGNART
- 4 - SYLVIE MOREAU
- 5 - FAMILLE COLLET
- 6 - ALFRED TRITANT
- 7 - ELEMART ROBION
- 8 - AUDE ET BORIS
- 9 - HERVE BRISSON
- 10 - DANIEL MOREAU
- 11 - DURDON BOUVAL
- 12 - MONDEVILLE
- 13 - FANIEL
- 14 - ANDRE HEUCQ
- 15 - SIMONE & LUCIEN
- 16 - YVES RUFFIN
- 17 - COLETTE BONNET
- 18 - ELISE BOUGY
- 19 - REMI GEORGETON
- 20 - VALERIE & GAEL DUPONT
- 21 - VINCENT COUCHE
- 22 - REGIS POISSINET



- 23 - ANTHONY BETOUZET
- 24 - VINCENT CUILIER
- 25 - LECLERC BRIANT
- 26 - OCTAVE GOUSSARD
- 27 - LIEBART REGNIER
- 28 - C.LEFEVRE
- 29 - SOLEMME
- 30 - ROBERT BARBICHON
- 31 - PASCAL MAZET
- 32 - DELONG & MOREAU
- 33 - JEAN SERVAGNAT
- 34 - BEAUCHAMP
- 35 - ALDELINE MARTIN
- 36 - ANDRE BEAUFORT
- 37 - GEORGES LAVAL
- 38 - PHILIPPE LANCELOT
- 39 - DIDIER DOUE
- 40 - ALEXANDRE CHAILLON
- 41 - MARTEAUX GUILLAUME
- 42 - LARNAUDIE
- 43 - PIOLLOT & MARIE COURTIN

# PLAN N°2 : ÉTAGE



**ÉTAGE**  
**FLOOR**  
**30 EXPOSANTS**  
**EXHIBITORS**

# EXPOSANTS ÉTAGE :

- 44 - DRAPPIER
- 45 - FRANCK PASCAL
- 46 - DREMONT-MARROY
- 47 - DUPONT CHARLES-HENRI
- 48 - MARIE COPINET
- 49 - EMILE GRADOS
- 50 - BENOIT DEHU
- 51 - YVON MOUSSY
- 52 - LOUISE BRISON
- 53 - BRICE
- 54 - BLIN JEROME
- 55 - FREDERIC RAGAUT
- 56 - LE GUEDARD
- 57 - WARIS HUBERT
- 58 - BONNET-PONSON
- 59 - LAURENT BENARD
- 60 - LELARGE-PUGEOT
- 61 - VINCENT BLIARD
- 62 - MANDOIS
- 63 - WARIS LARMANDIER
- 64 - PASCAL DOQUET
- 65 - GEORGES FLEURY
- 66 - AURELIEN RAYMOND
- 67 - BAUDIN FILS
- 68 - L&S CHEURLIN
- 69 - GEORGES REMY
- 70 - TELMONT
- 71 - MAXENCE JANISSON & FILS
- 72 - FRESNE DUCRET
- 73 - FLEURY

# QU'EST-CE QUE LA VITICULTURE BIO ?

## LA CERTIFICATION BIO

Être certifié en viticulture biologique implique de respecter la réglementation européenne sur la production biologique.

Celle-ci interdit l'usage de pesticides de synthèse, d'engrais chimiques et d'OGM.

La certification assure au consommateur que les règles ont été suivies.

Les logos Bio européen (obligatoire) et AB français, apposés sur l'étiquetage, sont les marques d'un contrat de confiance entre les producteurs et les consommateurs.

Les contrôles sont réalisés par un organisme indépendant, au moins une fois par an et de manière inopinée autant de fois que nécessaire.

Des analyses de feuilles, de raisins ou de vin peuvent être effectuées pour s'assurer de l'absence de résidus de pesticides.



## PRATIQUES ET MÉTHODES NATURELLES

La viticulture biologique respecte le vivant et se caractérise par une utilisation réduite d'éléments naturels tels que le soufre, le cuivre, l'argile, etc.

Ce mode de production respecte, entretient et améliore la terre, préserve la qualité de l'air et de l'eau, et favorise la biodiversité. De plus, en portant une attention toute particulière à la vie des micro-organismes du sol, le vigneron bio favorise l'expression des terroirs dans le vin.

Le sol est la première préoccupation en culture biologique.

Les efforts portent sur le labour, les engrais verts, l'enherbement et le compost. Ces pratiques stimulent la vie du sol et permettent d'en tirer toute l'expression du terroir, pour le plus grand plaisir des amateurs de vins.

## BIO ET BIODYNAMIE

La base est identique pour ces deux modes de production. La biodynamie utilise en complément des préparations naturelles et tient compte de l'influence cosmique. Ces logos attestent qu'un produit respecte les cahiers des charges Demeter ou Biodyvin de l'agriculture biodynamique.

Pour en savoir plus : [www.bio-dynamie.org](http://www.bio-dynamie.org)



## LA VINIFICATION BIO

Le règlement européen de vinification biologique est entré en vigueur depuis le 1er août 2012 et se décline en quatre axes :

- **Ingrédients bio**

Tous les ingrédients entrant dans la composition du vin doivent être certifiés : les raisins, bien sûr, mais aussi le sucre et les moûts concentrés.

- **Additifs et auxiliaires**

La liste des additifs et auxiliaires est une liste positive : seules sont autorisées les substances qui y sont inscrites. Ils doivent provenir de matières premières biologiques si elles sont disponibles.

- **Dioxyde de soufre**

La teneur en dioxyde de soufre est fonction du type de vin mais aussi de sa teneur en sucre. En Champagne, la limite est par conséquent de 150 mg/l.

- **Pratiques œnologiques**

La liste des pratiques œnologiques est une liste négative : elle mentionne les pratiques interdites en vinification bio.

## LA VITICULTURE BIO EN CHAMPAGNE

La viticulture biologique est pratiquée en Champagne depuis les années 70. Elle y est reconnue, comme sur le reste du territoire, depuis 1981 avec l'homologation des premiers cahiers de charges de l'Agriculture Biologique.

En 2024, la production de champagne Bio concernait 641 domaines, et 2772 hectares de vignes, dont 532 ha en conversion, soit 8,1% de la surface de l'appellation engagée en AB.

# REGLEMENTATION CONCERNANT LA COMMUNICATION SUR LES CHAMPAGNES BIO



- Un champagne ne peut se revendiquer comme « Bio » que s'il est certifié AB. Seuls les opérateurs produisant des raisins biologiques certifiés et des champagnes biologiques certifiés, sont en droit de revendiquer l'agriculture biologique ; ils doivent pour cela être référencés auprès de l'Agence Bio et être en règle avec leur organisme certificateur.
- Comme pour l'ensemble des produits issus de l'agriculture biologique qui se revendiquent comme tels, le logo bio européen ou « eurofeuille » doit obligatoirement figurer sur l'étiquette, ainsi que la mention « vin biologique », le code de l'organisme certificateur (FR-BIO-XX) et l'origine des matières premières agricoles (Agriculture France).
- Toutes revendications et communications pour des vins en biodynamie incluent obligatoirement et préalablement la certification en agriculture biologique par les opérateurs. La présence du mot « bio » dans « biodynamie » garantit les mêmes droits et protections.
- On ne peut communiquer sur une démarche de conversion vers l'agriculture biologique que lorsque que l'on est engagé auprès d'un organisme certificateur et que l'on est notifié auprès de l'Agence Bio. Les opérateurs en cours de conversion doivent cependant rester très vigilants dans leur communication à ne jamais revendiquer l'agriculture biologique pour leur production non certifiée. Exemple : il est interdit d'apposer au nom d'un domaine en cours de conversion, les mentions #bio ou #biodynamie sur les réseaux sociaux.
- La durée de conversion pour la vigne est de 36 mois avant la récolte. C'est donc la quatrième vendange après le démarrage de la conversion, qui sera certifiée AB ; deux années de vinification sont imposées ensuite par l'appellation pour finaliser une cuvée de champagne. Ainsi un opérateur ayant démarré une conversion en 2022 ne pourra commercialiser un Champagne Bio avant 2027, au plus tôt.

# L'ASSOCIATION DES CHAMPAGNES BIOLOGIQUES

**En 1998**, quelques vigneron précurseurs de la viticulture biologique en Champagne créent l'Association des Champagnes Biologiques (ACB). Ils souhaitent s'apporter soutien et entraide face à un univers peu favorable au développement de leurs pratiques respectueuses de l'environnement et œuvrer ensemble au développement de la viticulture biologique en Champagne.

**Cet état d'esprit solidaire est resté l'Adn de l'association ; l'entraide, le parrainage, l'échange des connaissances, ses valeurs fondatrices.**

Tous nos membres partagent la même ambition : offrir le meilleur de la diversité des terroirs de la Champagne dans le respect de l'environnement.

Leur engagement à cultiver leurs vignes sans recours à la chimie de synthèse est motivé par la recherche d'un équilibre issu de la richesse de la vie microbienne naturelle.

Cet engagement n'est pas sans prise de risques pour assurer un niveau de production suffisant dans une région comme la Champagne, proche de la limite nord de la culture possible de la vigne, sujette ici à des attaques virulentes du mildiou et de l'oïdium depuis leur introduction au 19ème siècle en même temps que le phylloxéra.

Cet engagement implique une disponibilité permanente au service de son vignoble, des coûts de production supplémentaire, mais génère aussi une valeur perceptible dans la personnalité des Champagnes produits. Respecter cet engagement, et le faire respecter en se rassemblant au sein de l'association, est le fondement des relations entre les vignerons de l'ACB.

**Chaque année, de nouveaux adhérents rejoignent l'ACB. En 2025, l'association regroupe 186 domaines et 13 sympathisants.**



**ACB**

Association  
des Champagnes  
Biologiques

# ALDELINE MARTIN

Stand 35

Adeline Martin

Bar sur Seine

[champagne.albin.martinot@gmail.com](mailto:champagne.albin.martinot@gmail.com)

<https://www.champagne-albin-martinot.com>



En 2023, la première vendange certifiée biologique voit le jour.

Un moment d'émotion intense pour Adeline, fruit d'années de travail, de persévérance et de passion. Quelques mois plus tard, elle perd son père, Philippe. Cette cuvée devient alors bien plus qu'un projet : un hommage sincère à son père, à tout ce qu'il lui a transmis, et à la force des racines familiales. Aujourd'hui, le Champagne Adeline Martin reflète à merveille la personnalité de celle qui le signe : raffiné et délicat, mais aussi authentique, généreux et convivial. Issu des trois cépages emblématiques de la Champagne — Meunier, Pinot Noir et Chardonnay — et élaboré en Extra Brut, il exprime un équilibre subtil entre fraîcheur, finesse et caractère. Plus qu'un champagne, c'est une histoire de vie : une transmission d'âme à âme, un lien entre hier et demain. HÉRITAGE – ÉLÉGANCE – TRANSMISSION – CARACTÈRE. « Ce champagne porte une âme. Ce projet a encore plus de sens et d'importance pour moi. J'y mets vraiment tout mon cœur. » — Adeline Martin. Ces valeurs résonnent dans chaque bulle, dans chaque gorgée, comme une promesse : celle d'un champagne sincère, engagé et profondément humain.

In 2023, the first certified organic harvest came to life — a deeply emotional moment for Adeline, the result of years of dedication, perseverance, and passion. Only a few months later, she lost her father, Philippe. From that moment on, this cuvée became far more than a project: a heartfelt tribute to her father, to everything he passed on to her, and to the strength of family roots. Today, Champagne Adeline Martin beautifully reflects the personality of its creator: refined and delicate, yet authentic, generous, and convivial. Crafted from the three emblematic grape varieties of Champagne — Meunier, Pinot Noir, and Chardonnay — and produced as an Extra Brut, it reveals a subtle balance of freshness, elegance, and character. More than a champagne, it is a story of life: a transmission from soul to soul, a bridge between past and future. HERITAGE – ELEGANCE – TRANSMISSION – CHARACTER "This champagne carries a soul. This project has taken on even greater meaning and importance for me. I truly pour my whole heart into it." — Adeline Martin. These values resonate in every bubble, in every sip — like a promise: that of a sincere, committed champagne, profoundly human at its core.

**Première vendange bio : 2023**

**Surface certifiée AB : 1,5 ha**

**Cépages certifiés : Pinot Noir – Pinot Meunier – Chardonnay**

**Production annuelle de bouteilles bio : 6 500**

**Vin clair 1** : Vendange 2025

10% Menier - 10% Chardonnay - 80% Pinot Noir

Terroir : Cumières

**Champagne 1** : AME

29% Chardonnay - 56% Pinot Noir - 15% Meunier

Terroir : Cumières

Issu de la vendange : vendange 2023

Dosage : 1 g/l

# ALEXANDRE CHAILLON

Stand 40

Alexandre Chaillon  
AY-CHAMPAGNE (51)  
[alexandre.chaillon.vollereaux@outlook.fr](mailto:alexandre.chaillon.vollereaux@outlook.fr)



Domaine Alexandre Chaillon, créé en 2017 avec l'envie de faire des vins engagés, pouvant accompagner tous les moments de partage, en particulier ceux liés aux repas. Les vignes situées dans les COTEAUX SUD d'EPERNAY, plus précisément, à Pierry et à Brigny sont vinifiées à Ay dans un cadre Art nouveau. Le Vin clair présenté est uniquement composé de raisins de 2025. Il est donc encore en cours d'élevage et ne sera mis en bouteille qu'en juillet ou septembre. Soyez patients et bonne dégustation !

Domaine Alexandre Chaillon, created in 2017 with the desire to make "committed" wines, which can accompany all moments of sharing, in particular those related to meals. The vines located LES COTEAUX SUD d'EPERNAY, more precisely, in Pierry and Brigny are vinified in Ay in an Art Nouveau setting. The Vin Clair presented is only made from grapes from 2025. It is therefore still being aged and will only be bottled in July or September. Be patient and happy tasting!

Première vendange bio : 2020  
Surface certifiée AB : 5,77 ha  
Cépages certifiés : Chardonnay – Pinot Noir – Meunier  
Production annuelle de bouteilles bio : 15 000  
Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 100%

**Vin clair 1** : Esprit de VITRAIL 2025  
Pinot Noir – Chardonnay – Meunier  
Terroir : Brugnny et Pierry

**Champagne 1** : STELLAIRE DE BREUX  
Chardonnay  
Terroir : Brugnny-Vaudancourt  
Issu de la vendange : vendange 2021  
Dosage : 1 g/l

**Champagne 2** : LAMIER DES RENARDS  
Pinot Noir et un peu de Meunier  
Terroir : Pierry  
Issu de la vendange : vendange 2021  
Dosage : 1 g/l

**Champagne 3** : VITRAIL  
Pinot Noir, Chardonnay et Meunier  
Terroir : Brugnny et Pierry  
Issu de la vendange : vendanges 2022 avec une pointe de 2021  
Dosage : 0 g/l



# ALFRED TRITANT

Section pépinière – Stand 6

Jean-Luc Weber-Tritant  
Bouzy  
[accueil@champagne-tritant.fr](mailto:accueil@champagne-tritant.fr)  
[www.champagne-tritant.fr](http://www.champagne-tritant.fr)



Jean-Luc Weber-Tritant est à la tête du domaine familial créé par son grand-père en 1930. Depuis toujours Récoltant-Manipulant, il élabore ses champagnes uniquement Grand Cru issus de ses raisins des villages exceptionnels de Bouzy et Ambonny, et le fameux Coteaux Champenois "Bouzy Rouge". Il produit ses Pinot Noir et Chardonnay (2.71ha) en choisissant de préserver l'environnement : ses vignes sont certifiées Agriculture Biologique depuis 2023. Il pratique aussi l'écopâturage avec ses moutons d'Ouessant.

Jean-Luc Weber-Tritant runs the family estate founded by his grandfather in 1930. Récoltant-Manipulant from the start, he produces exclusively his Grand Cru champagnes from his grapes grown in the exceptional villages of Bouzy and Ambonny, as well as the famous Coteaux Champenois 'Bouzy Rouge'. He produces his Pinot Noir and Chardonnay (2.71 hectares / 6.7 acres) with a commitment to preserving the environment: his vineyards have been certified organic since 2023. He also practises eco-grazing with his Ouessant sheep.

Première vendange bio : 2023  
Surface certifiée AB : 2,57 ha  
Cépages certifiés : Pinot Noir – Chardonnay  
Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 0%

Vin clair 1 : 2025 PN  
100% Pinot Noir  
Terroir : Bouzy

Vin clair 2 : 2025 CH  
100% Chardonnay  
Terroir : 75% Bouzy - 25% Ambonnay

# ANDRE BEAUFORT

Stand 36

Famille Beaufort

Polisy

[contact@champagnebeaufort.com](mailto:contact@champagnebeaufort.com)

[www.champagnebeaufort.com](http://www.champagnebeaufort.com)



Le Champagne Beaufort demeure un pionnier en matière d'écologie et de viticulture bio, puisque, Jacques Beaufort a commencé à travailler en agriculture biologique dès 1971, dix-huit mois après s'être trouvé confronté une allergie aux produits de synthèse. Depuis, ses six hectares et demi de vignobles – en partie à Ambonnay classé Grand Cru sur la Montagne de Reims, et à Polisy, dans l'Aube ne reçoivent aucun traitement de synthèse. Le Champagne Beaufort se distingue toujours par sa façon de travailler à son propre rythme. Les vins sont élevés une dizaine de mois en barriques anciennes avant la mise en bouteille et la prise de mousse, ce qui leur donne une grande richesse en bouche. Les vinifications sont faites avec des levures indigènes. La nouvelle génération est aux commandes de Champagne Beaufort depuis 2007. Les vins du domaine André Beaufort frappent par leur fruit, leur concentration et leur velouté.

The Beaufort Champagnes are products of superb organic farming, living soils, extended sur-lie aging and the commitment of the Beaufort family to create true Champagnes of terroir. The Beauforts converted to organic agriculture in 1971 and also avoid the use of copper sulfate in the vineyard, preferring to use essential oils and homeopathic preparations of their own creation. Vinifications at Beaufort are generally 8 - 10 months long and both fermentations take place with native yeasts - these are some of the very few Champagnes to not use exogenous yeasts in the prise de mousse. The malo-lactic transformation is not blocked and the wines are not re-acidified. SO<sub>2</sub> is used sparingly (approximately 30mg/L) or not at all depending on the vintage.

**Première vendange bio : 1997**

**Surface certifiée AB : 5,5 ha**

**Cépages certifiés : Pinot Noir - Chardonnay**

**Production annuelle de bouteilles bio : 30 000**

**Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 100%**

**Vin clair 1** : Riceys 2025  
100% Pinot Noir

**Champagne 1** : Millésime 2017 Polisy  
80% Pinot Noir – 20% Chardonnay  
Terroir : Polisy  
Issu de la vendange : vendange 2017  
Dosage : 5 g/l

**Champagne 2** : Millésime 2019 Ambonnay Grand Cru  
80% Pinot Noir – 20% Chardonnay  
Terroir : Ambonnay  
Issu de la vendange : 2019  
Dosage : 5 g/l

**Champagne 3** : Millésime 2004  
80% Pinot Noir – 20% Chardonnay  
Terroir : Polisy  
Issu de la vendange : 2004  
Dosage : 5 g/l

# ANDRÉ HEUCQ

Stand 14

André Heucq  
CUISLES (51)  
[André.heucq@wanadoo.fr](mailto:André.heucq@wanadoo.fr)  
[www.champagne-heucq.com](http://www.champagne-heucq.com)



Le Champagne André Heucq est un domaine familial de 5,6 hectares, installé à Cuisles au cœur de la vallée de la Marne. Sur ces terres d'argile illite, le Meunier – cépage emblématique du village – s'épanouit naturellement et compose l'essentiel du vignoble.

Certifié en agriculture biologique depuis 2018 et biodynamique en 2025, le domaine cultive une vision fondée sur le respect du vivant et la transmission d'un héritage familial. À la vigne comme au chai, les interventions sont limitées, les levures indigènes sont privilégiées, les dosages restent faibles et aucun soufre n'est ajouté depuis 2019. Cette transparence dans les pratiques reflète une volonté de laisser le vin parler librement de son terroir.

La famille Heucq cherche avant tout à partager des champagnes sincères, portés par la générosité, la pureté.

-Mettre en Lumière le meilleur de ce que la Terre nous donne, sans artifice-

Champagne André Heucq is a family-run estate of 5.6 hectares, located in Cuisles at the heart of the Marne Valley. On these rare illite-rich clay soils, Meunier – the village's emblematic grape variety – thrives naturally and forms the backbone of the vineyard.

Certified organic since 2018 and biodynamic from 2025 onward, the estate is guided by a deep respect for life and the desire to pass on a meaningful family heritage. Both in the vineyard and in the cellar, interventions are kept to a minimum: indigenous yeasts lead the fermentations, sugar dosages remain low, and no sulfur has been added since 2019. This commitment to transparency allows the wine to express its terroir with honesty and clarity.

Above all, the Heucq family seeks to craft sincere champagnes shaped by generosity and purity.

Revealing the very best of what the Earth offers us, without artifice

**Première vendange bio : 2018**

**Surface certifiée AB : 5,30 ha**

**Cépages certifiés : Meunier – Pinot Noir – Chardonnay**

**Production annuelle de bouteilles bio : 45 000**

**Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 100%**

**Vin clair 1** : Les Roches  
Meunier  
Terroir : Jonquery

**Champagne 1** : Heritage Assemblage  
40% Chardonnay – 30% Pinot Noir – 30% Meunier  
Terroir : Cuisles – Châtillon sur marne – Mareuil le Port – Serzy  
Issu de la vendange : 2019 – 2020  
Dosage : 2 g/l

**Champagne 2** : Heritage Meunier Récolte 2019  
Meunier  
Terroir : Cuisles – Chatillon sur Marne – Serzy – Mareuil le Port  
Issu de la vendange : 2019  
Dosage : 0 g/l

**Champagne 3** : Hommages parcelaires La sablonnière  
Pinot Noir  
Terroir : Olizy  
Issu de la vendange : 2018  
Dosage : 0 g/l

# ANTHONY BETOUZET

Stand 23

Emilie & Anthony BETOUZET  
Dormans (51)  
[info@champagne-ab.com](mailto:info@champagne-ab.com)  
[www.champagne-ab.com](http://www.champagne-ab.com)



Champagne Anthony BETOUZET, Libre par Nature

Domaine familial de 7,8 hectares à Dormans, au coeur de la Vallée de la Marne, certifié Agriculture Biologique depuis 2023. Nos vignes sont plantées sur des sols argilo-sableux sur les terroirs de Dormans, Verneuil et Cuchery. Nous cultivons les 3 cépages champenois : des meuniers, des pinots noirs et des chardonnays, nous offrant ainsi de multiples possibilités pour la réalisation de nos assemblages.

A 7,8-hectare family estate in Dormans, in the heart of the Marne Valley, certified Organic Agriculture since 2023. Our vines are planted on clay-sandy soil on the terroirs of Dormans, Verneuil and Cuchery. We grow the 3 champagne grape varieties : meuniers, pinots noirs and chardonnays, thus offering us multiple possibilities for the realization of our blends.

**Première vendange bio : 2023**

**Surface certifiée AB : 4,92 ha**

**Cépages certifiés : Meunier - Pinot Noir - Chardonnay**

**Production annuelle de bouteilles bio : 15 000**

**Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 0%**

**Vin clair 1** : Le Vieux Parc  
100% Meunier  
Terroir : Dormans

**Champagne 1** : Terre de Grès  
66% Meunier – 31% Pinot Noir – 3% Chardonnay  
Terroir : Dormans  
Issu de la vendange : 2023 à 100%  
Dosage : 2 g/l

**Champagne 2** : Les Nourats parcellaire  
100% Meunier  
Terroir : Dormans (Vassieux)  
Issu de la vendange : 2023 à 100%  
Dosage : 0 g/l

**Champagne 3** : Blanc de Grès  
100% Chardonnay  
Terroir : Cuchery  
Issu de la vendange : 2023 à 100%  
Dosage : 3 g/l

# AUDE ET BORIS

Stand 8

Aude Bression  
Try (51)  
contact@audеboris.fr  
<https://www.audeboris.fr/>



Champagne Aude et Boris est une exploitation familiale, héritière de plusieurs générations de vignerons. En 2019, Aude et Boris ont choisi de faire évoluer leurs pratiques en adoptant une viticulture biologique, respectueuse de l'environnement. Situés dans la Vallée de la Marne, ils s'appuient sur un terroir singulier, marqué par des sols argilo-sableux, qui confèrent à leurs vins une belle expression fruitée et gourmande. Une vinification partielle en fûts de chêne vient sublimer cette richesse aromatique, apportant structure, complexité et élégance, tout en préservant la pureté du fruit.

Champagne Aude et Boris is a family estate rooted in generations of winemaking tradition. In 2019, Aude and Boris chose to evolve their practices by embracing environmentally respectful, organic viticulture.

Located in the Marne Valley, they benefit from a distinctive terroir dominated by clay-sandy soils, which give their wines a beautifully expressive and fruity character. Partial oak barrel vinification enhances this aromatic richness, bringing structure, complexity, and elegance while preserving the purity of the fruit.

**Première vendange bio : 2022**

**Surface certifiée AB : 2,18 ha**

**Cépages certifiés : Meunier – Pinot Noir – Chardonnay**

**Production annuelle de bouteilles bio : 10 000**

**Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 100%**

**Vin clair 1** : Blanc de Blancs (Tirage 2026)  
100% Chardonnay - 20% Fût de chêne/ 80% Cuve inox  
Terroir : Vallée de la Marne: Argilo-sableux

**Vin clair 2** : Blanc de Noirs (Tirage 2026)  
65% Meunier/35% Pinot Noir - 30% Fût de chêne/ 70% Cuve inox  
Terroir : Vallée de la Marne: Argilo-sableux

**Champagne 1** : Blanc de Blancs (Tirage 2023)  
100% Chardonnay - 34% Fût de Chêne/64% Cuve Inox  
Terroir : Vallée de la Marne: Argilo-sableux  
Issu de la vendange : 2022 100%  
Dosage : 5 g/l

**Champagne 2** : Blanc de Noirs (Tirage 2023)  
66% Meunier / 34% Pinot Noir - 9% Fût de Chêne/ 91% Cuve Inox  
Terroir : Vallée de la Marne: Argilo-sableux  
Issu de la vendange : 2022 à 100%  
Dosage : 5 g/l

# AURELIEN RAYMOND

Stand 66

Aurélien RAYMOND  
TROISSY (51)  
[aurelien.raymond156@orange.fr](mailto:aurelien.raymond156@orange.fr)



Notre maison familiale est située à Bouquigny, hameau de Troissy, sur la rive gauche de la Vallée de la Marne. Notre vignoble d'une surface de 2 ha 30 est constitué des 3 cépages: Pinot Meunier 40%, Pinot Noir 20% et Chardonnay 40%.

Our family home is located in Bouquigny, a hamlet of Troissy, on the left bank of the Marne Valley. Our vineyard, covering 2.3 hectares, consists of three grape varieties: Pinot Meunier 40%, Pinot Noir 20%, and Chardonnay 40%.

**Première vendange bio : 2022**

**Surface certifiée AB : 2,30 ha**

**Cépages certifiés : Chardonnay – Pinot Meunier – Pinot Noir**

**Production annuelle de bouteilles bio : 12 000**

**Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 100%**

**Vin clair 1** : BLANC DE NOIRS  
Pinot Noir – Pinot Meunier  
Terroir : Troissy – Mareuil le Port

**Champagne 1** : BLANC DE BLANCS  
Chardonnay  
Terroir : TROISSY – MAREUIL LE PORT  
Issu de la vendange : 2022  
Dosage : 4 g/l

**Champagne 2** : BLANC DE NOIRS  
Pinot Noir – Pinot Meunier  
Terroir : TROISSY – MAREUIL LE PORT  
Issu de la vendange : 2022  
Dosage : 4 g/l

# BAUDIN FILS

Stand 67

Pierre BAUDIN  
CORMOYEUX(51)  
[champagnebaudinfils@orange.fr](mailto:champagnebaudinfils@orange.fr)  
<https://www.champagnebaudinfils.fr/>



Domaine à taille humaine (3.3ha) certifié bio depuis 2022. Nous sommes propriétaire de l'ensemble de notre vignoble, avec des vignes âgées en moyenne de 50 ans et donc beaucoup de sélection massale. Nous sommes situés à Cormoyeux dans la vallée de la marne. Nous utilisons les préparations biodynamiques sur notre domaine ainsi que l'usage d'extrait de plantes récolté sur place pour un plus grand respect du terroir. Le travail du vin se fait avec le moins d'intervention possible mais surtout en lui laissant le temps d'évoluer tranquillement.

A human-scale estate (3.3 hectares) certified organic since 2022. We own our entire vineyard, with vines averaging 50 years old, resulting in extensive massal selection. We are located in Cormoyeux in the Marne Valley. We use biodynamic preparations on our estate, as well as plant extracts harvested on-site, to show greater respect for the terroir. Winemaking is carried out with minimal intervention, allowing the wine to develop slowly.

Première vendange bio : 2022  
Surface certifiée AB : 3,3 ha  
Cépages certifiés : Meunier - Pinot Noir - Chardonnay  
Production annuelle de bouteilles bio : 25 000  
Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 20%

**Vin clair 1** : Boulevard  
90% Meunier – 10% Pinot Noir  
Terroir : Cormoyeux

**Vin clair 2** : Gouttes d'or, coq chante  
35% Meunier – 30% Chardonnay – 30% Pinot Noir – 5% Petits Mesliers  
Terroir : Cormoyeux

**Champagne 1** : Premier Bourgeons  
50% Meunier – 25% Chardonnay – 25% Pinot Noir  
Terroir : Cormoyeux  
Issu de la vendange : 2022 100%  
Dosage : 0 g/l

**Champagne 2** : A l'ombre des noisetiers (rosé)  
34% Meunier – 33% Chardonnay – 33% Pinot Noir  
Terroir : Cormoyeux  
Issu de la vendange : 2022 100%  
Dosage : 2 g/l

# BEAUCHAMP

Stand 34

Jules Beauchamp  
JANVRY (51)  
champagnebeauchamp@gmail.com  
champagnebeauchamp.com



Notre Maison de Champagne Beauchamp incarne l'excellence et la tradition dans l'univers du champagne. En tant que vigneron indépendant depuis 2000, notre exploitation familiale transmise sur treize générations reflète une passion profonde pour la vigne et la vinification. Ancrée dans une démarche écologique forte, nous avons renoncé aux herbicides et pesticides en 2000 et obtenons sans difficulté la qualification HVE en 2018. En 2020, nous nous sommes engagés dans une conversion totale en viticulture bio, marquant notre première vendange biologique en 2023. Notre vision de la Maison Beauchamp est de devenir le témoin privilégié des moments exceptionnels, offrant des champagnes uniques en finesse et élégance. Nos valeurs familiales, le respect des traditions, et l'engagement écologique sont au cœur de notre philosophie, faisant de notre maison de champagne un acteur majeur alliant tradition et modernité.

Our Maison de Champagne Beauchamp embodies excellence and tradition in the world of champagne. As independent winemakers since 2000, our family estate, passed down through thirteen generations, reflects a deep passion for vineyards and winemaking. Rooted in a strong ecological approach, we renounced herbicides and pesticides in 2000 and easily obtained the HVE (High Environmental Value) qualification in 2018. In 2020, we committed to a full conversion to organic viticulture, marking our first organic harvest in 2023. Our vision for Maison Beauchamp is to become the privileged witness of exceptional moments, offering unique champagnes characterized by finesse and elegance. Our family values, respect for traditions, and ecological commitment are at the heart of our philosophy, making our champagne house a major player combining tradition and modernity.

**Première vendange bio : 2023**

**Surface certifiée AB : 6,4561 ha**

**Cépages certifiés : Meunier - Chardonnay - Pinot Noir**

**Production annuelle de bouteilles bio : 20 000**

**Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 10%**

**Vin clair 1** : Sous l'orme 2025

100% Meunier

Terroir : Janvry

**Champagne 1** : Sous l'orme

100% Meunier

Terroir : Janvry (argileux calcaire) petite montagne de reims

Issu de la vendange : 2023 (100%)

Dosage : 0 g/l

**Champagne 2** : Chapitre

100% Pinot Noir

Terroir : Janvry (argileux calcaire) petite montagne de reims

Issu de la vendange : 2023 (100%)

Dosage : 0 g/l

**Champagne 3** : Mb 56

50 % Meunier - 50% Chardonnay

Terroir : Janvry (argileux calcaire) petite montagne de Reims

Issu de la vendange : 2023 (100%)

Dosage : 0 g/l

# BENOIT DEHU

Stand 50

Benoît Déhu  
FOSSOY (02)  
[contact@champagne-dehu.com](mailto:contact@champagne-dehu.com)



Cuvées parcellaires à majorité meunier, issues du même village : Fossoy. Vinification et élevage en fûts sur lies pendant 10 mois. Tous nos champagnes sont non dosés- Brut Nature.

Plot Vintages with a meunier majority from the same village : Fossoy. Vinification and aging in oak barrels on the lees for 10 months for all the Champagnes. All Champagnes are without dosage - Brut Nature.

Première vendange bio : 2014  
Surface certifiée AB : 4,02 ha  
Cépages certifiés : Meunier - Pinot Noir - Chardonnay  
Production annuelle de bouteilles bio : 15 000  
Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 60%

**Vin clair 1** : La rue des Noyers  
100 % Meunier  
Terroir : Argile – Marne verte

**Champagne 1** : La Rue des Noyers  
100 % Meunier  
Terroir : Argile – Marne verte  
Issu de la vendange : 2020 (100 %)  
Dosage : 0 g/l

**Champagne 2** : La rue des Noyers  
100 % Meunier  
Terroir : Argile – Marne verte  
Issu de la vendange : 2016 (100 %)

**Coteaux Champenois 1** : La Rue des Noyers  
100 % Meunier  
Terroir : Argile – Marne verte  
Issu de la vendange : 2023



# BERTRAND CHARTON

Section pépinière – Stand 1

**Bertrand et Marie-Caroline Charton**  
**MÉRY-PRÉMECY (51)**  
[champagnebertrandcharton@gmail.com](mailto:champagnebertrandcharton@gmail.com)



A Méry-Prémecy, à la frontière entre la Montagne de Reims et la vallée de l'Arde, nous élaborons des Champagnes d'artisan vigneron qui racontent une histoire : celle d'une terre, d'une famille et de choix faits au fil du temps. Chez nous, chaque cuvée est pensée comme l'expression la plus juste de notre terroir, guidée par le respect du vivant et par un savoir-faire artisanal. Notre domaine est avant tout une aventure familiale. Bertrand succède ainsi à plusieurs générations : il a appris à observer la vigne, à écouter les sol et à accepter que la Nature dicte son rythme. Ici, il n'est pas question de forcer un style, mais d'accompagner le raisin pour révéler ce qu'il a à dire, avec sincérité et précision. Nos parcelles, situées à Méry-Prémecy et Vrigny (1er Cru) offrent une diversité de sols et d'expositions qui façonnent l'identité de nos Champagnes. De la vigne à la cave, chaque décision est prise avec mesure. Le travail des sols, les vendanges, la vinification et le vieillissement sont pensés pour respecter les raisins et laisser le vin trouver son propre chemin. Nous croyons que le rôle du vigneron est avant d'accompagner, d'observer et de transmettre – en laissant au terroir la liberté de s'exprimer.

In Méry-Prémecy, on the border between the Montagne de Reims and the Arde Valley, we produce artisan Champagnes that tell a story: that of a land, a family and choices made over time. At our estate, each cuvée is designed to be the truest expression of our terroir, guided by respect for living things and artisanal expertise. Our estate is above all a family adventure. Bertrand is following in the footsteps of several generations: he has learned to observe the vines, listen to the soil and accept that nature dictates its own rhythm. Here, it is not a question of forcing a style, but of accompanying the grapes to reveal what they have to say, with sincerity and precision. Our plots, located in Méry-Prémecy and Vrigny (1er Cru), offer a diversity of soils and exposures that shape the identity of our Champagnes. From the vineyard to the cellar, every decision is made with care. Soil cultivation, harvesting, vinification and ageing are designed to respect the grapes and allow the wine to find its own path. We believe that the role of the winemaker is first and foremost to accompany, observe and pass on knowledge – leaving the terroir free to express itself.

**Première vendange bio : 2024**

**Surface certifiée AB : Totalité**

**Cépages certifiés : Meunier – Chardonnay – Pinot Noir**

**Production annuelle de bouteilles bio : 18 000**

**Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque :**

**Aucune pour le moment car en vieillissement**

**Vin clair 1 : Les Soranges**

100% Meunier

Terroir : LIEU : Méry-Prémecy SOL : Limono-argileux en surface et sablo-calcaire à calcaire sableux en profondeur

**Vin clair 2 : Les Grèves**

100% Chardonnay

Terroir : LIEU : Méry-Prémecy SOL : profil argiolo-limoneux couplé à des cailloux calcaires

**Vin clair 3 : Les Bois de Gras**

100% Pinot Noir

Terroir : LIEU : Méry-Prémecy SOL : limono-argileux et caillouteux en surface. Profil calcaire important dès 35cm

**Vin clair 4 : Les Vignes de Marcel**

100% Meunier

Terroir : LIEU : Vrigny (1er Cru) SOL : sableux

# BLIN JEROME

Stand 54

Jérôme Blin  
Vincelles (51)  
contact@champagne-jeromeblin.fr  
<http://www.champagne-jeromeblin.fr/>



Jérôme BLIN après de étude d'ingénieur en Agro-alimentaire décide de revenir sur le domaine suite au problème de santé de son père, de ce fait les conditions de retour son immédiatement orientées vers une viticulture plus saine et moins impactante pour la santé. Tout naturellement en 2010 le domaine s'engage dans la certification en Agriculture Biologique, tout d'abord par les chardonnays puis suivront en 2016 les meuniers. (Certifiée : il n'est d'agriculture biologique que celle certifiée). L'adage de la maison « S'effacer au profit de l'expression du terroir en accompagnant la vie des sols ».

Jérôme Blin, after studying food engineering, decided to return to the estate following his father's health problems. Consequently, the conditions of his return were immediately geared towards healthier, less health-intensive viticulture. Quite naturally, in 2010 the estate committed to organic certification, initially for its Chardonnay grapes, followed by its Meunier grapes in 2016. (Certified: only certified organic farming is truly organic). The estate's motto is: "To step back and let the terroir express itself by working in harmony with the soil."

Première vendange bio : 2013  
Surface certifiée AB : 2,43 ha  
Cépages certifiés : Meunier - Pinot Noir - Pinot Gris - Chardonnay  
Production annuelle de bouteilles bio : 13 000

**Vin clair 1 : LA FONTAINETTE**  
PINOT GRIS 70% – CHARDONNAY 30 %  
Terroir : VINCELLES

**Champagne 1 : MEUNIER SUR SABLE**  
100 % MEUNIER  
Terroir : VINCELLES  
Issu de la vendange : 2023 100 %  
Dosage : 0 g/l

**Champagne 2 : LES PORTS**  
MEUNIER 90% ET 10% AUTRES CEPAGES  
Terroir : VINCELLES  
Issu de la vendange : 2023 100 %  
Dosage : 0 g/l

**Champagne 3 : OCTAVE**  
100% CHARDONNAY  
Terroir : VINCELLES  
Issu de la vendange : 2022 100 %  
Dosage : 0 g/l



# BONNAIRE

Section pépinière – Stand 2

Jean-Etienne Bonnaire  
CRAMANT (51)  
[contact@bonnaire.com](mailto:contact@bonnaire.com)  
[www.bonnaire.com](http://www.bonnaire.com)



Domaine situé à Cramant (Côte des Blancs) et à Bouzy (Montagne de Reims), nous élaborons principalement des blanc de blancs et blanc de noirs d'assemblage, des millésimes, des vins de lieux-dits ainsi que des coteaux champenois. La vinification sous bois est présente. Sans être dominante, elle apporte l'équilibre dans nos vins.

Located in Cramant (Côte des Blancs) and Bouzy (Montagne de Reims), our estate primarily produces Blanc de Blancs and Blanc de Noirs blends, vintage wines, single-vineyard wines, and Coteaux Champenois. We use oak aging, but it's not the dominant process; it contributes only to the balance in our wines.

Première vendange bio : 2023  
Surface certifiée AB : 13 ha  
Cépages certifiés : Chardonnay  
Production annuelle de bouteilles bio : 76 000  
Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque :  
Environ 5%

**Vin clair 1 :** CRAMANT Lieu-dit « Le Bateau » 2025  
100% Chardonnay

**Vin clair 2 :** CRAMANT Lieu-dit « Terres des Buissons » 2025  
100% Chardonnay

**Vin clair 3 :** BERGÈRES-LES-VERTUS Lieu-dit « Les Harengs » 2025  
100% Chardonnay

**Vin clair 4 :** CRAMANT Lieu-dit « Les Marmouzes » 2023  
100% Chardonnay  
*(Le vin clair 4 sera mis en bouteille prochainement (fin mars) en tant que coteaux champenois.)*

# BONNET-PONSON

Stand 58

Cyril Bonnet  
CHAMERY (51)

[champagne.bonnet.ponson@wanadoo.fr](mailto:champagne.bonnet.ponson@wanadoo.fr)  
<https://www.champagne-bonnet-ponson.com/>



Etablie à Chamery depuis 1862, la maison Bonnet-Ponson cultive une cinquantaine de parcelles sur le flanc nord de la montagne de Reims (Chamery-Vrigny-Coulommès-Verzenay), pour une surface totale de 10.5 ha. La totalité du vignoble est certifiée bio depuis 2016 et chaque intervention mécanisée au vignoble fait l'objet d'une réflexion quant à son empreinte environnementale et son impact sur la vie des sols. Dans cette optique, la limitation des traitements et des travaux du sol est pour nous une priorité, ce qui nous a naturellement conduit à nous intéresser aux techniques de viticultures dites « de conservation » telles que l'agroforesterie et l'implantation de couverts végétaux. Au chai nos pratiques se veulent minimalistes et respectueuses de l'intégrité de nos fruits ; le but étant d'exprimer le potentiel de nos terroirs de la façon la plus directe et pure.

Established in Chamery since 1862, Bonnet-Ponson cultivates around fifty plots on the northern slope of the Montagne de Reims (Chamery-Vrigny-Coulommès-Verzenay), for a total surface area of 10.5 ha. The entire vineyard has been certified organic since 2016 and each mechanized intervention in the vineyard is the subject of consideration as to its environmental footprint and its impact on soil life. With this in mind, limiting treatments and soil work is a priority for us, which naturally led us to take an interest in so-called "conservation" viticulture techniques such as agroforestry and planting cover crops. In the winery, our practices are intended to be minimalist and respectful of the integrity of our fruits; the aim being to express the potential of our terroirs in the most direct and purest way.

**Première vendange bio : 2016**

**Surface certifiée AB : 10,5 ha**

**Cépages certifiés : 7 Cépages**

**Production annuelle de bouteilles bio : 70 000**

**Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 95%**

**Vin clair 1 : Seconde Nature 2025**

45 % Pinot Noir – 40 % Chardonnay – 15 % Meunier

Terroir : Montagne de Reims – Chamery

**Champagne 1 : Cuvée Perpétuelle**

40% Pinot Noir – 30% Chardonnay – 30% Meunier

Terroir : Montagne de Reims – Chamery ; Vrigny ; Coulommès-la-montagne

Issu de la vendange : 60% vendanges 2023 – 40% Réserve

Perpétuelle

Dosage : 0 g/l

**Champagne 2 : Blanc de Blancs**

60% Chardonnay – 40% Petit Meslier

Terroir : Montagne De Reims : Chamery ; Vrigny et Coulommès

Issu de la vendange : 100% vendanges 2023

Dosage : 0 g/l

**Champagne 3 : Millésime 2019**

40% Pinot Noir – 40 % Chardonnay – 20 % Meunier

Terroir : Montagne de Reims : Chamery ; Coulommès ; Vrigny ; Verzenay

Issu de la vendange : 100 % vendanges 2019

Dosage : 0 g/l

# BRICE

Stand 53

Jean René Brice  
Bouzy (51)  
contact@champagne-brice.com  
champagne-brice.com



Notre production est sur une dominante de Pinot Noir. Les Champagnes s'expriment de manière limpide et décontractée, portés par des matières charnues mais toujours équilibrées.

Our production is predominantly Pinot Noir. The Champagnes express themselves in a clear and relaxed manner, supported by fleshy yet always balanced textures

Première vendange bio : 2023  
Surface certifiée AB : 7 ha  
Cépages certifiés : Pinot Noir - Chardonnay  
Production annuelle de bouteilles bio : 20 000  
Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 20%

**Vin clair 1** : LE POTEAU GALILEO

Pinot Noir

Terroir : BOUZY

**Vin clair 2** : LE POTEAU WINE GLOBE

Pinot Noir

Terroir : BOUZY

**Champagne 1** : CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS

Pinot Noir

Terroir : BOUZY

Issu de la vendange : 2023

Dosage : 3 g/l

**Coteaux Champenois 1** : COTEAUX CHAMPENOIS BOUZY ROUGE

Pinot Noir

Terroir : BOUZY

Issu de la vendange : 2023 100 %

# C.LEFEVRE

Stand 28

Christophe Lefèvre  
ECUEIL (51)  
contact@champagne-c-lefevre.fr  
www.champagne-c-lefevre.fr



Exploitation familiale située au cœur de la Montagne de Reims, nous cultivons notre vignoble depuis 4 générations. J'ai succédé à mes parents en 2013 et engagé la conversion en BIO en 2019.

Family farm located in the heart of the Montagne de Reims; we have been cultivating our vineyard for 4 generations. I took over from my parents in 2013 and started the conversion to organic in 2019.

Première vendange bio : 2022  
Surface certifiée AB : 4,77 ha  
Cépages certifiés : Chardonnay - Pinot Noir - Pinot Meunier  
Production annuelle de bouteilles bio : 10 000  
Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 100%

**Vin clair 1** : Sélection parcellaire  
Pinot Noir  
Terroir : Ecueil

**Champagne 1** : L'Origine  
Pinot Noir 85% – Chardonnay 15%  
Terroir : Ecueil – Sacy – Chamery  
Issu de la vendange : 2022  
Dosage : 4,5 g/l

**Champagne 2** : L'Essence  
Pinot Noir 75% – Chardonnay 25%  
Terroir : Ecueil – Sacy – Chamery  
Issu de la vendange : 2022  
Dosage : 3,5 g/l

**Champagne 3** : L'Elegance  
Chardonnay 100%  
Terroir : Ecueil – Chamery  
Issu de la vendange : 2022  
Dosage : 3,5 g/l

# COLETTE BONNET

Stand 17

Colette Bonnet  
Eguilly sous bois (10)  
[contact@champagne-colette-bonnet.com](mailto:contact@champagne-colette-bonnet.com)  
<http://www.champagne-colette-bonnet.com/>



J'exploite 2ha24 sur la commune de Noé les Mallets (10) plantés en pinots noirs sur 1ha57, Chardonnay sur 47 ares et pinots blancs sur 20 ares. Le sous sol est de type kimméridgien et sol argilo-calcaire. Je pratique la viticulture biologique depuis 28 ans. La totalité du vignoble est AB depuis 2012. Je presse moi-même mes raisins et mes jus sont confiés au Centre Vinicole de Chouilly (51) jusqu'à la vendange 2021 et depuis la vendange 2022 l'Union Auboise où, avec une équipe d'œnologues et une traçabilité sans faille, mes raisins deviennent Champagnes Biologiques dans les meilleures conditions possibles depuis 2009. J'ai choisi de rester sur des petits volumes, 4000 bouteilles par an, pour mieux me consacrer à la vente et surtout au travail de la vigne, sans raisins de qualité pas de grands Champagnes ! Je ne produis que des Millésimes, toujours extra-brut, mono-cépages ou assemblage en fonction des années.

I cultivate 2.24 hectares in the commune of Noé les Mallets (10), planted with Pinot Noir on 1.57 hectares, Chardonnay on 0.47 hectares, and Pinot Blanc on 0.20 hectares. The subsoil is Kimmeridgian and clay-limestone. I have practiced organic viticulture for 28 years. The entire vineyard has been certified organic (AB) since 2012. I press my grapes myself, and my juice was entrusted to the Chouilly Wine Center (51) until the 2021 harvest. Since the 2022 harvest, it has been entrusted to the Union Auboise, where, with a team of oenologists and impeccable traceability, my grapes have been made into organic Champagnes under the best possible conditions since 2009. I have chosen to maintain small volumes, 4,000 bottles per year, to better dedicate myself to sales and, above all, to working the vines. Without quality grapes, there are no great Champagnes! I only produce vintage wines, always extra-brut, single varietal or blend depending on the year.

**Première vendange bio : 2009**  
**Surface certifiée AB : 2,24 ha**  
**Cépages certifiés : Pinot Noir – Chardonnay – Pinot Blanc**  
**Production annuelle de bouteilles bio : 4 000**

**Vin clair 1** : Pinot Blanc  
Pinot Blanc  
Terroir : Côte des Bars : kimméridgien

**Champagne 1** : Assemblage millésime 2020  
Pinot Noir 54% - Pinot Blanc 15% - Chardonnay 31%  
Terroir : Côte des Bar : kimméridgien  
Issu de la vendange : 2020  
Dosage : extra-brut

**Champagne 2** : Noir essentiel Millésime 2017  
Pinot Noir 94% - Chardonnay 2% - Pinot Blanc 2%  
Terroir : Côte des Bar : kimméridgien  
Issu de la vendange : 2017  
Dosage : extra-brut

**Champagne 3** : Pinot Blanc Millésime 2019  
Pinot Blanc  
Terroir : Côte des Bar : kimmeridgien  
Issu de la vendange : 2019  
Dosage : extra-brut

# DANIEL MOREAU

Stand 10

Bastien Moreau

Vandières (51)

[contact@champagne-daniel-moreau.fr](mailto:contact@champagne-daniel-moreau.fr)

<https://www.champagne-daniel-moreau.fr/>



UN HÉRITAGE FAMILIAL L'héritage familial et sa transmission aux générations futures permettent à la famille MOREAU de « mesurer » le temps qui passe. Ne pas de subir, mais faire preuve d'une adaptabilité « intelligente », dans le respect du rythme des saisons. Savoir écouter son intuition et s'en servir comme d'un outil pour vivre pleinement et intensément chaque instant, en trouvant la clé du bonheur : « Être soi-même ». UN ESPRIT LIBRE Bastien est un esprit libre. Il a appris, au contact de la nature et de ses lois, à transformer les contraintes du système en atout.

Il accompagne et soutient la vigne par un travail rigoureux et saisonnier du sol. Ce travail préserve la vie organique du sol, ce qui, au fil du temps, renforce la vitalité de la plante face aux aléas climatiques. Observation, patience et action au bon moment. Ni trop tôt, ni trop tard. Vivre en harmonie avec la nature, sans défier le temps qui passe, est un art de vivre pour la famille Moreau. Un véritable art de vivre ! Julie et Bastien Moreau

A FAMILY HERITAGE The inheritance of family heritage and its transmission to the next generation allow the MOREAU family to «measure» the passage of time. To not endure but to show «intelligent» adaptability while respecting the rhythm of the seasons. To know how to listen to one's instincts and use them as a tool to live each moment of life fully and intensely, finding the key to happiness : «Being oneself».

A FREE SPIRIT Bastien is a free spirit. He has learned, with nature and its laws, to turn the system's constraints into an advantage. Helping and supporting the vine through rigorous seasonal soil work. This preserves the soil's organic life, which, over time, strengthens the plant's vitality in the face of changing climatic conditions. Observation, patience, and action at the right moment. Neither too early nor too late. Living in harmony with nature without defying the passage of time is a way of life for the Moreau family. A true Art of Living! Julie and Bastien MOREAU

**Première vendange bio : 2020**

**Surface certifiée AB : 6,8 ha**

**Cépages certifiés : Meunier – Pinot Noir – Chardonnay**

**Production annuelle de bouteilles bio : 15 000**

**Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 100%**

**Vin clair 1** : Meunier de Vandières  
100% Meunier  
Terroir : Vandières

**Champagne 1** : Pièce Maîtresse  
45% Meunier – 45% Pinot Noir – 10% Chardonnay  
Terroir : Vandières, Verneuil, Châtillon sur Marne  
Issu de la vendange : 2020 à 100%  
Dosage : 2 g/l

**Champagne 2** : Ligne de Mire  
100% Chardonnay  
Terroir : Vandières  
Issu de la vendange : 2022 à 100%  
Dosage : 3 g/l

**Champagne 3** : Chemin de Trotte  
100% Meunier  
Terroir : Vandières  
Issu de la vendange : 2023 à 100%  
Dosage : 0 g/l

# DELONG & MOREAU

Stand 32

Marlène et Damien  
ALLEMANT (51)  
info@champagne-delong-marlene.com  
www.champagne-delong-marlene.com



Fondé en 1966, par Gérard Delong, le Champagne DELONG Marlène est dirigé aujourd'hui par Marlène et Damien, passionnés, Vignerons Indépendants et amoureux de la nature. Ils élaborent au sein de la Maison l'ensemble des Cuvées, avec pour objectifs : environnement, biodiversité, terroir, naturel et gastronomie.

Le domaine s'étend sur 3 communes des coteaux Sézannais, 1 sur les coteaux du Vitryat dont les sols et sous-sols, diffèrent. Les 3 principaux cépages champenois sont cultivés sur des vignes allant de 10 à plus de 50 ans. Chaque parcelle est unique, et le travail fourni tant en viticulture qu'en œnologie offre une grande diversité et une belle complexité des différentes cuvées avec chacune leur identité. Arômes, gourmandise, finesse, élégance sont au rendez-vous : "Champagne DELONG Marlène « une dégustation pleine d'émotion ».

Founded in 1966, by Gérard Delong, the Champagne DELONG Marlène is managed today by Marlène and Damien, passionate, Independent Winemakers and nature lovers. They develop within the House all the Cuvées, with the objectives: environment, biodiversity, terroir, natural and gastronomy. The estate extends over 3 communes on the Sezanne hillsides, 1 on the Vitryat hills whose soils and subsoils differ. The 3 main Champagne grape varieties are cultivated on vines ranging from 10 to over 50 years old. Each plot is unique, and the work provided in both viticulture and oenology offers great diversity and a beautiful complexity of the different vintages with each their identity. Aromas, gourmandise, finesse, elegance are at the rendezvous: "Champagne DELONG Marlène "a tasting full of emotion".

**Première vendange bio : 2023**  
**Surface certifiée AB : 10 ha**  
**Cépages certifiés : Chardonnay – Pinot Noir – Meunier**  
**Production annuelle de bouteilles bio : 20 000**

**Vin clair 1** : Allemant  
Chardonnay  
Terroir : cote de Sézanne

**Champagne 1** : St-Lumier 2023  
100% Chardonnay  
Terroir : Côteaux du Vitryat  
Issu de la vendange : 2023 100%  
Dosage : 2 g/l

**Champagne 2** : TER ORIGINEL  
50% Chardonnay – 28% Pinot Noir – 18% Meunier  
Terroir : Côteaux du Sézannais  
Issu de la vendange : 34% 2020, 26% 2019, 40% 2014-18  
Dosage : 6,6 g/l

**Coteaux Champenois 1** : Coteaux champenois Chardonnay  
100% Chardonnay  
Terroir : Cote de Sézanne  
Issu de la vendange : 100% 2023  
Dosage : 6,6 g/l

# DIDIER DOUE

Stand 39

Stéphanie Doué  
Montgueux (10)  
doue.didier@wanadoo.fr  
<http://www.champagne-didier-doue.fr/>



Nous sommes viticulteurs champenois Récoltants Manipulants à Montgueux. Les champagnes que nous vous proposons sont issus de raisins récoltés, pressurés et vinifiés sur notre exploitation: La Chanose. Nos vignobles sont conduits en mode biologique certifié ECOCERT depuis 2012. Notre entretien des sols est très sélectif et favorise le maintien des plantes auxiliaires, non concurrentielles de la vigne. L'orientation écologique que nous menons nous a conduits à installer des panneaux photovoltaïques sur nos bâtiments: ainsi, cette production électrique solaire correspond à notre consommation annuelle. Nos capacités de cuverie - enterrée- sont adaptées à la vendange de chaque parcelle. Cette sélection parcellaire nous permet de mettre en valeur la particularité de l'exposition, de l'altitude, du cépage, mais aussi celle du sol de chaque vigne: de cette façon, le terroir exprime pleinement toutes ses facettes.

Fruit d'une viticulture engagée et respectueuse de l'environnement, nos champagnes vous invitent à découvrir notre terroir atypique dans une gamme délicieusement exclusive.

We are Champagne winegrowers, Récoltants Manipulants (Grower-Producers), in Montgueux. The champagnes we offer you are made from grapes harvested, pressed, and vinified on our estate: La Chanose. Our vineyards have been managed under certified organic farming (ECOCERT) since 2012. Our soil management is very selective and promotes the maintenance of auxiliary plants, which do not compete with the vine. The ecological direction we have taken led us to install photovoltaic panels on our buildings: thus, this solar electricity production corresponds to our annual consumption. Our subterranean vat house capacities are adapted to the harvest of each plot. This plot selection allows us to highlight the specificities of the exposure, the altitude, the grape variety, and also the soil of each vine: in this way, the terroir fully expresses all its facets. The result of a committed and environmentally respectful viticulture, our champagnes invite you to discover our atypical terroir within a deliciously exclusive range.

**Première vendange bio : 2012**

**Surface certifiée AB : 100 %**

**Cépages certifiés : Chardonnay - Pinot Noir**

**Production annuelle de bouteilles bio : 15 000**

**Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 99%**

**Vin clair 1 : Souvenirs**

Chardonnay 75% - Pinot Noir 25%

Terroir : Argilo-calcaire de craies tendres et de silex

**Champagne 1 : La Chanose**

80% Chardonnay - 20 % Pinot Noir

Terroir : Argilo-calcaire de craies tendres

Issu de la vendange : 50 % 2015 / 50% 2016

Dosage : <7g/l

**Champagne 2 : Les Corres**

70% Chardonnay - 30% Pinot Noir

Terroir : Argilo-calcaire de craies tendres

Issu de la vendange : 2015

Dosage : 0 g/l

**Champagne 3 : Le Truchat**

100% Chardonnay

Terroir : Argilo-calcaire de craies tendres et de silex

Issu de la vendange : 2012

Dosage : <3g/l

# DRAPPIER

Stand 44

Hugo Drappier  
Urville (10)  
info@champagne-drappier.com  
champagne-drappier.com



Implantée au cœur de la Côte des Bar depuis 1808, la famille Drappier, dirigée aujourd'hui par Michel et ses enfants, Charline, Hugo et Antoine, cultive l'authentique et le naturel au service d'un grand vin de champagne. Le style unique de la maison, caractérisé par l'élégance et la pureté, repose sur des pratiques telles que l'absence de filtration, l'utilisation minimale de soufre et de liqueur de dosage. Certifié biologique, le vignoble Drappier produit des raisins aux arômes riches, équilibrés par une belle minéralité. Ses sols jurassiques kimméridgiens valorisent les cépages emblématiques de Champagne, avec une prédominance du pinot noir, tout en cultivant des variétés rares comme le petit meslier, le blanc vrai et l'arbanne. Profondément respectueux de l'environnement et des spécificités de chaque cépage, Michel et Hugo Drappier élaborent des assemblages précis et sincères. Précurseur des champagnes bruts nature issus d'une viticulture saine, ils confectionnent également leur propre liqueur de dosage avec un soin extrême pour sublimer les autres cuvées.

Established in the heart of the Côte des Bar since 1808, the Drappier family, now run by Michel and his children Charline, Hugo and Antoine, cultivates authenticity and naturalness in the service of a great champagne wine. The house's unique style, characterised by elegance and purity, is based on practices such as no filtration and minimal use of sulphur and dosage liqueur. Certified organic, the Drappier vineyard produces grapes with rich aromas, balanced by a beautiful minerality. Its Jurassic Kimmeridgian soils enhance the emblematic grape varieties of Champagne, with a predominance of Pinot Noir, while also cultivating rare varieties such as Petit Meslier, Blanc Vrai and Arbanne. With a deep respect for the environment and the specific characteristics of each grape variety, Michel and Hugo Drappier create precise and sincere blends. Pioneers of brut nature champagnes produced using healthy viticulture methods, they also make their own dosage liqueur with extreme care to enhance their other cuvées.

**Première vendange bio : 2017**  
**Surface certifiée AB : 50 ha**  
**Cépages certifiés : Chardonnay - Pinot Noir - Meunier**

**Vin clair 1** : 2025 Pinot Noir Sans Soufre Bio  
100% Pinot Noir  
Terroir : Parcelle Pissevin

**Champagne 1** : Champagne Drappier – Quattuor  
Arbanne 25% – Petit Meslier 25% – Blanc Vrai 25% – Chardonnay 25%  
Terroir : Sol calcaire Jurassique Kimméridgien d'Urville  
Dosage : 3,7 g/l

**Champagne 2** : Champagne Drappier – Clarevallis  
Pinot Noir 75% – Pinot Meunier 10% – Chardonnay 10% – Blanc Vrai 5%  
Terroir : Sol calcaire Jurassique Kimméridgien d'Urville  
Dosage : 4 g/l

**Champagne 3** : Champagne Drappier – Trop m'en Faut  
100% Fromenteau  
Terroir : Calcaire Jurassique Kimméridgien supérieur (exposition sud)  
Issu de la vendange : 50% issus de la récolte de 2019, 50% de la récolte 2020  
Dosage : 0 g/l

# DREMONT-MARROY

Stand 46

Mélanie & Jean-Rémi Drémont  
Charly-sur-Marne (02)  
champagne.dremontmarroy@gmail.com  
www.champagnedremontmarroy.com



Frère et sœur, nous avons repris le vignoble familial en 2018, devenant la 4e génération de viticulteurs et la 1re à élaborer nos propres Champagnes. Chacune de nos 24 parcelles est vinifiée séparément et élevée 11 mois sur lies, dans le contenant le plus adapté :

- Cœufs en béton brut
- Barriques de 350 à 600 L (chêne français issu de terroirs granitiques)
- Petites cuves inox

Nous découvrons les vins de nos vignes et comprenons mieux notre terroir, à l'extrême ouest de la Champagne, au cœur de l'un des plus grands méandres de la Marne, à la fois complexe et généreux. Nous privilégions une vinification peu interventionniste et ne réalisons pas de fermentation malolactique afin de conserver fraîcheur et vivacité. Après assemblage, les bouteilles reposent entre 3 et 5 ans sur lattes. Nos Champagnes, peu ou pas dosés, partagent une identité commune : pureté, précision et gourmandise.

As brother and sister, we took over the family vineyard in 2018, becoming the 4th generation of vine growers and the 1st to produce our own Champagnes. Each of our 24 plots is vinified separately and aged 11 months on lees, in the most suitable vessel:

- Raw concrete eggs
- Barrels from 350 to 600 L (French oak from granitic terroirs)
- Small inox tanks

We are discovering the wines from our vines and gaining a better understanding of our terroir, at the far western edge of Champagne, in the heart of one of the largest meanders of the Marne, which is both complex and generous. We use a low-intervention approach and do not carry out malolactic fermentation to preserve freshness and liveliness. After blending, bottles are aged on laths for 3 to 5 years. Our Champagnes, with low or no dosage, share a common identity: purity, precision, and generosity.

**Première vendange bio : 2022**

**Surface certifiée AB : 7,5 ha**

**Cépages certifiés : Meunier – Pinot Noir – Chardonnay**

**Production annuelle de bouteilles bio : 40 000**

**Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 20%**

**Vin clair 1** : SANS sulfites ajoutés / Vinifié en œufs en béton  
Meunier - Pinot-Noir - Chardonnay  
Terroir : Pavant, Crouttes-sur-Marne, Charly-sur-Marne, Nanteuil-sur-Marne

**Champagne 1** : Le Triau  
50% Meunier, 30% Chardonnay & 20% Pinot-Noir  
Terroir : Pavant, Crouttes-sur-Marne, Charly-sur-Marne, Nanteuil-sur-Marne  
Issu de la vendange : 100% 2022  
Dosage : 3 g/l

**Champagne 2** : Blanc de Méandre  
80% Chardonnay & 20% Meunier  
Terroir : Pavant, Crouttes-sur-Marne : Sous-sol calcaire surplombé de dépôts sédimentaires alluvionnaires (Holocène et Pleistocène), sables et grès, argiles vertes et argile à meulière  
Issu de la vendange : 100% 2022  
Dosage : 3 g/l

**Champagne 3** : Éclosion Pinot-Noir  
100% Pinot-Noir  
Terroir : "Au dessus de la croix" PAVANT, "Le dessous du Bois Marie"  
PORTERON  
Issu de la vendange : 100% 2022  
Dosage : 0 g/l

# DURDON BOUVAL

Stand 11

Sandie, Sipriane, Ludovic & Antoine  
Vincelles (51)  
contact@champagne-durdonbouval.com  
Https://champagne.durdonbouval.com



Au cœur de la Vallée de la Marne, le Champagne Durdon Bouval est un domaine familial porté par Sandie et Ludo, aux côtés de leurs enfants Antoine et Sipriane, 5<sup>e</sup> génération de vignerons. Ici, le bon sens et le terroir guident chaque geste. Les vignes sont certifiées en agriculture biologique et labellisées en biodynamie, cultivées avec le moins d'intrants possible, afin de préserver la pure expression des vins et la biodiversité. De cette philosophie naissent des cuvées parcellaires singulières, fidèles à leurs terroirs.

In the heart of the Marne Valley, Champagne Durdon Bouval is a family-owned estate led by Sandie and Ludo, alongside their children Antoine and Sipriane, the 5th generation of winemakers.

Here, common sense and the terroir guide every gesture. The vineyards are certified organic and biodynamically labeled, cultivated with minimal intervention to preserve the purest expression of the wines and the surrounding biodiversity. From this philosophy arise unique, single-parcel cuvées, true to their terroirs.

**Première vendange bio : 2013**

**Surface certifiée AB : 7,27 ha**

**Cépages certifiés : Chardonnay – Meunier – Pinot Noir**

**Production annuelle de bouteilles bio : 20 000**

**Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 91 %**

**Vin clair 1 : Les Clos**

100% Pinot Noir

Terroir : Passy-sur-Marne / Argilo-calcaire

**Champagne 1 : Les Macarons**

100% Chardonnay

Terroir : Barzy-sur-Marne / Argilo-calcaire

Issu de la vendange : 2023

Dosage : 0 g/l

**Champagne 2 : Les Sablons**

100% Meunier

Terroir : Verneuil / Limono-calcaire

Issu de la vendange : 2022

Dosage : 0 g/l

**Champagne 3 : Vinicella**

50% Meunier et 50% Pinot Noir

Terroir : Village de Vincelles et ces environs / Argilo-calcaire

Issu de la vendange : 2022

Dosage : 4 g/l

# DUPONT CHARLES-HENRI

Stand 47

Charles-Henri Dupont  
VERTUS 1er Cru (51)  
c.h.dupont@hotmail.fr  
champagnedupont.fr



La philosophie de notre maison est d'élaborer des Champagne singulier toutes nos cuvées sont millésimés afin de traduire dans nos vins l'empreinte de nos climat et de nos terroirs.

Au vignoble la biodiversité préserver agit comme un catalyseur d'énergie que nous retrouvons dans nos raisins.

les vinifications mené avec peu de sulfite nous permet d'élaborer des vins au fruité gourmand.

Our philosophy is to craft distinctive Champagnes; all our cuvées are vintage-designated to capture the unique character of our vineyards and terroirs in our wines.

In the vineyard, preserving biodiversity acts as a catalyst for energy that we find in our grapes.

Our winemaking process, which uses minimal sulfites, allows us to produce wines with rich, luscious fruitiness.

Première vendange bio : 2020

Surface certifiée AB : 3,60 ha

Cépages certifiés : Chardonnay

Production annuelle de bouteilles bio : 2 500

Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 40%

Vin clair 1 : Vertus 2025  
Chardonnay  
Terroir : Vertus 1 er cru

Champagne 1 : INITIUM 2020  
100% Chardonnay  
Terroir : VERTUS 1er cru  
Issu de la vendange : 2020  
Dosage : 2 g/l

Champagne 2 : INITIUM 2021  
100% Chardonnay  
Terroir : Vertus 1 er cru  
Issu de la vendange : 2021  
Dosage : 0 g/l

Champagne 3 : TERRA ALBA  
100% Chardonnay  
Terroir : Vertus 1 er cru  
Issu de la vendange : 2022  
Dosage : g/l

# ELISE BOUGY

Stand 18

Elise Bougy  
Les Mesneux (51)  
champagneelisebougy@gmail.com



Le domaine Élise Bougy s'étend sur 2,80 hectares au cœur de la Petite montagne de Reims (Les Mesneux) et de la Côte des blancs (Le Mesnil sur Oger) , au cœur d'une approche sensible et engagée du vivant. Ici, chaque parcelle est pensée comme une voix singulière, avec son rythme, sa texture, sa vibration. La philosophie du domaine repose sur une écoute attentive des terroirs, afin de révéler leur identité propre sans artifice. Les vinifications accompagnent cette quête de justesse, laissant le vin s'exprimer librement. Vibration du cœur, détonation de l'esprit. Boom dans le verre. Mes cuvées sont sans intrants, sans artifices, elles sont remplies d'énergie. L'énergie d'une (vie)gneronne. Prêts, Feu, Goûtez ! ...

The Élise Bougy estate spans 2.80 hectares, at the heart of a sensitive approach. Here, each parcel is considered a singular voice, with its own rhythm, texture, and vibration. The philosophy of the estate is rooted in attentive listening to each terroir, in order to reveal its true identity without artifice. The winemaking gently supports this pursuit of precision, allowing the wine to express itself freely. Heart's vibration, blow your mind up. Boom in your glass. My wines are natural, full of energy. Feel the emotion of a creative female winemaker. Ready, Steady, Taste ! ...

Première vendange bio : 2022  
Surface certifiée AB : 2,8 ha  
Cépages certifiés : Pinot Noir - Meunier - Chardonnay  
Production annuelle de bouteilles bio : 16 000

**Vin clair 1** : Le Mont-Chainqueux  
Pinot Noir – Meunier complantés  
Terroir : Les Mesneux, Premier Cru

**Vin clair 2** : Chétillon de Haut  
Chardonnay  
Terroir : Le Mesnil-sur-Oger, Grand Cru

**Champagne 1** : Le Mont-Chainqueux  
Pinot Noir – Meunier complantés  
Terroir : Les Mesneux, Premier Cru  
Issu de la vendange : 2022  
Dosage : 0 g/l

**Champagne 2** : Chétillon de Haut  
Chardonnay  
Terroir : Le Mesnil-sur-Oger, Grand Cru  
Issu de la vendange : 2022  
Dosage : 0 g/l

# EMILE GRADOS

Stand 49

FLORENT GRADOS  
LES RICEYS (10)  
CHAPAGNE.EMILEGRADOS@GMAIL.COM  
www.champagne-emile-grados.fr



Aux Riceys, dans la Côte des Bar, Florent Grados cultive deux hectares de vignes héritées de sa famille, sur les terres de son arrière-grand-père Émile. Ancien chaudronnier pendant plus de dix ans, il reprend le domaine en 2000 sans expérience viticole et apprend le métier au fil des rencontres et de l'observation. Progressivement, il engage le vignoble vers une viticulture plus respectueuse du vivant : arrêt des herbicides et insecticides, travail des sols, puis conversion en agriculture biologique et pratique de la biodynamie. Majoritairement plantées en pinot noir, les vignes sont conduites avec taille douce et attention portée à l'équilibre naturel du vignoble. En cave, les vins évoluent lentement en cuves et en fûts. Les cuvées sont élaborées par assemblages de différentes années afin de préserver l'identité du lieu. Les champagnes de Florent Grados cherchent avant tout la sincérité : des vins vivants, précis et profondément ancrés dans le terroir des Riceys.

My name is Florent Grados and I farm two hectares of vineyards in Les Riceys, on land once cultivated by my great-grandfather Émile. Originally a metalworker, I took over the family estate in 2000 without formal training in viticulture. Through experience, observation and meaningful encounters, the vineyard gradually evolved toward organic and biodynamic farming. The vines, mostly Pinot Noir, are managed with gentle pruning, living soils and close attention to the natural balance of the plant. In the cellar, wines evolve patiently in tanks and barrels. My cuvées are blends of several vintages, crafted with minimal intervention to allow the terroir of Les Riceys to express itself. My aim is to produce Champagnes that are alive, precise and sincere.

**Première vendange bio : 2019**

**Surface certifiée AB : 2 ha**

**Cépages certifiés : 1,83 Ha Pinot Noir et 0,17 Ha Chardonnay**

**Production annuelle de bouteilles bio : 5 000**

**Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 100%**

**Vin clair 1** : Tronchois réserve perpetuelle  
100% pinot noir (depuis 2019)  
Terroir : Argilo-calcaire

**Champagne 1** : à l'Aube ...  
100% Pinot Noir  
Terroir : Parcelle "Barmont" (argile)  
Issu de la vendange : 2021 (70% cuve ; 30% fût)  
Dosage : 0 g/l

**Champagne 2** : au Crépuscule  
100% Pinot Noir  
Terroir : Parcelle "Tronchois" (argilo-calcaire)  
Issu de la vendange : 2021 (80% cuve) reserve (20% fût)  
Dosage : 0 g/l

**Champagne 3** : Au Couchant (rosé de saignée)  
100% Pinot Noir  
Terroir : Val du clos (argile)  
Issu de la vendange : 2021 100%  
Dosage : 1,1 g/l

# ELEMART ROBION

Stand 7

THIERRY Robion  
LHERY (51)  
champagnerobion@gmail.com  
www.champagne-elemart-robion.fr



Thierry, Catherine Robion et leur fils aîné Eloi sont des vignerons passionnés, profondément attachés au terroir unique de la vallée de l'Ardre, à l'ouest de la Montagne de Reims.

Leurs vins sont élaborés au Domaine à partir de quatre cépages :

Le Petit Meslier, une variété rare et distinctive et également le Meunier, le cépage emblématique de la Vallée, le Chardonnay et enfin le Pinot Noir.

Chaque parcelle et chaque cépage sont vinifiés séparément et élevés sur lies pour produire des champagnes purs, identitaires et vifs.

Thierry, Catherine and their eldest son Eloi are passionate winemakers, deeply attached to the unique terroir of the Ardre valley, West of the Montagne de Reims.

Their champagnes are produced at the Domaine from four distinct grape varieties: Petit Meslier, a rare and distinctive variety, then Meunier, the emblematic grape of the Valley, as well as Chardonnay and Pinot Noir.

Each plot and grape variety is vinified separately and matured on the lees to produce pure, distinctive and lively champagnes.

**Première vendange bio : 2014**

**Surface certifiée AB : 4,64 ha**

**Cépages certifiés : Petit Meslier - Meunier - Chardonnay - Pinot Noir**

**Production annuelle de bouteilles bio : 15 000**

**Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 100%**

**Vin clair 1** : Chardonnay de COURTAGNON

100% Chardonnay

Terroir : Courtagnon

**Champagne 1** : VB03

70% Meunier, 20% Chardonnay et 10% Pinot Noir

Terroir : Lhéry et Courtagnon

Issu de la vendange : vendange principale 2022 et 20% réserve 2021

Dosage : 3 g/l

**Champagne 2** : LES MONETS

100% Meunier

Terroir : Lhéry

Issu de la vendange : 2020 (100%)

Dosage : 1,5 g/l

**Champagne 3** : PM Petit Meslier

100% Petit Meslier

Terroir : Lhéry

Issu de la vendange : 2020 (100%)

Dosage : 0 g/l

# FANIEL

Stand 13

Mathieu Faniel  
Cormoyeux (51)  
contact@champagne-faniel.fr



Nos jolies caves du XVII<sup>ème</sup> siècle abritent nos cuvées issues exclusivement du terroir de Cormoyeux. Situé au pied d'un véritable amphithéâtre de vignes, entouré de forêt, notre domaine bénéficie d'un environnement naturel qui apporte fraîcheur et élégance à nos vins. Nos sols, principalement composés d'argile verte sur un sous sol sableux, contribuent à l'expression précise et authentique de notre terroir. Nous mettons ce terroir en valeur à travers nos cuvées parcellaires, millésimées et mono cépages.

Our 18<sup>th</sup>-century cellars are home to cuvées made exclusively from the Cormoyeux terroir. Located at the foot of a natural amphitheatre of vineyards and surrounded by trees, our estate benefits from a unique environment that brings freshness and elegance to our wines. Our soils, mainly composed of green clay with a sandy subsoil, contribute to the precise and authentic expression of our terroir. We highlight this terroir through our single-vineyard cuvées, vintage cuvées, and single-varietal wines.

**Première vendange bio : 2022**  
**Surface certifiée AB : 2,5 ha**  
**Cépages certifiés : Chardonnay - Pinot Noir - Meunier**  
**Production annuelle de bouteilles bio : 8 000**

**Vin clair 1** : Louise et Augustin  
Meunier 70% - Chardonnay 30%  
Terroir : Cormoyeux

**Champagne 1** : Les grains d'Argent  
Chardonnay  
Terroir : Cormoyeux  
Issu de la vendange : 2022  
Dosage : 1,2 g/l

**Champagne 2** : Le Village  
Meunier  
Terroir : Cormoyeux  
Issu de la vendange : 2022  
Dosage : 1,2 g/l

**Champagne 3** : Les Bois de Fleury, rosé de Saignée  
Meunier  
Terroir : Cormoyeux  
Issu de la vendange : 2022  
Dosage : 1,2 g/l



# FAMILLE COLLET

Section pépinière – Stand 5

Florent Collet  
Fontaine denis (51)  
info@domaine-collet-champagne.fr  
www.famille-collet-champagne.fr



Les Champagnes de la famille Collet sont l'expression d'une fratrie, d'un terroir singulier et d'une philosophie claire. Ils offrent aux clients un plaisir immédiat et une émotion durable. Ils incarnent une promesse : celle d'un vin sincère, vivant et profondément humain.

The Champagnes of the Collet family express a brotherhood, a distinctive terroir, and a clear philosophy. They offer clients immediate pleasure and lasting emotion. They embody a promise: that of a sincere, vibrant, and deeply human wine.

Première vendange bio : 2023  
Surface certifiée AB : 6,1 ha  
Cépages certifiés : Chardonnay – Pinot Noir  
Production annuelle de bouteilles bio : 15 000  
Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 30%

**Vin clair 1** : Coutinaux 2025  
Chardonnay  
Terroir : Terroir Nord de Fontaine Denis

**Vin clair 2** : Les Guyottes 2025  
Chardonnay  
Terroir : Terroir Sud de Fontaine Denis

**Vin clair 3** : Cote Baron 2025  
Pinot Noir  
Terroir : Terroir Sud de Fontaine Denis

# FLEURY

Stand 73

Jean-Sébastien Fleury  
Courteron (10)  
Jeansebastien.fleury@champagne-fleury.fr



Implanté dans la vallée de la Seine, à Courteron, le domaine Fleury bénéficie d'un positionnement géologique et climatique stratégique au sein de la Côte des Bar. Cette région méridionale de la Champagne offre un terrain d'exploration exceptionnel pour les professionnels en quête de terroirs singuliers, avec notamment la présence de sols kimméridgiens. En 1989, Jean-Pierre Fleury initie la conversion du vignoble familial à la biodynamie. Il devient alors le premier vigneron champenois à assumer ce choix décisif. Depuis plus de 30 ans, cette approche n'a cessé d'évoluer. Jean-Sébastien, Benoît et Morgane ont poursuivi et élargi cette vision, en y ajoutant de nouvelles dimensions : agroforesterie, travail au cheval, expérimentation de couverts végétaux permanents, introduction des cépages oubliés, vinifications sans soufre. Tout est pensé comme un dialogue entre la vigne, le sol et le temps.

Located in Courteron in the Seine Valley, the Fleury estate enjoys a strategic geological and climatic position within the Côte des Bar. This southern region of Champagne offers an exceptional field of exploration for professionals in search of exceptional terroirs, notably featuring Kimmeridgian soils. In 1989, Jean-Pierre Fleury began converting the family vineyard to biodynamic. He became the first Champagne winegrower to make this decisive choice. For more than 30 years, this approach has continued to evolve. Jean-Sébastien, Benoît and Morgane have continued and expanded this vision, adding new dimensions: agroforestry, working with horses, experimenting with permanent cover crops, introducing forgotten grape varieties, and sulphur-free vinification. Everything is conceived as a dialogue between the vine, the soil and time.

**Première vendange bio : 1992**

**Surface certifiée AB : 15 ha**

**Cépages certifiés : Pinot Noir - Chardonnay - Pinot Meunier - Pinot Blanc - Pinot Gris**

**Production annuelle de bouteilles bio : 140 000**

**Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 100%**

**Vin clair 1** : CPN PN Meambauché

Pinot Noir

Terroir : Côte des Bar, argilo-calcaire du Kimmeridgien

**Champagne 1** : Blanc de Noirs extra brut

Pinot Noir

Terroir : Côte des Bar, argilo-calcaire du Kimmeridgien

Issu de la vendange : 2020 = 35 % - 2021 = 15 %

Dosage : 3,4 g/l

**Champagne 2** : Fleur de l'Europe brut nature

85 % Pinot Noir - 15 % Chardonnay

Terroir : Côte des Bar, argilo-calcaire du Kimmeridgien

Issu de la vendange : 2019 = 48 %

Dosage : 0 g/l

**Champagne 3** : Notes Blanches 2018 brut nature

Pinot Blanc

Terroir : Côte des Bar, argilo-calcaire du Kimmeridgien

Issu de la vendange : 2018 = 100 %

Dosage : 0 g/l

# FRESNE DUCRET

Stand 72

Pierre et Daniella Fresne  
Villedommange (51)  
champagne.fresne.ducret@gmail.com  
www.fresneducret.com



Champagne Fresne Ducret est un domaine familial depuis 140 ans situé dans les terres Premier Cru de Villedommange. C'est Pierre Fresne qui a pris les rênes en 2006 et qui a retourné l'exploitation à ses sources : reprise de l'activité pressurage et vinification (donc rétablissement de l'état de récoltant-manipulant après 50 ans de vie de coopérative) ; arrêt des herbicides et réintroduction du travail du sol ; et conversion biologique à partir de 2018. Aujourd'hui, il travaille sur 6 hectares de vignes aux alentours de Villedommange et produit des champagnes artisanaux qui expriment le terroir et la passion pour le métier de l'homme qui les élabore !

Champagne Fresne Ducret is an independent estate in the Premier Cru village of Villedommange that has been in the Fresne family for 140 years. Pierre Fresne has been at the helm since 2006 and has made it his mission to restore the traditions of his forefathers: he built a pressing centre and winery to re-establish his status as an independent grower (after 50 years with a cooperative); he eliminated herbicides and reintroduced ploughing in 2012; and he began his organic conversion in 2018. Today, he works on 6 hectares of vines around Villedommange and produces artisanal champagnes that express the local terroir and his passion for his craft!

Première vendange bio : 2022

Surface certifiée AB : 6,04 ha

Cépages certifiés : Chardonnay – Pinot Noir – Pinot Meunier – Petit Meslier

Production annuelle de bouteilles bio : 30 000

**Vin clair 1** : Les Caves 2025 monoparcellaire  
100% Pinot Noir  
Terroir : Villedommange

**Vin clair 2** : Pinot meunier 2025  
100% Pinot Meunier  
Terroir : Villedommange

**Champagne 1** : Les Nouveaux Explorateurs  
85% Pinot Meunier – 15% Pinot Noir  
Terroir : Villedommange (argilo-calcaire)  
Issu de la vendange : 100% 2022  
Dosage : 3,5 g/l

**Champagne 2** : L'Emerillon (Rosé de Saignée)  
100% Pinot Meunier  
Terroir : Les Barbaries (Villedommange)  
Issu de la vendange : 30% 2022 – 70% 2023  
Dosage : 5 g/l

# FRANCK PASCAL

Stand 45

Franck Pascal

Baslieux-Sous-Châtillon (51)

[accueil.deschampagnespourlavie@orange.fr](mailto:accueil.deschampagnespourlavie@orange.fr)

[www.champagnedremontmarroy.com](http://www.champagnedremontmarroy.com)



Le Champagne Franck PASCAL est un domaine familial situé à Baslieux-sous-Châtillon, au cœur de la Vallée de la Marne. Engagé depuis de nombreuses années en viticulture biologique et biodynamique, le domaine cultive ses vignes avec une approche respectueuse du vivant et des équilibres naturels. Les champagnes sont élaborés sans herbicides ni insecticides de synthèse, avec des vinifications peu interventionnistes (fermentations naturelles, faibles dosages, longs vieillissements sur lies). Cette philosophie vise à révéler l'expression la plus pure du terroir et de chaque millésime, à travers des cuvées de caractère, précises et vivantes.

Champagne Franck PASCAL is a family-run estate located in Baslieux-sous-Châtillon, in the heart of the Vallée de la Marne. Committed for many years to organic and biodynamic viticulture, the estate cultivates its vineyards with deep respect for living ecosystems and natural balance. The champagnes are crafted without herbicides or synthetic insecticides, following a low-intervention philosophy (native fermentations, low dosage, extended aging on lees). This approach aims to reveal the purest expression of the terroir and each vintage through precise, character-driven, and vibrant cuvées.

**Première vendange bio : 2004**

**Surface certifiée AB : 7 ha**

**Cépages certifiés : Meunier – Pinot Noir – Chardonnay**

**Production annuelle de bouteilles bio : 45**

**Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 90%**

**Vin clair 1 : Harmonie 2025**

62% Pinot Noir et 38% Meunier

Terroir : Lieu dit du coteau nord de Baslieux-sous-Châtillon

**Vin clair 2 : Sérénité 2025**

49% Pinot Noir + 41% Meunier + 10% Chardonnay

Terroir : 5 terroirs différents sur les lieux dits des Guillerettes et de Paradis

**Champagne 1 : Reliance 19**

82% Pinot Noir + 18% Meunier

Terroir : Calcaires durs, silex et pierres meulières de 4 villages (Châtillon, Baslieux, Cuchery, Belval)

Issu de la vendange : 2019 à 100%

Dosage : BRUT NATURE

**Champagne 2 : Luminance 19**

100% Chardonnay

Terroir : Baslieux-sous-Châtillon

Issu de la vendange : 2019 à 100%

Dosage : EXTA BRUT - 2,3 g/l

**Champagne 3 : Quinte-Essence 2014**

75% Meunier + 14% Pinot Noir + 11% Chardonnay

Terroir : Terroirs variés

Issu de la vendange : 2014

Dosage : EXTRA BRUT - 2 g/l

**Coteaux Champenois 1 : Confiance Rouge**

100% Meunier

Terroir : Argiles grisâtres à calcaire dur

Issu de la vendange : 49% 2018 + 51% 2022

# FREDERIC RAGAUT

Stand 55

Frédéric Ragaut  
PROUILLY (51)  
champagne.ragaut@gmail.com  
www.champagne-frederic-ragaut.com



Le champagne Frédéric RAGAUT raconte l'histoire de trois générations de vignerons passionnés de musique. Au cœur du massif de St Thierry, ce trio composé de Terroir, d'Hommes et de Nature vous révèle un champagne où s'entremêlent rythme, vibration et harmonie.

Frédéric RAGAUT champagne tells the story of three generations of winemakers passionate about music. In the heart of the St Thierry massif, this trio of terroir, people, and nature reveals a champagne where rhythm, vibration, and harmony intertwine.

Première vendange bio : 2020  
Surface certifiée AB : 5,6 ha  
Cépages certifiés : Pinot Meunier – Pinot Noir – Chardonnay  
Production annuelle de bouteilles bio : 10 000  
Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 80%

**Vin clair 1 : Le Canon**  
Chardonnay  
Terroir : Massif de St Thierry

**Champagne 1 : Prélude**  
Pinot Meunier – Pinot Noir – Chardonnay  
Terroir : Massif de St Thierry  
Issu de la vendange : 10% 2020, 90% 2022  
Dosage : 4 g/l

**Champagne 2 : Euphonie**  
Chardonnay  
Terroir : Massif de St Thierry  
Issu de la vendange : 2022  
Dosage : 4 g/l

**Champagne 3 : Baryton**  
Pinot Noir  
Terroir : Massif de St Thierry  
Issu de la vendange : 2022  
Dosage : 4 g/l

# GEORGES FLEURY

Stand 65

Lucas Fleury  
Crugny (51)  
contact@champagne-georges-fleury.fr  
champagnegeorgesfleury.com



Le domaine se situe à Crugny dans la Vallée de l'Ardre, au Nord-Ouest de Reims. Les 7 hectares du vignoble sont exclusivement situés sur la commune et cultivés entièrement en agriculture biologique. Nous cultivons 4 hectares de Pinot Meunier, 1,5 de Pinot Noir et 2 hectares de Chardonnay. Cette répartition nous permet de concevoir des vins complexes et aromatiquement très riches. Chaque parcelle est isolée lors des vendanges afin d'exprimer le plus précisément notre terroir dans nos vins.

The estate is located in Crugny in the Ardre Valley, northwest of Reims. The 7 hectares of the vineyard are exclusively located in the commune and grown entirely organically. We cultivate 4 hectares of Pinot Meunier, 1.5 hectares of Pinot Noir and 2 hectares of Chardonnay. This distribution allows us to create complex and aromatically very rich wines. Each plot is isolated during the harvest in order to most precisely express our terroirs in our wines.

**Première vendange bio : 2020**

**Surface certifiée AB : 7 ha**

**Cépages certifiés : Pinot Meunier – Pinot Noir – Chardonnay**

**Production annuelle de bouteilles bio : 20 000**

**Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 100%**

Vin clair 1 : Meunier 25

Champagne 1 : Extra 2021

30 % Vins de réserve Chardonnay - Pinot noir - Meunier

Terroir : Crugny

Dosage : 2 g/l

Champagne 2 : Rosé de saignée 22

100 % Meunier

Terroir : Crugny

Dosage : Nature

Champagne 3 : Meunier

100% Meunier

Terroir : Crugny

Dosage : 4 g/l

# GEORGES LAVAL

Stand 37

Vincent et Mathilde Laval  
CUMIERES (51)  
champagne@georgeslaval.com  
//georgeslaval.fr



Les côteaux de Cumières forment un cirque naturel dominé par la forêt et l'abbaye d'Hautvillers, bordé par la Marne, en plein coeur de la Champagne historique. Enraciné dans la craie, exposé plein sud, le vignoble cumariot bénéficie de conditions d'ensoleillement favorables à une maturation précoce des raisins.

Les archives de Cumières indiquent que mes aïeux y cultivent déjà la vigne en 1694. Je pratique mon métier avec réflexion, plaisir, respect : ceps âges préservés, culture biologique depuis 1971, travaux manuels privilégiés (nous sommes 5 personnes pour entretenir le domaine), rendements modérés, vendanges joyeuses, vinification naturelle en fûts, respect de la singularité des lieux-dits, plaisir de la dégustation de vins sans fards ...

The south facing slopes around Cumières form a natural arc overlooked by the forest and the abbey of Hautvillers and bordered by the Marne river. With their roots deeply anchored in the chalk, the vines in Cumières enjoy exceptionally good exposure to the sun and this promotes early ripening of the grapes. The archives of the village show that my ancestors cultivated vines here as long ago as 1694.

As a dedicated vigneron three considerations influence my work: thoughtfulness, pleasure and respect. Organic methods have been used since 1971.

**Première vendange bio : 1971**

**Surface certifiée AB : 3,5 ha**

**Cépages certifiés : Pinot Noir - Meunier - Chardonnay**

**Production annuelle de bouteilles bio : 26 000**

**Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 100%**

**Vin clair 1** : Cumières 2025

60% Pinot Noir – 20% Meunier – 20% Chardonnay  
Terroir : Cumières

**Vin clair 2** : Les Chênes 2025

100% Chardonnay  
Terroir : Cumières, Parcelle "Les Chênes"

**Champagne 1** : Cumières 2021 – Magnum

60% Pinot Noir – 20% Meunier – 20% Chardonnay  
Terroir : Cumières  
Issu de la vendange : 100% 2021  
Dosage : 0 g/l

**Champagne 2** : Les Chênes 2022

100% Chardonnay  
Terroir : Cumières, parcelle "Les Chênes"  
Issu de la vendange : 100 % 2022  
Dosage : 0 g/l

# GEORGES REMY

Stand 69

Carole et Georges Remy  
BOUZY (51)  
[contact@domainegeorgesremy.fr](mailto:contact@domainegeorgesremy.fr)  
[www.domainegeorgeremy.fr](http://www.domainegeorgeremy.fr)



Le domaine se situe sur les terroirs de Bouzy, Tauxières, Ambonnay et Louvois. 1Ha de chardonnay et 4.3 Ha de Pinot Noir. Les Champagnes et Côteaux Champenois sont vinifiés et élevés en fûts sur lies fines (10 mois pour les Champagnes et 15 à 20 mois pour les côteaux champenois).

The estate is located in the terroirs of Bouzy, Tauxières, Ambonnay and Louvois. 1 hectare of Chardonnay and 4.3 hectares of Pinot Noir. The Champagnes and Côteaux Champenois are vinified and aged in barrels on fine lees (10 months for Champagnes and 15 to 20 months for Côteaux Champenois).

**Première vendange bio : 2018**  
**Surface certifiée AB : 5,30 ha**  
**Cépages certifiés : Pinot Noir et Chardonnay**  
**Production annuelle de bouteilles bio : 20 000**  
**Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 100%**

**Vin clair 1** : Rosé de macération Les Juliennes 2025  
Pinot Noir  
Terroir : Bouzy

**Champagne 1** : Les 4 Terroirs N°22  
91% de Pinot Noir et 9% de Chardonnay  
Terroir : Bouzy, Tauxières, Ambonnay et Louvois  
Issu de la vendange : 90% de vendange 2022 et 10% de vin de réserve 2018, 2019, 2020 et 2021  
Dosage : Non dosé

**Champagne 2** : Blanc de Noirs 2021  
100% Pinot Noir  
Terroir : Bouzy  
Issu de la vendange : 100% de 2021  
Dosage : Non dosé

**Coteaux Champenois 1** : Les Houardes 2022  
Chardonnay  
Terroir : Bouzy  
Issu de la vendange : 100% de 2022

# HERVE BRISSON

Stand 9

Hervé BRISSON  
Vert Toulon (51)  
info@champagnehervebrisson.com  
www.champagnehervebrisson.com



Le domaine Hervé BRISSON se situe à Vert-Toulon, dans la vallée du Petit Morin à proximité immédiate du marais de Saint-Gond, un écosystème remarquable qui lie intimement la terre, le végétal et l'eau. Ce marais est un équilibre fragile aussi seule une observation patiente m'a permis de comprendre cet environnement si particulier. La viticulture biologique s'est imposée comme une évidence pour accompagner la vigne dans cette délicate maîtrise. Les arômes de nos raisins sont valorisés par la vinification sous-bois et en cuves en grès.

The Hervé Brisson estate is located in Vert-Toulon, in the Petit Morin valley. The vineyards are close to the Saint-Gond swamp, a unique ecosystem that knits together the land, the flora and the water. This swamp has a fragile balance, so only a patient observation of it enabled me to understand this specific environment. Organic winemaking has emerged as an obviousness to help the vineyard in this delicate skill. The aromas of our grapes are enhanced by the wood vinification and the sandstone vinification.

Première vendange bio : 2019  
Surface certifiée AB : 3,35 ha  
Cépages certifiés : Chardonnay – Meunier  
Production annuelle de bouteilles bio : 14 000  
Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 100%

**Vin clair 1** : 1952 Les vieilles vignes  
Chardonnay 100%  
Terroir : Vert-Toulon

**Champagne 1** : Les Aulnes  
Chardonnay 100 %  
Terroir : Vert-Toulon  
Issu de la vendange : 2022 (85 %) réserve (15%)  
Dosage : 1 g/l

**Champagne 2** : Le long du Chemin  
Chardonnay 100%  
Terroir : Vert-Toulon  
Issu de la vendange : 2021 100 %  
Dosage : 3 g/l

**Champagne 3** : Le Rosée Jolly  
Chardonnay 75 % - Meunier 25 %  
Terroir : Vert-Toulon  
Issu de la vendange : 2023 100%  
Dosage : 2 g/l

# JEAN SERVAGNAT

Stand 33

Jean Servagnat  
Coulommès-la-Montagne (51)  
info@champagneservagnat.com  
<https://www.champagneservagnat.com/>



Ici, on aime le Meunier. Même beaucoup. Pour nous c'est LE cépage champenois, celui qui raconte le mieux les terroirs de la Petite Montagne de Reims. Sur nos parcelles de Coulommès-la-Montagne et de Sermiers, il tient naturellement la première place. Et le bio ? Le domaine est conduit en agriculture biologique depuis ses débuts, et nous avons hâte de vous faire découvrir nos premières cuvées certifiées à partir de 2026 ! Au salon, vous dégusterez notre 1ère cuvée bio ainsi que nos vins clairs car c'est ici que tout le potentiel de nos champagnes se révèle. Les bulles seront la touche finale qui viendra sublimer l'ensemble. Venez nous rencontrer, nous serons ravis d'échanger et partager notre passion avec vous. Et si vous souhaitez découvrir nos bulles et notre travail, nous aurons plaisir de vous accueillir au domaine !

Here, we love Meunier. Very much. For us, it is THE Champagne grape variety, the one that best expresses the terroirs of the Petite Montagne de Reims. On our parcels in Coulommès-la-Montagne and Sermiers, it naturally takes the leading role. And organic farming? The estate has been run organically since the beginning, and we are looking forward to presenting our first certified cuvées starting in 2026 ! We will show you our 1st organic champagne and base wines, because this is where the full potential of our Champagnes first reveals itself. The bubbles will be the final touch that will elevate and complete the wine. Come and meet us. We will be delighted to talk with you and share our passion. And if you would like to discover our Champagnes and our work, we will be happy to welcome you at the estate !

**Première vendange bio : 2023**

**Surface certifiée AB : 3,3 ha**

**Cépages certifiés : Meunier – Chardonnay – Pinot Noir**

**Production annuelle de bouteilles bio : 20 000**

**Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 10%**

**Vin clair 1** : Meuniers Insoumis  
100% Meunier  
Terroir : 100% Coulommès la montagne

**Vin clair 2** : Coteaux Rouge 2025 - Paradis  
100% Meunier  
Terroir : 100% Coulommès la montagne

**Champagne 1** : Galipes de Coulommès  
65% Meunier - 25% Chardonnay - 10% Pinot noirs  
Terroir : 100% Coulommès la Montagne  
Issu de la vendange : 2023  
Dosage : 0 g/l

**Coteaux Champenois 1** : Coteaux blanc 2024 Paradis  
100% Meunier  
Terroir : 100% Coulommès la Montagne  
Issu de la vendange : 100% 2024

# L&S CHEURLIN

Stand 68

Lucie Cheurlin  
Celles sur Ource (51)  
contact@champagne-ls.com  
www.champagne-ls.com



Vignerons depuis plusieurs générations, le savoir-faire L&S commence avec leurs ancêtres... Enfants, Sébastien se souvient encore de ces longues promenades avec Etienne, leur arrière-grand-père, lorsqu'au milieu des vignes, il lui apprenait à écouter et ressentir la nature. Lucie se souvient surtout de ce magicien des plantes qui soignait ses nombreux maux de jeunesse grâce à des tisanes et des applications de plantes. Ils nous décrivent aussi Richard, leur père, comme un passionné de la famille. Amoureux des vins et de la nature, il leur a appris à respecter leur vignoble : « la faune et la flore sont des indicateurs précieux de la santé de nos sols et de l'équilibre de nos vignes » ; mais aussi à vinifier chaque parcelle séparément afin de respecter leur identité. C'est ainsi qu'après différentes études et expérimentations dans le monde du vin, Lucie & Sébastien ont tenté naturellement l'aventure biologique dès leur retour sur l'exploitation, avec application des principes de la biodynamie. Aujourd'hui, ils cultivent leurs 5 hectares en viticulture biologique : du Pinot Noir, Chardonnay et un peu de Pinot blanc. C'est avec grand plaisir qu'ils vous feront découvrir leurs Champagnes, fruit d'un terroir d'exception, la Côte des Bar, et de leur amour pour la vigne & le vin.

Winemakers for generations, the L&S family's expertise began with their ancestors... As children, Sébastien still remembers long walks with Etienne, their great-grandfather, who taught him to listen to and feel nature amidst the vines. Lucie especially remembers this plant magician who treated her many childhood ailments with herbal teas and plant-based applications. They also describe Richard, their father, as a passionate family man. A lover of wine and nature, he taught them to respect their vineyard: "The flora and fauna are invaluable indicators of the health of our soils and the balance of our vines"; but also to vinify each plot separately to respect its unique character. Thus, after various studies and experiments in the world of wine, Lucie and Sébastien naturally embraced organic farming upon their return to the estate, applying biodynamic principles. Today, they cultivate their 5 hectares using organic viticulture: Pinot Noir, Chardonnay, and a little Pinot Blanc. They will be delighted to introduce you to their Champagnes, the fruit of an exceptional terroir, the Côte des Bar, and their love for vines and wine.

**Première vendange bio : 2014**  
**Surface certifiée AB : 5,2004 ha**  
**Cépages certifiés : Pinot Noir - Chardonnay - Pinot Blanc**  
**Production annuelle de bouteilles bio : 25 000**

**Vin clair 1** : Promesse de l'Aube - lieu-dit Champ du Clos  
100% Pinot Noir  
Terroir : Argilo-calcaire de la Côte des Bar

**Champagne 1** : EXTRA-BRUT Le Rendez-Vous  
70% Pinot Noir - 30% Chardonnay  
Terroir : argilo-calcaire de la Côte des Bar  
Issu de la vendange : 2019 à 2022  
Dosage : 3 g/l

**Champagne 2** : BRUT Sebastien Cheurlin  
50% Pinot Noir - 50 % Chardonnay  
Terroir : argilo-calcaire de la Côte des Bar  
Issu de la vendange : 2022  
Dosage : 6 g/l

**Champagne 3** : BRUT NATURE Fleur de Liberté  
75% Pinot Blanc - 25% Chardonnay  
Terroir : argilo-calcaire de la Côte des Bar  
Issu de la vendange : 2022  
Dosage : 0 g/l

# LAURENT BÉNARD

Stand 59

Charles Bénard  
MAREUIL-SUR-Aÿ (51)  
contact@champagne-laurentbenard.fr  
<https://champagne-laurentbenard.fr>



Désireux de laisser libre expression à leur terroir et en cohérence avec leur sensibilité, Laurent et Charles Bénard s'affairent à intervenir peu permettant d'offrir des perspectives de dégustation de plus en plus riches et complexes. Le travail de vigneron est une constante remise en question qui leur amènera encore et encore à s'ouvrir à d'autres voies et à agrandir leur surface en agriculture biologique. Produits à partir du sol crayeux du village de Mareuil-sur-Aÿ et ceux aux alentours, Charles et Laurent proposent principalement des champagnes millésimés, non chaptalisés, peu ou pas dosés, et peu ou pas sulfités.

Keen to give free rein to their terroir and in keeping with their sensibilities, Laurent and Charles Bénard strive to intervene minimally, allowing them to offer increasingly rich and complex tasting experiences. The work of winemakers is a constant process of self-evaluation, leading them to continually explore new avenues and expand their organic vineyards.

Produced from the chalky soils of the village of Mareuil-sur-Aÿ and the surrounding area, Laurent and Charles primarily offer vintage Champagnes, with no chaptalisation, low or no dosage, and low or no sulphite added.

Première vendange bio : 2012

Surface certifiée AB : 3,17 ha

Cépages certifiés : Pinot Noir - Pinot Meunier - Chardonnay

Production annuelle de bouteilles bio : 12 000

Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 100%

**Vin clair 1** : Rosé de Saignée

Pinot Noir

Terroir : Avenay-Val-d'Or - sol argileux profond sur pierres meulières

**Champagne 1** : La Clé des Sept Arpents

35% Pinot Noir - 35% Meunier - 30% Chardonnay

Terroir : Mareuil-sur-Aÿ, Mutigny, Avenay-Val-d'Or - sol argileux de léger à profond sur sous-sol de craie majoritairement

Issu de la vendange : 2022 (90%)

Dosage : 1 g/l

**Champagne 2** : Le Parc

Meunier

Terroir : Mareuil-sur-Aÿ - sol argileux léger sur sous-sol de craie

Issu de la vendange : 2021 (100%)

Dosage : 0 g/l

**Champagne 3** : Vendange 2019 Blanc de Noirs

85% Pinot Noir - 15% Meunier

Terroir : Mareuil-sur-Aÿ - sol argileux léger sur sous-sol de craie

Issu de la vendange : 2019 (100%)

Dosage : 1 g/l

# LARNAUDIE

Stand 42

Michael Larnaudie  
TROIS-PUITS (51)  
contact@champagne-larnaudie-hirault.com  
www.champagne-larnaudie-hirault.Com



Installée à Trois-Puits, village classé Premier Cru de la Montagne de Reims, notre Maison familiale élabore une gamme de Champagnes expressifs depuis près d'un demi-siècle. Notre domaine s'étend sur 5.6 hectares et 18 parcelles situées à Trois-Puits, Taissy, Montbré, Sacy (terroirs Premier cru) et Verneuil. Nous avons entamé en 2020 notre conversion vers la viticulture biologique et avons récolté nos premiers raisins bio en 2023. Récoltants-Manipulants, toutes les étapes de l'élaboration de nos Champagnes sont effectuées sur notre exploitation

Located in Trois-Puits, Premier Cru village of the Montagne de Reims, our family House has been developing a range of expressive Champagnes for 50 years. Our vineyard stretches on 5.6 hectares and 18 plots, in Trois-Puits, Taissy, Montbré, Sacy (premier cru villages) and Verneuil. We started our conversion to Organic Vinegrowing in 2020 and we made our first Organic harvest in 2023. As Récoltants-Manipulants, each step of the Champagne-making process is carried out in our estate.

**Première vendange bio : 2023**  
**Surface certifiée AB : 5,6 ha**  
**Cépages certifiés : Pinot Noir – Meunier – Chardonnay**  
**Production annuelle de bouteilles bio : 35 000**  
**Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque :**  
**Objectif 100%**

**Vin clair 1** : Les Beaux Lieux 2025

100% PINOT NOIR

Terroir : Parcelle les Beaux Lieux à Trois-Puits (Premier cru Montagne de Reims)

**Champagne 1** : CHARDONNAY

100% CHARDONNAY

Terroir : Trois-Puits et Taissy (Premier cru Montagne de Reims)

Issu de la vendange : 2023

Dosage : 3 g/l

**Champagne 2** : De l'autre côté

50% Pinot Noir - 50% Chardonnay

Terroir : Sacy (Premier Cru Montagne de Reims) : Les Croisettes et la Motelle

Issu de la vendange : 2023

Dosage : 3 g/l

**Champagne 3** : Eclipse de Montagne

50% Pinot Noir - 50% Chardonnay

Terroir : Trois-Puits et Taissy (Premier Cru Montagne de Reims)

Issu de la vendange : 2023

Dosage : 3 g/l

# LE GUEDARD

Stand 56

Sébastien Sanchez  
Cumières (51)  
champagne.sanchezleguedard@orange.fr  
Site en construction



Domaine familiale de 6 ha reparté sur 4 villages 80 % cumières damery en vallée de la Marne 10 % oger côte des blancs et 10 % sermiers montagne de reims

Première vendange bio : 2016  
Surface certifiée AB : 6 ha  
Cépages certifiés : Pinot Noir - Meunier - Chardonnay  
Production annuelle de bouteilles bio : 45 000  
Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 100%

**Vin clair 1** : Rosé de saignée  
PINOT NOIR  
Terroir : Damery

**Champagne 1** : Blanc de noir zéro dosage  
60 % Pinot Noir – 40% Meunier  
Terroir : Cumieres damery sermiers  
Issu de la vendange : 70 % 2022 – 30 % 2021  
Dosage : 0 g/l

**Champagne 2** : Mes 3 terroirs Assemblage  
60 % Pinot Noir – 20% Meunier – 20% Chardonnay  
Terroir : Cumieres damery oger sermiers  
Issu de la vendange : 80% 2021 – 20 % 2020  
Dosage : 0 g/l

**Champagne 3** : Spéciale club trésor 2016  
100% Pinot Noir  
Terroir : Cumieres clos st Hélène  
Issu de la vendange : 2016  
Dosage : 4 g/l

# LECLERC BRIANT

Stand 25

Frédéric ZEIMETT  
Epernay (51)  
info@leclercbriant.com  
www.leclercbriant.fr



La Maison Leclerc Briant est l'une des pionnières de la biodynamie en Champagne. Dès la fin des années 50, Bertrand Leclerc est le premier à faire souffler l'émotion de l'esprit bio sur son Domaine. Les premières certifications sont entreprises par son fils Pascal, cinquième génération. Parce qu'un profond respect de la nature et des terroirs a toujours prévalu chez Leclerc Briant, l'ensemble du vignoble Maison est certifié bio et biodynamie. La Maison met aujourd'hui en culture treize hectares de vignes situées pour l'essentiel en Grand Cru (Mailly, Le Mesnil) et en Premier Cru (Hautvillers, Cumières, Bisseuil, Trépail, Rilly-la-Montagne, Villers-Allerand). Elle complète et diversifie ses approvisionnements par des achats de raisin auprès d'une poignée de viticulteurs certifiés bios, amis fidèles et passionnés, très attachés à l'esprit familial et aux Valeurs Cardinales de la Maison, Respect, Singularité et Emotion.

Leclerc Briant is one of the pioneers of biodynamic viticulture in Champagne. As early as the late 1950s, Bertrand Leclerc was the first to bring the spirit and emotion of organic farming to the Estate. The first certifications were initiated by his son Pascal, the fifth generation. Because a deep respect for nature and terroirs has always prevailed at Leclerc Briant, the entire estate vineyard is certified organic and biodynamic. Today, the House cultivates thirteen hectares of vines, mostly located in Grand Cru villages (Mailly, Le Mesnil) and Premier Cru villages (Hautvillers, Cumières, Bisseuil, Trépail, Rilly-la-Montagne, Villers-Allerand). It complements and diversifies its supply through the purchase of grapes from a handful of certified organic growers—faithful friends and passionate partners who are deeply committed to the family spirit and the House's Cardinal Values: Respect, Singularity, and Emotion.

**Première vendange bio : 2004**

**Surface certifiée AB : 13 ha**

**Cépages certifiés : Chardonnay – Pinot Noir – Pinot Meunier**

**Production annuelle de bouteilles bio : 180 000**

**Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 100%**

**Vin clair 1 : Bisseuil**  
100% Chardonnay  
Terroir : Bisseuil Premier Cru

**Champagne 1 : Réserve Extra Brut**  
42% Pinot Noir – 33% Chardonnay – 25% Pinot Meuniers  
Terroir : Vallée de la Marne, Montagne de Reims, Côte des blancs  
Issu de la vendange : 100% vendange 2021 (non millésimé)  
Dosage : 4,5 g/l

**Champagne 2 : La Croisette 2017**  
100% Chardonnay (blanc de blancs)  
Terroir : Sélection parcellaire, Epernay, Vallée de la Marne  
Issu de la vendange : 100% 2017  
Dosage : 2 g/l

**Champagne 3 : Abyss Rosé 2019**  
92% Chardonnay – 8% Pinot Noir vinifié en rouge  
Terroir : Chardonnay de la Vallée de la Marne et de la Montagne de Reims / Pinot noir des Riceys  
Issu de la vendange : 100% 2019  
Dosage : 3,65 g/l

# LELARGE-PUGEOT

Stand 60

Clémence et Valentin Lelarge

VRIGNY (51)

[contact@champagnelelarge-pugeot.com](mailto:contact@champagnelelarge-pugeot.com)

[www.champagnelelarge-pugeot.com](http://www.champagnelelarge-pugeot.com)



Vigneron depuis 1799 à Vrigny, nous cultivons 8,70 hectares de Meunier, Pinot Noir et Chardonnay dans le village de Vrigny dans la Montagne de Reims. Le domaine est certifié en agriculture biologique depuis 2013 et en biodynamie par Demeter depuis 2017. La qualité d'un vin débute dans les vignes, nous respectons la vie des sols afin de produire des vins de qualité, de caractère, de terroir. Nous accompagnons la vigne à l'aide des préparations en biodynamie, d'huiles essentielles et décoctions de plantes. Les vins sont très peu manipulés et dégorgé en brut nature dans le but de réaliser des cuvées vivantes, pleines de saveurs de fruits, minéralité et d'énergie .

Winegrowers in Vrigny since 1799, we cultivate 8,70 hectares of Meunier, Pinot Noir, and Chardonnay in the village of Vrigny in the Montagne de Reims. The estate has been certified organic since 2013 and biodynamic by Demeter since 2017. The quality of a wine begins in the vineyard; we respect the life of the soil in order to produce wines of quality, character, and terroir. We support the vines using biodynamic preparations, essential oils, and plant decoctions. The wines are fermenting with native yeast, hands off winemaking and are disgorged as brut nature, with the aim of creating vibrant cuvées full of fruit flavors, minerality, and energy!

Winegrowers in Vrigny since 1799, we cultivate 8,70 hectares of Meunier, Pinot Noir, and Chardonnay in the village of Vrigny in the Montagne de Reims. The estate has been certified organic since 2013 and biodynamic by Demeter since 2017. The quality of a wine begins in the vineyard; we respect the life of the soil in order to produce wines of quality, character, and terroir. We support the vines using biodynamic preparations, essential oils, and plant decoctions. The wines are fermenting with native yeast, hands off winemaking and are disgorged as brut nature, with the aim of creating vibrant cuvées full of fruit flavors, minerality, and energy!

**Première vendange bio : 2013**

**Surface certifiée AB : 8,7 ha**

**Cépages certifiés : Meunier – Pinot Noir – Chardonnay**

**Production annuelle de bouteilles bio : 75 000**

**Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 80%**

**Vin clair 1** : Nature et non dosé  
50% Chardonnay – 50% Pinot Noir  
Terroir : Vrigny

**Champagne 1** : Tradition  
50% Meunier – 40% Pinot Noir – 10% Chardonnay  
Terroir : Vrigny et Coulommès La Montagne  
Issu de la vendange : 75% 2022, 25% de 2017 à 2020  
Dosage : 0 g/l

**Champagne 2** : Nature et non dosé  
50% Chardonnay – 50% Pinot Noir  
Terroir : La Côte des Glaises, VRIGNY  
Issu de la vendange : 2019 100%  
Dosage : 0 g/l

**Coteaux Champenois 1** : Coteaux Champenois Rosé  
Meunier  
Terroir : La côte des glaises, Vrigny  
Issu de la vendange : 2022

# LIEBART REGNIER

Stand 27

Famille Liébart  
Baslieux sous Châtillon (51)  
info@champagne-liebart-regnier.com  
<https://www.champagne-liebart-regnier.com/>



Les familles Liébart et Régnier sont des terriens dans l'âme, ils cultivent leurs terres depuis plus de 7 générations. Situé au cœur de la vallée de la Marne et issu uniquement du patrimoine familial, notre vignoble désormais totalement certifié bio s'étend sur les deux rives de la Marne dans les communes de Vauciennes et de Baslieux sous Châtillon. Nous cultivons tous les cépages autorisés dans l'appellation Champagne, la diversité de ces cépages conjuguée à la typicité de notre terroir, nous offre une vaste palette aromatique pour nos assemblages mais également des typicités uniques en Champagne.

The Liébart and Régnier families are country people through and through, having been working the land for seven generations. Our vineyard is located in the heart of the Vallée de la Marne, in Baslieux-sous-Chatillon and Vauciennes villages. We grow all varieties authorized in Champagne' area. This diversity of grape varieties, combined with our terroir, offers us a broad aromatic spectrum for the blends but also some truly unique single Champagnes experience.

Première vendange bio : 2023  
Surface certifiée AB : 10,69 ha  
Cépages certifiés : Meunier – Pinot Noir – Chardonnay – Arbane –  
Petit Meslier – Pinot Blanc – Pinot Gris  
Production annuelle de bouteilles bio : 55 000  
Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 15%

**Vin clair 1** : Sur le Grand Marais

100% Meunier

Terroir : Baslieux-sous-Châtillon parcelle « Sur le Grand Marais »  
(marne et argiles)

**Champagne 1** : Sur le Grand Marais

100% Meunier

Terroir : Baslieux-sous-Châtillon parcelle « Sur le Grand Marais »  
(marne et argiles)

Issu de la vendange : 2023

Dosage : 0 g/l

**Champagne 2** : Blancs de Blanche

100% Chardonnay

Terroir : Vauciennes (argilo-sableux)

Issu de la vendange : 2023

Dosage : 3 g/l

**Champagne 3** : L'Enclos

100% Petit Meslier / Fût de chêne

Terroir : Vauciennes parcelle « L'Enclos » (argilo-sableux)

Issu de la vendange : 2023

Dosage : 0 g/l

**Coteaux Champenois 1** : L'Enclos

100% Petit Meslier

Terroir : Vauciennes parcelle « L'Enclos » (argilo-sableux)

Issu de la vendange : 2023

# LOUISE BRISON

Stand 52

Delphine BRULEZ  
NOE LES MALLETS (10)  
delphine@louise-brison.fr  
www.louise-brison.fr



La singularité Louise Brison s'est construite à travers 4 générations autour d'une alchimie entre passion et matériaux du vivant (vinification et élevage de nos vins en fûts de chêne). Très attachée à notre terroir de la Côte des Bar, c'est Delphine Brulez qui pérennise aujourd'hui le domaine avec une évolution naturelle vers la viticulture biologique.

Louise Brison's uniqueness has been built over the past 4 generations around passion and living materials ( vinificaton and maturing of our wines in oak barrels). Very attached to our terroir of the Côte des Bar, Delphine Brulez continues the estate's development with a natural evolution of working in organic viticulture.

Première vendange bio : 2020  
Surface certifiée AB : 14,29 ha  
Cépages certifiés : Chardonnay – Pinot-noir  
Production annuelle de bouteilles bio : 25 000  
Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 50 %

**Vin clair 1** : Vendange 2025 - Blanc de Blancs ( Parcelaire)  
100% Chardonnay  
Terroir : Côte des Bar, argilo-calcaire (Kimméridgien)

**Vin clair 2** : Vendange 2025 - Blanc de Noirs (parcellaire)  
100% Pinot Noir  
Terroir : Côte des Bar, argilo-calcaire (Kimméridgien)

**Champagne 1** : A l'Aube de la Côte des Bar millésime 2021  
50% Chardonnay - 50% Pinot-Noir  
Terroir : Côte des Bar, argilo-calcaire (Kimméridgien)  
Issu de la vendange : 2021  
Dosage : 0 g/l

**Coteaux Champenois 1** : Coteaux Champenois Rouge millésime 2023  
100% Pinot Noir  
Terroir : Côte des Bar, argilo-calcaire (Kimméridgien)  
Issu de la vendange : 2023

# MANDOIS

Stand 62

Claude Mandois  
Pierry (51)  
info@champagne-mandois.fr  
www.champagne-mandois.fr



À la croisée de la Vallée de la Marne et de la Côte des Blancs, se déploie l'épopée de la maison Mandois depuis 1735. Située à Pierry, village Premier Cru, la maison accueille la neuvième génération de la famille. Claude Mandois se glisse dans les pas tracés par ses aïeux et s'engage, dès les prémices des années 2000, sur la voie d'une viticulture respectueuse de la nature.

En 2017, la conversion débute et aujourd'hui les 23 hectares les plus proches de Pierry sont certifiés AB. Le vignoble Mandois (37 hectares) se compose à 70% de Chardonnay, essence même de nos cuvées, assurant à la maison une autonomie parfaite dans son approvisionnement pour ce cépage.

Chaque détail du processus de vinification est minutieusement pensé pour magnifier les vins, des cuves en béton amplifiant la minéralité des terroirs aux fûts en bois favorisant la micro-oxygénation. Chaque étape, de la vigne à la cuverie, est réalisée avec une précision méticuleuse et une passion infinie.

At the crossroads of the Marne Valley and the Côte des Blancs, the story of Champagne Mandois has been unfolding since 1735. Located in Pierry, a Premier Cru village, the house now welcomes the ninth generation of the family. Claude Mandois follows in the footsteps of his forebears and, in the early 2000s, embarked on the path of nature-respecting viticulture.

In 2017, the conversion began, and today the 23 hectares closest to Pierry are certified organic (AB). The Mandois vineyard (37 hectares) is composed of 70% Chardonnay, the very essence of our cuvées, ensuring the house complete autonomy in sourcing this grape variety.

Every detail of the winemaking process is carefully considered to enhance the wines, from concrete vats that amplify the minerality of the terroirs to wooden barrels that encourage micro-oxygenation. Every stage, from vineyard to cellar, is carried out with meticulous precision and boundless passion.

**Première vendange bio : 2020**

**Surface certifiée AB : 23 ha**

**Cépages certifiés : Chardonnay - Pinot Noir - Pinot Meunier**

**Production annuelle de bouteilles bio : 120 000 (projection 2026)**

**Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 29 000 (2025) ; 100 000 (projection 2026)**

**Vin clair 1** : Vertus  
100% Chardonnay  
Terroir : Vertus

**Champagne 1** : Blanc de Blancs 2021  
100% Chardonnay  
Terroir : Vertus, Chouilly, Pierry, Monthelon, Beaunay, Epernay, Moussy.  
Issu de la vendange : 2021  
Dosage : 4 g/l

**Champagne 2** : Vertus Blanc de Blancs Premier Cru 2020  
100% Chardonnay  
Terroir : Vertus  
Issu de la vendange : 2020  
Dosage : 5 g/l

**Champagne 3** : Chouilly Blanc de Blancs Grand Cru 2020  
100% Chardonnay  
Terroir : Chouilly  
Issu de la vendange : 2020  
Dosage : 5 g/l

# MARTEAUX GUILLAUME

Stand 41

Guillaume Marteaux  
Bonneil (02)  
contact@champagne-mg.fr  
www.champagne-mg.com



Situé à Bonneil, à l'extrémité Ouest de la Vallée de la Marne, ce village reconnu depuis des siècles pour ses vins singuliers. En effet, un amphithéâtre naturel de 110m de dénivelé accueille le Domaine Marteaux Guillaume. Ses parcelles, cultivées depuis 5 générations, sont le fruit d'une sélection massale effectuée par les aïeux de Guillaume. Soucieux et sensible de son terroir, de la Terre en général, Guillaume pratique la biodynamie qui est pour lui la meilleure de ses alliées. Ses vins sont vinifiés en fermentation spontanée, et l'utilisation de soufre naturel ainsi que l'élevage sur lies permettent une expression naturelle du Terroir de Bonneil. - Label DEMETER.

Located in Bonneil, at the western end of the Marne Valley, this village has been recognized for centuries for its unique wines. Indeed, a natural amphitheater with a 110m drop welcomes Domaine Marteaux Guillaume. Its plots, cultivated for 5 generations, are the result of a mass selection carried out by Guillaume's ancestors. Concerned and sensitive about his terroir, the Earth in general, Guillaume relies on biodynamics which is for him the best of his allies. Its wines are vinified in spontaneous fermentation, and the use of natural sulfur as well as aging on lees allows a natural expression of the Bonneil Terroir. - label DEMETER.

**Première vendange bio : 2022**  
**Surface certifiée AB : 8,4 ha**  
**Cépages certifiés : Meunier - Chardonnay - Pinot Noir**  
**Production annuelle de bouteilles bio : 30 000**

**Vin clair 1** : Meunier Bonneil  
100% Meunier  
Terroir : Bonneil

**Champagne 1** : L'Indigène  
100% Meunier  
Terroir : Bonneil  
Issu de la vendange : 2022  
Dosage : 0 g/l - Brut nature

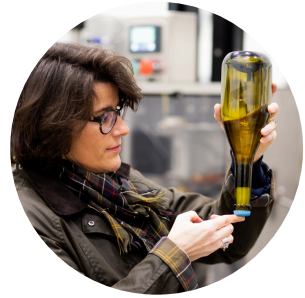
**Champagne 2** : Le Métèque - Sans So<sup>2</sup>  
100% Chardonnay  
Terroir : Bonneil  
Issu de la vendange : 2022  
Dosage : 0 g/l - Brut nature

**Champagne 3** : Infusion  
80% Meunier + 20% Chardonnay (vigne complantée)  
Terroir : Romeny s/ Marne  
Issu de la vendange : 2024  
Dosage : 0 g/l - Brut nature rosé

# MARIE COPINET

Stand 48

Marie-Laure Kowal Copinet  
Villenauxe La Grande (10)  
champagne@marie-copinet.com  
champagne-marie-copinet.com



Vigneron Indépendant - 3 terroirs ( Sézannais- Barsequanais - Vallée de la Marne )  
- 6 villages - Vinification sous différents contenants selon les cépages et terroirs ( futs de chêne ou acacia - futs cigare - oeufs en argile- foudre) - Fermentation alcoolique naturelle et Malo recherchée- 100% engagé.

Independant winegrower - 3 terroirs (Sezannais - Barsequanais- Vallée de la Marne) - 6 Villages - Find and offer each of our wines the best ageing support ( oak and acacia barrels - Cigar barrels - Big oak barrels - local clay eggs) - natural yeasts- natural malolactic done- 100% committed

Première vendange bio : 2021  
Surface certifiée AB : 10,6 ha  
Cépages certifiés : Chardonnay - Pinot Noir - Meunier  
Production annuelle de bouteilles bio : 60 000  
Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 80%

**Vin clair 1** : CHARDONNAY- VILLENAUXE LA GRANDE  
CHARDONNAY  
Terroir : LA FAYTE - VILLENAUXE LA GRANDE

**Champagne 1** : NOS PAS DANS L'AZOILE  
CHARDONNAY  
Terroir : MONTGENOST - SEZANNAIS  
Issu de la vendange : 2023  
Dosage : 0 g/l

**Champagne 2** : MONTGENOST - SEZANNAIS  
MEUNIER  
Terroir : CUCHERY - VALLEE DE LA MARNE  
Issu de la vendange : 2022  
Dosage : 0 g/l

**Champagne 3** : NOS PAS DANS LA PIERRE  
PINOT NOIR  
Terroir : VERPILLIERES SUR OURCE - BARSEQUANAIS  
Issu de la vendange : 2022  
Dosage : 0 g/l

# MAXENCE JANISSON & FILS

Stand 71

Maxence Janisson  
Epernay (51)  
Janissonm@gmail.com



Sur les coteaux sud d'Epernay, Maxence a repris une partie du Domaine familiale avec une vision exigeante, un travail de la vigne fondée sur le respect du sol et du vivant avec une vinification parcellaire inspiré de la Bourgogne.

On the southern slopes of Epernay, Maxence took over part of the family estate with a demanding vision, working the vines with respect for the soil and living organisms, using plot-by-plot vinification inspired by Burgundy.

Première vendange bio : 2021  
Surface certifiée AB : 4,15 ha  
Cépages certifiés : Chardonnay - Pinot Noir - Meunier et Arbane  
Production annuelle de bouteilles bio : 8 500  
Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 100%

Vin clair 1 : Pie Danse

100 %

Terroir : Côteaux sud Epernay

Champagne 1 : Pie Danse

100% Pinot Noir

Terroir : Côteaux sud Epernay

Issu de la vendange : 2022 et 100%

Dosage : 2 g/l

Champagne 2 : Pie Danse Macération

100 % Pinot Noir

Terroir : Côteaux sud Epernay

Issu de la vendange : 2022 et 100%

Dosage : 4 g/l



# MATTHIEU CUGNART

Section pépinière – Stand 3

Matthieu CUGNART  
VINIF BOUZY CRUS COTE DES BLANCS (51)  
vignoblecugnart@orange.fr



Matthieu est la cinquième génération de vigneron, nous exploitons depuis une vingtaine d'années un peu plus de 2 Hectares de vignes sur la Côte des Blancs où le chardonnay règne en maître et désormais 1 hectare sur les crus de Verzy et Villers Marmery.

Avant de réaliser nos premiers vins, nous avons totalement changé nos méthodes culturales afin de produire des vins ayant une forte identité basée sur le terroir.

Notre approche dans l'élaboration de nos vins est simple, la vinification est là pour sublimer le raisin et laisser place au terroir. Nous utilisons principalement le fût de chêne mais nous aimons également la précision que peut apporter la cuve inox, c'est pourquoi sur notre cuvée Reflets de Terroirs nous utilisons les deux.

Matthieu is the fifth generation of winegrower of this estate. It has always been run by the family. We have 2 hectares of vines in the Côte des blancs and 1 hectare in Villers – Marmery. We have only chardonnay grape variety.

Before elaborating our first wines, we have changed our cultural methods in order to have wines with great identities through the terroir.

Our production method is easy. For the lees aging we use barrels and vats.

**Première vendange bio : 2024**

**Surface certifiée AB : 2,15 ha**

**Cépages certifiés : Chardonnay**

**Production annuelle de bouteilles bio : 7 000**

**Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 0%**

**Vin clair 1** : Reflets de Terroirs 25  
Chardonnay  
Terroir : Avize, oiry, chouilly, cuis, cramant

**Vin clair 2** : Le Mont Aigu Millésime 2025  
Chardonnay  
Terroir : CHOUILLY Parcelaire

**Vin clair 3** : CRAMANT 2025  
Chardonnay  
Terroir : CRAMANT

**Coteaux Champenois 1** : COTEAUX CRAMANT Les Gouttes d'or  
Chardonnay  
Terroir : CRAMANT  
Issu de la vendange : 2025

# MONDEVILLE

Stand 12

Delphine et Laurent Dumont  
Champignol-lez-Mondeville (10)  
contact@domainedemondeville.com  
domainedemondeville.com



## DOMAINE DE MONDEVILLE

Champignol-lez-Mondeville, Côte des Bar. À l'orée de la Forêt de Clairvaux, se trouve le point culminant de la Champagne viticole. C'est ici, entre 300 et 360 mètres d'altitude que Delphine et Laurent cultivent leurs vignes. Quand ils décident de devenir vignerons, ils savent que tout partira de là : de ce village à l'empreinte énergétique singulière, connu depuis des siècles pour son Genius loci, cet esprit du lieu qui attire et insuffle cette vibration si particulière... La bio et la biodynamie se sont imposées naturellement, comme une manière de travailler en harmonie avec leurs convictions intimes et leur amour du vivant. À l'arrivée, des champagnes précis et sensibles, étendards précieux de cette aventure un peu folle... celle d'être devenu vignerons.

Delphine & Laurent

## DOMAINE DE MONDEVILLE

Champignol-lez-Mondeville, Côte des Bar. On the edge of the Clairvaux Forest lies the highest point in the Champagne wine region. It is here, at an altitude of between 300 and 360 metres, that we cultivate our vines. When we decided to become winegrowers, we knew that everything would start from here: of this unique village, known for centuries for its Genius loci — that spirit of the place which seems to draw those who come here to live and work. Organic and biodynamic farming came about naturally, as a way of working in harmony with our convictions and with the landscape that surrounds us. The result is a range of champagnes that we aim to be refined and delicate, through which we seek to convey the energy of this place... and the somewhat crazy adventure that led us to become winemakers.

Delphine & Laurent

**Première vendange bio : 2021**

**Surface certifiée AB : 15 ha**

**Cépages certifiés : Pinot Noir - Chardonnay - Arbane**

**Production annuelle de bouteilles bio : 60 000**

**Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 80%**

**Vin clair 1** : Fut de la Côte au Roi 2025

Pinot Noir

Terroir : Argilo-calcaire sur Kimmeridgien

**Vin clair 2** : Foudre du Chéri 2023

Chardonnay

Terroir : Argilo-calcaire sur Kimmeridgien

**Vin clair 3** : Le Rosé du Châtelain

Pinot Noir

Terroir : Argilo-calcaire sur Kimmeridgien

**Champagne 1** : 369

90 % Pinot Noir – 10 % Chardonnay

Terroir : Argilo-calcaire sur Kimmeridgien

Issu de la vendange : 2022 / 2021

Dosage : 2 g/l

**Champagne 2** : Libre

100 % Pinot Noir

Terroir : Argilo-calcaire sur Kimmeridgien

Issu de la vendange : 2021

Dosage : 0 g/l

**Champagne 3** : Rosé

100% Pinot Noir

Terroir : Argilo-calcaire sur Kimmeridgien

Issu de la vendange : 2022

Dosage : 2 g/l

# OCTAVE GOUSSARD

Stand 26

Didier Goussard  
AVIREY-LINGEY (10)  
champagne.octave.goussard@gmail.com  
<https://www.octavegoussard.com/>



Issu d'une famille de vignerons depuis plusieurs générations, Didier GOUSSARD, Œnologue, a fait le choix d'élaborer son Champagne dès les années 1990. Soucieux de l'impact qu'il pouvait avoir sur son environnement, il s'est rapidement intéressé aux techniques alternatives en participant à la création d'un groupement technique. La conversion d'un domaine vers la viticulture biologique s'est naturellement faite en 2011. Aujourd'hui, le projet se poursuit avec toujours l'esprit de travail en groupe avec d'autres collègues partageant la même philosophie. Depuis 2022, c'est sous la marque OCTAVE GOUSSARD que l'ensemble des cuvées BIO sont commercialisées. Le Champagne Octave GOUSSARD : Une Marque de Respect !

Coming from a family of winemakers for several generations, Didier GOUSSARD, oenologist, made the choice to develop his Champagne in the 1990s. Concerned about the impact he could have on his environment, he quickly became interested in alternative techniques by participating in the creation of a technical group. The conversion of an estate to organic viticulture was made naturally in 2011. Today, the project continues with the spirit of group work with other colleagues who share the same philosophy. Since 2022, it is under the brand OCTAVE GOUSSARD that all the cuvées BIO are marketed. Champagne Octave GOUSSARD : « Une Marque de Respect ! »

**Première vendange bio : 2014**

**Surface certifiée AB : 1,43 ha**

**Cépages certifiés : Pinot Noir**

**Production annuelle de bouteilles bio : 7 000**

**Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 100%**

**Vin clair 1** : RESPECT N° 26-23 – Tirage 2026  
100 % PINOT NOIR  
Terroir : Côte des Bar

**Champagne 1** : RESPECT N° 0  
100 % PINOT NOIR  
Terroir : Côte des Bar  
Issu de la vendange : 2017 (68 %) + Réserve Permanente (2015  
+2014) (32 %)  
Dosage : 0 g/l – Non Dosé

**Champagne 2** : RESPECT N° 18-17  
100 % PINOT NOIR  
Terroir : Côte des Bar  
Issu de la vendange : 2017 (68 %) + Réserve Permanente (32%)  
Dosage : 6 g/l

# PASCAL MAZET

Stand 31

Olivier Mazet  
Chigny-les-roses (51)  
contact@champagne-mazet.com  
www.champagne-mazet.com



Un Champagne d'artisan vigneron préservant la vie des sols, la biodiversité et une expression libre de ses vins. Nos Champagnes sont amené à leur meilleur potentiel par une vinification douce (transfert par gravité, peu de soufre, fermentation spontanées). Le domaine s'engage dans un projet de restauration d'un écosystème équilibré au sein du vignoble par la couverture permanente des sols, l'éco-paturage, la plantation d'arbustes et d'arbres...

A Champagne artisan winemaker preserving the life of soil, biodiversity and a free expression of its wines. Our Champagnes are brought to their best potential by a gentle vinification (transfer by gravity, little sulphur, spontaneous fermentation). The estate is committed to the restoration of a balanced ecosystem within the vineyard through permanent soil cover, with sheep out in pasture vineyard, the planting of shrubs and trees...

Première vendange bio : 2012  
Surface certifiée AB : 2,22 ha  
Cépages certifiés : Meunier – Pinot Noir – Pinot Blanc – Chardonnay  
Production annuelle de bouteilles bio : 15 000  
Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 100%

**Vin clair 1** : "Les Pruches d'en Haut"  
100% Pinot Blanc  
Terroir : Chigny-les-Roses, 1er Cru

**Champagne 1** : Unique  
64% Meunier - 14% Chardonnay - 11% Pinot Blanc - 9% Pinot Noir  
Terroir : 1er Cru : Chigny-les-roses, Ludes  
Issu de la vendange : 66% 2017, 16% 2016, 18% réserve perpétuelle  
depuis 1981  
Dosage : 2 g/l

**Champagne 2** : L'Éclat - Rosé d'assemblage  
64% Meunier - 20% Chardonnay - 16 % Pinot Noir  
Terroir : 1er Cru : Chigny-les-roses, Ludes  
Issu de la vendange : 88% 2022, 12 % Réserve perpétuelle dont 20 %  
Coteaux Champenois Rouge de Meunier  
Dosage : 2 g/l

**Champagne 3** : Exception - Blanc de Noirs - Millésime 2020  
60% Pinot Noir - 40% Meunier  
Terroir : Ambonnay lieu-dit "Les Clos" (Pinot noir), Ludes lieu-dit "Les  
corrigniers" (Meunier)  
Issu de la vendange : 2020 100%  
Dosage : 0 g/l

# PASCAL DOQUET

Stand 64

Laure, Noé et Pascal DOQUET  
VERTUS - BLANCS COTEAUX (51)  
contact@champagne-doquet.com



Vigneron depuis 1982 au domaine familial, Pascal Doquet a dirigé de 1995 à 2003 la maison créée par ses parents, avec un retour total au travail des sols sans herbicides depuis 2001. Il a pris son indépendance en 2004 et lancé sa propre gamme avec son épouse Laure. En 2017, Noé a rejoint ses parents. Il représente maintenant la quatrième génération de la famille en tant que producteur de champagne. Situé à Vertus, leur domaine de 8,69 hectares est établi pour 60% dans le sud de la Côte des Blancs et 40% dans les terroirs crayeux des Coteaux Vitryats.

Les Terroirs sont vinifiés séparément, offrant pas moins de trois cuvées Blanc de Blancs non millésimées, et un Rosé "pur Côte des Blancs" intégrant des Pinots Noirs de Vertus et Bergères-lès-Vertus. Les cuvées "Cœur de Terroir" Millésimées illustrent chaque village séparément : Vertus et Le Mont Aimé en Premiers Crus, Le Mesnil-sur-Oger en Grand Cru. La vinification est la plus naturelle possible utilisant les levures indigènes. L'élevage sous bois concerne environ 50% des vins.

Winemaker since 1982 on the family estate, Pascal Doquet ran the house created by his parents from 1995 to 2003, with a total return to working the soil without herbicides since 2001. He became independent in 2004 and launched his own range with his wife Laura. In 2017, Noé joined his parents. He now represents the fourth generation of the family as a champagne producer. Located in Vertus, their 8.69 hectare estate is established for 60% in the south of the Côte des Blancs and 40% in the chalky terroirs of the Coteaux Vitryats. The Terroirs are vinified separately, offering no less than three non-vintage Blanc de Blancs cuvées, and a "pure Côte des Blancs" Rosé incorporating Pinots Noirs from Vertus and Bergères-lès-Vertus. The "Cœur de Terroirs" vintage champagnes beautifully illustrate the attributes of each individual village : Vertus and Le Mont Aimé for Premiers Crus, Le Mesnil-sur-Oger for Grand Cru. The most natural methods possible are employed in the winemaking process. Only indigenous yeasts are used. Approximately 50% of the wines are raised in wood.

**Première vendange bio : 2010**

**Surface certifiée AB : 8,69 ha**

**Cépages certifiés : Chardonnay 95 % - Pinot Noir 5 %**

**Production annuelle de bouteilles bio : 65 000**

**Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 98 %**

**Vin clair 1** : Le Mont Aimé – Coeur de Terroir  
100 % Chardonnay  
Terroir : Une seule parcelle sur la face sud du Mont Aimé

**Champagne 1** : Horizon – Blanc de Blancs  
100 % Chardonnay  
Terroir : Coteaux Vitryats  
Issu de la vendange : 57 % de l'année 2022 et 43 % d'une réserve perpétuelle 2012-2021  
Dosage : 3 g/l – Extra-Brut

**Champagne 2** : Arpège – Premier Cru – Blanc de Blancs  
100 % Chardonnay  
Terroir : Trois terroirs du sud de la Côte des Blancs : Vertus, Villeneuve et le Mont Aimé  
Issu de la vendange : Année 2020 pour 50 % et réserve perpétuelle 2012 – 2019 pour 50 %  
Dosage : Brut Nature non dosé

**Champagne 3** : Le Mont Aimé – Premier Cru – Coeur de Terroir 2012  
100 % Chardonnay  
Terroir : Le Mont Aimé – Sélection parcellaire  
Issu de la vendange : 2012  
Dosage : 2 g/l – Extra-Brut

# PHILIPPE LANCELOT

Stand 38

Philippe Lancelot  
Cramant (51)  
info@philippelancelot.com  
philippelancelot.com



Création du domaine Y. Lancelot Wanner dans 'les années 70' par mes parents, chacun héritant de vignes autour du village : Cramant, Avize, Chouilly, Oiry, Epernay et Ay. Pratiques biodynamiques sur l'ensemble des parcelles en 2012, certification AB Ecocert en 2014, Demeter en 2015. Mon idée est d'appréhender, de faire ressortir au mieux l'ADN de chaque cru et d'y créer au fil de mes envies, de mon imagination, vendange après vendange, des cuvées, ayant chacune sa propre identité, entre autre millésime. Pureté, singularité et 'originalité', sont mes vœux les plus chers ; d'où l'idée 'parcelles et coups de cœur'. Voilà pourquoi chaque habillage illustre à ma façon mon ressenti avec le vin. Collaboration avec Hervé Jestin depuis la vendange 2009 ; maturité optimale des raisins, vinification avec peu sinon sans soufre. La lumière et la verticalité apportées par ces méthodes d'élaboration, diffusent joie, épanouissement et éclat. Equilibre naturel des vins dès leurs sorties en cave nécessitant pas ou peu de dosage. Si je dois résumer,....'ma devise' - ! - : la nature est bien faite, il n'y a sûrement pas mieux qu'elle...?!

The Y. Lancelot Wanner estate was established in the 1970s by my parents, each inheriting vineyards around the village: Cramant, Avize, Chouilly, Oiry, Epernay, and Ay. Biodynamic practices were adopted across all the plots in 2012, and the estate received AB Ecocert certification in 2014 and Demeter certification in 2015. My aim is to understand and best express the unique character of each vineyard and, according to my inspiration and imagination, create wines, each with its own distinct identity, reflecting the different vintages. Purity, singularity, and originality are my dearest wishes; hence the concept of "plots and favorites/parcelles et coups de coeur." This is why each label reflects my personal connection to the wine. Collaboration with Hervé Jestin since the 2009 harvest, ensuring optimal grape ripeness and vinification with minimal or no added sulfur. The light and verticality brought about by these winemaking methods radiate joy, fulfillment, and brilliance. The wines possess a natural balance from the moment they leave the cellar, requiring little to no dosage. If I had to sum it up... my motto: nature knows best ; surely there's nothing better!

**Première vendange bio : 2014**

**Surface certifiée AB : 4 ha**

**Cépages certifiés : Meunier – Pinot Noir – Chardonnay**

**Production annuelle de bouteilles bio : 15 000**

**Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 100 %**

**Vin clair 1** : Sélection bois Cramant 2025  
Chardonnay  
Terroir : Cramant

**Champagne 1** : Cramant 2020 grand cru  
Chardonnay  
Terroir : Toutes nos parcelles de Cramant  
Issu de la vendange : 2020  
Dosage : 2,7 g/l

**Champagne 2** : Chouilly 'le fond du bateau' 2020  
Chardonnay  
Terroir : Chouilly, lieu dit 'le fond du bateau'  
Issu de la vendange : 2020  
Dosage : 2 g/l

**Champagne 3** : Les hauts d'Epernay' 2020  
49% ch, 34 % pn, 17 % pm  
Terroir : 2 parcelles aux opposés du terroir d'Epernay  
Issu de la vendange : 2020  
Dosage : 4,5 g/l

# PIOLLOT & MARIE COURTIN

Stand 43

Famille Piollot  
Polisot (10)  
contact@piollot.com  
www.piollot.com



Implanté à Polisot, au cœur de la Côte des Bar, notre domaine familial traverse les générations avec passion et humilité. Depuis sept générations, nous façonnons nos vins au plus près du terroir, de la vigne à la bouteille, en respectant chaque étape du vivant. Organiser notre travail autour de l'observation attentive de la vigne, des rythmes de la nature et de l'expression du sol est au cœur de notre démarche. Conscients de notre responsabilité envers la terre et les générations futures, nous avons choisi une viticulture bio-dynamique respectueuse de l'environnement et des équilibres naturels. Nous pensons le vin comme une rencontre entre la terre, le vivant et l'homme. Lorsque les raisins arrivent à parfaite maturité, sains et intacts, ils ouvrent la porte à une vinification simple et naturelle, le terroir peut s'exprimer.

Beginning with the vines, and throughout the winemaking process, our Champagne is made entirely here, in Polisot, in the Côte des Bar. From the fruit to the bottle, we are dedicated to preserving the richness that the soil of our vineyard has provided. For ethical reasons, we work the vineyard with the organic agriculture based on biodynamic principles. We use steel and oak barrels for aging and the use of naturally-produced yeast from our own vineyard. Both of which enhance the valorization of the aromas of our terroir, as well as support our rigorous quality controls. All these initiatives have a single objective: to establish a healthy and balanced system in which the vine plant and the terroir are able to fully express themselves in all their authenticity. By respecting the essential gifts that nature does its best to bring us, our hope is that this way of thinking and working will fill your Champagne glasses with delights.

**Première vendange bio : 2014**

**Surface certifiée AB : 100 ha**

**Cépages certifiés : Pinot Noir - Pinot Blanc - Chardonnay - Pinot Meunier**

**Production annuelle de bouteilles bio : 60 000**

**Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 100 %**

**Vin clair 1 : Mepetit**  
100% Pinot Meunier  
Terroir : Kimméridgien – Côte des Bar

**Champagne 1 : Come des Tallants**  
100% Pinot Noir  
Terroir : Kimméridgien – Côte des Bar  
Issu de la vendange : 2020  
Dosage : 0 g/l

**Champagne 2 : Colas Robin**  
100% Pinot Blanc  
Terroir : Kimméridgien – Côte des Bar  
Issu de la vendange : 2018  
Dosage : 0 g/l

**Champagne 3 : Mepetit**  
100% Pinot Meunier  
Terroir : Côte des Bar – Kimméridgien  
Issu de la vendange : 2019  
Dosage : 0 g/l

**Coteaux Champenois 1 : Les Petites Mains**  
100% Pinot Noir  
Terroir : Kimméridgien – Côte des Bar  
Issu de la vendange : 2020

# REMI GEORGETON

Stand 19

Rémi Georgeton  
LUDES (51)  
remi.georgeton@orange.fr



Domaine familiale situé à Ludes au cœur de la Montagne de Reims, travaillant sur les terroirs Premier Cru de Ludes, Chigny-les-Roses, Rilly-la-Montagne et sur le terroir grand cru de Verzy. Labellisé Demeter depuis la vendange 2021. Vinification peu interventionniste.

A family estate located in Ludes, in the heart of the Montagne de Reims, cultivating Premier Cru vineyards in Ludes, Chigny-les-Roses and Rilly-la-Montagne, as well as the Grand Cru vineyard in Verzy. Demeter-certified since the 2021 harvest. Minimal intervention in winemaking.

Première vendange bio : 2020  
Surface certifiée AB : 3,3 ha  
Cépages certifiés : Pinot Noir - Chardonnay - Meunier -, Pinot Blanc  
- Pinot gris - Petit Meslier - Arbane  
Production annuelle de bouteilles bio : 20 000  
Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 100 %

**Vin clair 1** : Les Vignes Saint Jean  
70% Chardonnay, 30% Meunier  
Terroir : Ludes

**Champagne 1** : Mes 4 Terroirs  
45% Pinot Noir – 35% Meunier– 20 % Chardonnay  
Terroir : Ludes, Chigny-les-Roses, Rilly-la-Montagne et Verzy  
Issu de la vendange : 100% 2021  
Dosage : 3 g/l

**Champagne 2** : Verzy  
100% Pinot Noir  
Terroir : Verzy  
Issu de la vendange : Millésime 2020  
Dosage : 3 g/l

**Champagne 3** : Le Poirier Notra Dame, Complantée  
38% Pinot Noir, 26% Chardonnay, 15% Meunier, 6% Arbane, 6% Petit  
Meslier, 5% Pinot Blanc, 5% Pinot Gris  
Terroir : Rilly la Montagne  
Issu de la vendange : 2023  
Dosage : 3 g/l

# REGIS POISSINET

Stand 22

Régis Poissinet  
CUCHERY (51)  
contact@poissinet.com  
<https://champagne-regis-poissinet.com/>



La famille Poissinet travaille la vigne dans la Vallée de la Marne depuis le 17ème siècle, les premières bouteilles du domaine familial ont vu le jour en 1974. En 1983, Régis Poissinet arrive au domaine et se passionne pour la nature et choisi de suivre l'apprentissage du métier de récoltant- manipulant. Régis reprend les rênes du domaine en 2008 et apporte un véritable changement culturel et philosophique. Avec ses 7 hectares certifiés en viticulture bio et biodynamie, le Champagne Régis Poissinet dispose de 35 parcelles dans 5 villages. Le vignoble se situe sur différents terroirs argilo-calcaires et limoneux-calcaires. En observant la nature, puis en écoutant ses besoins, Régis intervient le moins possible et tente de se montrer comme un soutien au vin.

The Poissinet family has been cultivating vines in the Marne Valley since the 17th century, with the first bottles from the family estate released in 1974. In 1983, Régis Poissinet joined the estate. Deeply passionate about nature, he trained in the craft of the récoltant-manipulant, developing a thoughtful and attentive approach to both vineyard and cellar work. When he took over the estate in 2008, Régis introduced a profound cultural and philosophical shift. Today, Champagne Régis Poissinet covers 7 hectares farmed according to certified organic and biodynamic practices, spread across 35 parcels in five villages of the Marne Valley. The vineyard lies on a mosaic of clay-limestone and silt-limestone soils. By carefully observing nature and listening to its needs, Régis intervenes as little as possible, striving above all to accompany the grapes and support the truest expression of the wine.

**Première vendange bio : 2020**

**Surface certifiée AB : 7 ha**

**Cépages certifiés : Meunier – Pinot Noir – Chardonnay**

**Production annuelle de bouteilles bio : 3 000**

**Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 5 %**

**Vin clair 1 : MEUNIER 2025**

100% MEUNIER

Terroir : Argilo-calcaire et limoneux-calcaire, Vallée de la Marne

**Champagne 1 : L'emergente**

77% Meunier - 23% Chardonnay

Terroir : Argilo-calcaire et limoneux-calcaire, Vallée de la Marne

Issu de la vendange : 2022 (89%) - 2020 (11%)

Dosage : 3 g/l

**Champagne 2 : Terre d'Irizée**

80% Meunier - 20% Chardonnay

Terroir : Argilo-calcaire et limoneux-calcaire, Vallée de la Marne

Issu de la vendange : 2020

Dosage : 1,35 g/l

**Champagne 3 : Terre de Rosé**

83% Meunier - 17% Chardonnay

Terroir : Argilo-calcaire et limoneux-calcaire, Vallée de la Marne

Issu de la vendange : 2022 (83%) - 2020 (17%)

Dosage : 2 g/l

# ROBERT BARBICHON

Stand 30

Thomas Barbichon  
GYE-SUR-SEINE (10)  
contact@champagne-barbichon.fr



Le Champagne Robert Barbichon est dirigé par Thomas sur un vignoble de 5.80 hectares, cultivé en agriculture biologique et biodynamique depuis maintenant 16 ans. En 2010 que le vignoble a été certifié agriculture biologique, puis en biodynamie en 2012. Vigneron dans la Côte des Bar, le vignoble se situe plus particulièrement dans les communes de Gyé-sur-Seine, Neuville-sur-Seine et Celles-sur-Ource. 12 parcelles constituent le vignoble majoritairement planté en Pinot Noir pour 79%, 10% de Chardonnay, 5% de Pinot Meunier et 6% de Pinot Blanc. D'une main discrète et sincère, Thomas Barbichon élabore des champagnes qui expriment le terroir précieux de l'Aube. La pureté et la complexité des sols, Thomas en fait la signature de ses vins de Champagne.

Champagne Robert Barbichon is lead by Thomas on a 5.80 hectare vineyard cultivated organically and biodynamically for 16 years. The vineyard was certified organic in 2010 and biodynamic in 2012. Located in the Côte des Bar, the vineyard is located primarily in Gyé-sur-Seine, Neuville-sur-Seine, and Celles-sur-Ource. The vineyard comprises 12 parcels, predominantly planted with Pinot Noir (79%), Chardonnay (10%), Pinot Meunier (5%), and Pinot Blanc (6%). With a discreet and sincere hand, Thomas Barbichon crafts champagnes that express the precious terroir of the Aube region. The purity and complexity of the soils, Thomas makes it the signature of his Champagne wines.

**Première vendange bio : 2010**

**Surface certifiée AB : 5,80 ha**

**Cépages certifiés : Pinot Noir - Chardonnay - Pinot Meunier - Pinot Blanc**

**Production annuelle de bouteilles bio : 40 000**

**Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 100%**

**Vin clair 1** : Réserve 4 Cépages

Pinot Noir – Pinot Meunier – Chardonnay – Pinot Blanc  
Terroir : Argilo-calcaire du Kimméridgien

**Vin clair 2** : Blanc de Noirs

Pinot Noir  
Terroir : Argilo-calcaire du Kimméridgien

**Vin clair 3** : Rosé de Saignée

Pinot Noir  
Terroir : Argilo-calcaire du Kimméridgien

**Champagne 1** : Blanc de Blancs

67% Chardonnay – 33% Pinot Blanc  
Terroir : Argilo-calcaire du Kimméridgien  
Issu de la vendange : 87% 2019, 13% 2018  
Dosage : 2,2 g/l

**Champagne 2** : Réserve 4 Cépages

66% Pinot Noir – 3% Pinot Meunier – 26% Chardonnay – 5% Pinot Blanc  
Terroir : Argilo-calcaire du Kimméridgien  
Issu de la vendange : 68% 2021, 27% 2020, 5% 2019  
Dosage : 3,3 g/l

**Champagne 3** : Blanc de Noirs

100 % Pinot Noir  
Terroir : Argilo-calcaire du Kimméridgien  
Issu de la vendange : 86% 2021, 14% 2020  
Dosage : 2 g/l

# SIMONE & LUCIEN

Stand 15

Martine, Jeremy et Jean-Louis Victor  
SAULCHERY (02)  
contact@champagne-simone-lucien.fr  
www.champagne-simone-lucien.fr



Implantés dans les coteaux de Saulchery et Charly-Sur-Marne, à l'ouest de la Vallée de la Marne, le vignoble de 6,5 hectares est composé de Chardonnay et pinot Meunier. Depuis 2017 et l'obtention de la certification biologique pour le domaine, notre exploitation produit une cuvée par année, reflet de l'expression du millésime. Le nom du champagne « Simone & Lucien » est un hommage aux grands-parents de Jeremy, repreneur de l'entreprise.

Located on the slopes of Saulchery and Charly-sur-Marne, in the western part of the Marne Valley, the 6.5-hectare vineyard is planted with Chardonnay and Pinot Meunier. Since 2017, when the estate received its organic certification, our winery has produced a single cuvée each year, reflecting the character of the vintage. The champagne, named "Simone & Lucien," pays tribute to Jeremy's grandparents, the predecessors of the family business.

Première vendange bio : 2016

Surface certifiée AB : 6,53 ha

Cépages certifiés : Chardonnay 18% - Meunier 82%

Production annuelle de bouteilles bio : 6 000

Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 100 %

**Vin clair 1** : 8ème édition - Blanc de Blancs  
Chardonnay  
Terroir : Saulchery - Charly-Sur-Marne

**Vin clair 2** : 8ème édition - blanc de noirs  
Meunier  
Terroir : Saulchery

**Champagne 1** : 4ème édition  
Chardonnay 82% - Meunier 18%  
Terroir : Saulchery  
Issu de la vendange : 2020 (100%)  
Dosage : 4 g/l

**Champagne 2** : 5ème édition  
Chardonnay 90% - Meunier 10%  
Terroir : Saulchery  
Issu de la vendange : 2022 (100%)  
Dosage : 2 g/l

# SOLEMME

Stand 29

Olivier Langlais  
VILLERS AUX NOEUDS (51)  
contact@champagnesolemme.fr  
www.champagnesolemme.fr



Situé à Villers-aux-Noeuds, à quelques kilomètres au sud de Reims sur l'axe Reims-Epernay, Olivier Langlais, gérant du Champagne Solemme, exploite 6ha de vignes sur 5 terroirs en 1<sup>er</sup> cru de la Montagne de Reims et un en Vallée de l'Ardre. Etant très sensible au naturel, le domaine familial améliore constamment ses techniques culturales. Le domaine produit des champagnes millésimés et très souvent des non dosés

Located in Villers-aux-Noeuds, a few kilometres south of Reims on the Reims-Epernay route, Olivier Langlais, manager of Champagne Solemme, cultivates 6 hectares of vines across five 1<sup>er</sup> cru terroirs in the Montagne de Reims and one in the Vallée de l'Ardre. With a strong commitment to natural methods, the family estate is constantly improving its cultivation techniques. The estate produces vintage champagnes and, very often, no-dosé champagnes

Première vendange bio : 2013  
Surface certifiée AB : 6,11 ha  
Cépages certifiés : PINOT MEUNIER – CHARDONNAY – PINOT NOIR  
Production annuelle de bouteilles bio : 20 000  
Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 100 %

**Vin clair 1** : AMBRE DE SOLEMME  
100 % PINOT MEUNIER  
Terroir : VILLERS AUX NOEUDS

**Champagne 1** : ESPRIT DE SOLEMME 2020  
41% CHARDONAY – 36 % PINOT MEUNIER – 23 % PINOT NOIR  
Terroir : VILLERS AUX NOEUDS, CHAMERY, VILLEDOMMANGE  
Issu de la vendange : 2020  
Dosage : 0 g/l

**Champagne 2** : NATURE DE SOLEMME 2018  
100% Chardonnay  
Terroir : VILLERS AUX NOEUDS, CHAMERY  
Issu de la vendange : 2018  
Dosage : 0 g/l

**Champagne 3** : AMBRE DES SOLEMME 2018  
100 % PINOT MEUNIER  
Terroir : VILLERS AUX NOEUDS  
Issu de la vendange : 2018  
Dosage : 0 g/l



# SYLVIE MOREAU

Section pépinière – Stand 4

Alexandre Moreau  
SAINT EUPHRAISE ET CLAIRIZET (51)  
[champagne.sylviemoreau@wanadoo.fr](mailto:champagne.sylviemoreau@wanadoo.fr)  
[www.champagne-sylvie-moreau.com](http://www.champagne-sylvie-moreau.com)



Depuis plusieurs générations, la famille Moreau cultive le vignoble de Saint-Euphrase. En 1991, Sylvie Moreau et son mari fondent leur maison de champagne, développant un domaine de trois hectares dédié à l'expression fidèle des terroirs (Montagne de Reims, Vallée de la Marne et Vallée de l'Ardre). Leur fils Alexandre reprend progressivement l'exploitation et engage une viticulture plus respectueuse du vivant : réduction des intrants, travail des sols, abandon des produits chimiques. Certifié bio depuis 2023, le domaine adopte une vinification en levures indigènes, avec très peu de SO<sub>2</sub> et un élevage en fûts, afin de révéler au plus juste l'identité du terroir. Une transition s'opère désormais : Alexandre signe certaines cuvées sous son nom, tout en préservant l'héritage familial. L'objectif demeure : protéger la terre, valoriser le terroir et transmettre un savoir-faire vivant.

For generations, the Moreau family has cultivated the Saint-Euphrase vineyard. In 1991, Sylvie Moreau and her husband founded their Champagne house, gradually expanding the estate to three hectares dedicated to expressing the true character of their terroirs (Montagne de Reims, Vallée de la Marne et Vallée de l'Ardre). Their son Alexandre is now progressively taking over the estate and pursuing a more environmentally respectful approach: reduced inputs, soil cultivation, and the complete abandonment of chemical products. Certified organic since 2023, the estate practices native yeast fermentation, uses very low levels of SO<sub>2</sub>, and ages its wines in oak barrels to reveal the terroir with precision and authenticity. A new transition is underway: Alexandre now signs certain cuvées under his own name while preserving the family heritage. The intention remains the same : to protect the land, enhance the terroir, and pass on a living family craftsmanship.

**Première vendange bio : 2023**

**Surface certifiée AB : 3 ha**

**Cépages certifiés : Meunier – Pinot Noir – Chardonnay**

**Production annuelle de bouteilles bio : 0**

**Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 0 %**

**Vin clair 1 : MEUNIER**  
100% Meunier  
Terroir : St Euphraise - Courmas

**Vin clair 2 : PINOT NOIR**  
100% Pinot Noir  
Terroir : St Euphraise - Lagery

**Vin clair 3 : LE POTEAU DE COULOMMES**  
100% Meunier  
Terroir : St Euphraise

**Vin clair 4 : CHARDONNAY**  
100% Chardonnay  
Terroir : Courmas - St Euphraise

# TELMONT

Stand 70

Brice Bezin  
Damery (51)  
[brice.bezin@champagne-telmont.com](mailto:brice.bezin@champagne-telmont.com)  
[www.champagnedremontmarroy.com](http://www.champagnedremontmarroy.com)



Telmont est une start-up centenaire : née en 1912 et toujours prête à bousculer le statu quo. Depuis 2021, le projet « Au Nom de la Terre » guide cette ambition. La Maison s'est engagée à convertir 100 % des vignes du domaine et de ses partenaires vigneronnes à l'agriculture biologique et régénérative d'ici 2031 (déjà 70% certifiés bio ou en conversion). En 2025, Telmont est devenue la première Maison de Champagne certifiée Regenerative Organic Certified® sur ses vignobles certifiés biologiques. La Maison s'engage également à réduire drastiquement ses émissions de carbone, avec pour objectif devenir Net Zéro d'ici 2050. Les champagnes de la Maison, sous l'expertise du Chef de Cave Brice Bezin, se distinguent par un style aérien et structuré. En 2024, la Maison a dévoilé sa cuvée-manifeste, « Réserve de la Terre », issue de raisins biologiques : cette cuvée représente le futur de la Maison. Telmont est soutenue par des investisseurs partageant les mêmes valeurs, dont Rémy Cointreau et Leonardo DiCaprio.

Telmont is a century-old start-up: born in 1912 and still daring to challenge the status quo. Since 2021, Telmont's project "In the Name of Mother Nature" has guided this ambition. The House aims to convert 100% of the estate's and partner winemakers' vineyards to organic and regenerative agriculture by 2031 (already 70% organic certified or in conversion). In 2025, Telmont became the first Champagne House to earn the Regenerative Organic Certified® certification on its organic certified vineyards. The House also aims at drastically reducing carbon emissions with the goal of achieving Net Zero by 2050. Under the expertise of Cellar Master Brice Bezin, the House crafts champagnes with an airy yet structured style. In 2024, Telmont unveiled its manifesto cuvée, "Réserve de la Terre", crafted from 100% organic grapes: this cuvée represents the future of Maison Telmont. Telmont is supported by like-minded investors, including Rémy Cointreau and Leonardo DiCaprio.

Première vendange bio : 2017  
Cépages certifiés : Meunier - Pinot Noir - Chardonnay

**Vin clair 1** : Lieu-dit "Les Pommerats" - Damery  
Meunier  
Terroir : Damery

**Champagne 1** : Réserve de la Terre  
Meunier - Chardonnay - Pinot Noir  
Terroir : Damery, Taissy, Champignol-lez-Mondeville  
Issu de la vendange : 36% 2021 - 64% 2020  
Dosage : 5,6 g/l

**Champagne 2** : Réserve de la Terre Rosé  
Meunier - Chardonnay - Pinot Noir  
Terroir : Damery, Taissy, Champignol-lez-Mondeville  
Issu de la vendange : 73% 2022 - 16% 2021 - 11% 2020  
Dosage : 6,4 g/l

# VALERIE & GAEL DUPONT

Stand 20

Valérie et Gaël Dupont  
REUVES (51)  
valerie@vgdupont.com  
[www.champagnedremontmarroy.com](http://www.champagnedremontmarroy.com)



Mari et femme, vigneron et agriculteur en Champagne, nous cultivons nos vignes comme nos céréales avec une approche régénérative. Notre vignoble de six hectares s'étend sur dix villages de la Marne, offrant une rare diversité de terroirs. Des champagnes reflètent cette mosaïque et notre engagement pour le vivant.

We are a husband-and-wife team of winegrowers and farmers in Champagne. We farm our vines as we do our cereals, using regenerative practices. Our six-hectare vineyard is spread across ten villages in the Marne, creating a rare diversity of terroirs. Our champagnes reflect this mosaic and our commitment to living soils.

Première vendange bio : 2023  
Surface certifiée AB : 5,6 ha  
Cépages certifiés : Chardonnay – Meunier – Pinot Noir  
Production annuelle de bouteilles bio : 20 000  
Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 10%

**Vin clair 1 : En Chemin**

Chardonnay (42%) - Meunier (40%) - Pinot Noir (18%)

Terroir : Broyes, Allemant, Sézanne (Coteaux du Sézannais), Baye, Vert-Toulon, Etoges (Coteaux du Petit Morin), Chambrecy, Savigy-sur-Ardre (Vallée de l'Ardre), Brimont (Massif de Saint-Thierry)

**Vin clair 2 : Blanc de Blancs**

Chardonnay (100%)

Terroir : Vert-Toulon, Allemant, Broyes, Etoges

**Vin clair 3 : Blanc de Noirs**

Meunier (55%) - Pinot Noir (45%)

Terroir : Baye (80%), Savigny (7%), Chambrecy (7%), Brimont (6%)

**Champagne 1 : En Chemin**

Chardonnay (40%) - Meunier (40%) - Pinot Noir (20%)

Terroir : Broyes, Allemant, Sézanne (Coteaux du Sézannais), Baye, Vert-Toulon, Etoges (Coteaux du Petit Morin), Chambrecy, Savigy-sur-Ardre (Vallée de l'Ardre), Brimont (Massif de Saint-Thierry)

Issu de la vendange : 2023 (100%)

Dosage : 5 g/l

# VINCENT COUCHE

Stand 21

Vincent Couche  
BUXEUIL (10)  
contact@champagne-couche.fr  
www.vincent-couche.fr



Vincent COUCHE, vigneron installé sur la côte des Bar, cultive ses vignes en agriculture bio et en biodynamie: une évidence pour cet amoureux de la nature et parfait connaisseur du vin, qui s'attache de faire de chaque cuvée, un produit d'excellence. Le vignoble est réparti sur deux communes de l'Aube : Montgueux, une parcelle de 3 ha de Chardonnay exposée plein sud sur un sol de craie. Buxeuil, 12 ha de vignes où l'on retrouve en majorité du Pinot Noir. Préserver et améliorer l'écosystème naturel en ramenant une flore et une faune diversifiées au cœur de la vigne est l'une des priorités de Vincent. C'est pourquoi dès 2015, il introduit des poules puis des moutons dans ses vignes. Il poursuit ses démarches en faveur de la biodiversité avec l'agroforesterie et plante 250 arbres de variétés anciennes de fruitiers (pommiers, néfliers, pruniers, cognassiers ...) au milieu des rangs de vignes. Vincent prolonge sa recherche de biodiversité avec l'achat d'une forêt certifiée Bio par Ecocert afin de créer une réserve naturelle proche du vignoble. De cette quête et de sa passion naissent des vins de grande qualité et très équilibrés.

Vincent Couche produces fine champagnes from Pinot Noir and Chardonnay, grown using strictly biodynamic methods since 2008, on 13 hectares of vineyards in the heart of the Côte des Bar. (3 hectares of Chardonnay in Montgueux and 12 hectares in Buxeuil, primarily planted to Pinot Noir). Preserving and improving the natural ecosystem by bringing diverse flora and fauna back to the heart of the vineyard is one of Vincent's priorities. This is why, in 2015, he introduced chickens and then sheep to his vines. He continues his steps in favor of biodiversity with agroforestry and plants 250 trees of old varieties of fruit trees (apple trees, medlar trees, plum trees, quince trees, etc.) in the middle of the rows of vines. Vincent is extending his search for biodiversity with the purchase of a forest certified organic by Ecocert in order to create a nature reserve close to the vineyard. From this quest and his passion are born high quality and very balanced wines.

**Première vendange bio : 2011**

**Surface certifiée AB : 15 ha**

**Cépages certifiés : Pinot noir et Chardonnay**

**Production annuelle de bouteilles bio : 100 000**

**Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 100 %**

**Vin clair 1** : Chardonnay de Montgueux  
100% Chardonnay  
Terroir : Sol crétacé en craie et silex

**Champagne 1** : Elégance  
73% Pinot Noir – 23% Chardonnay  
Terroir : pinot noir sur sol argilo-calcaire/marneux et chardonnay sur sol craie-silex  
Issu de la vendange : 50% 2020 – 50% vins de réserve  
Dosage : 0 g/l

**Champagne 2** : Millésime 2015  
60% Pinot Noir – 40% Chardonnay  
Terroir : pinot noir sur sol argilo-calcaire/marneux et chardonnay sur sol craie-silex  
Issu de la vendange : 100% 2015  
Dosage : 0 g/l

**Champagne 3** : Chloé  
70% Pinot Noir – 30% Chardonnay  
Terroir : pinot noir sur sol argilo-calcaire/marneux et chardonnay sur sol craie-silex  
Issu de la vendange : 100% Solera de 2011 à 2020  
Dosage : 0 g/l

# VINCENT CUILIER

Stand 24

Vincent Cuillier  
Brugny (51)  
vincent@cuillier-desloovere.fr  
www.cuillier-desloovere.fr



Vigneron passionné et profondément accessible, Vincent Cuillier incarne une nouvelle Champagne, à la fois iconique et humaine. Loin des postures, ce perfectionniste épicurien cultive ses vignes comme un véritable jardin vivant, où agroforesterie et biodiversité régénèrent la terre.

En cave, son approche haute couture sublime ce travail. À travers ses cuvées 100 % parcellaires élevées en fûts (500L), il recherche l'élégance pure. L'équilibre parfait de ses Brut Nature repose sur une récolte à maturité absolue : des vins intensément fruités, gourmands et vibrants, sans artifice. Une signature magistrale qui invite au partage.

A passionate and highly accessible winemaker, Vincent Cuillier embodies a new Champagne, both iconic and deeply human. Far from pretension, this epicurean perfectionist cultivates his vines as a true living garden, where agroforestry and biodiversity regenerate the earth.

In the cellar, his haute couture approach sublimates this work. Through his 100% single-plot cuvées, delicately aged in 500L barrels, he seeks pure elegance. The perfect balance of his Brut Nature relies on harvesting at absolute ripeness: offering intensely fruity, indulgent, and vibrant wines without artifice. A masterful signature that invites sharing.

**Première vendange bio : 2021**

**Surface certifiée AB : 5,5 ha**

**Cépages certifiés : Chardonnay – Pinot Noir – Meunier – Petit**

**Meslier – Pinot Gris – Pinot Blanc**

**Production annuelle de bouteilles bio : 10 000 environ**

**Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 100 %**

**Vin clair 1** : Chemin des Rois  
70% Pinot Noir - 30% Chardonnay  
Terroir : Chenay - "Le Mont Agé"

**Champagne 1** : Clos Forestier  
100% Pinot Noir  
Terroir : Trigny - massif de st Thierry  
Issu de la vendange : 100% - 2022  
Dosage : 0 g/l - Brut nature

**Champagne 2** : Blanc de Sable  
100% Chardonnay  
Terroir : Trigny - massif de st Thierry  
Issu de la vendange : 100% 2021  
Dosage : 0 g/l - Brut nature

**Champagne 3** : Fusion 22  
60% Pinot Noir - 40% Meunier  
Terroir : Massif de st Thierry  
Issu de la vendange : 100% 2022  
Dosage : 0 g/l - Brut nature

**Coteaux Champenois 1** : Coteaux Champenois Blanc

# VINCENT BLIARD

Stand 61

Florence et Antoine Bliard  
HAUTVILLERS (51)  
champagne.vincentbliard@gmail.com  
www.champagne-vncentbliard.fr



Maison familiale fondée par Hélène et Jean Bliard, nous faisons figure de pionniers en champagne biologique depuis 1970. Nous sommes les héritiers de cette tradition du respect de la terre et de son rythme, étant la 3e génération de vignerons en culture biologique. Nos parcelles se répartissent sur 4ha sur le terroir d'Hautvillers, berceau du Champagne, classé 1er Cru.

Familial House founded by Hélène and Jean Bliard, we are among the pioneers of organic champagne since 1970. We are now the heirs of this tradition of respect of the lands and it's rhythm, being the third generation of winegrowers in organic farming. Our plots of vines are spread over 4 ha on the Hautvillers terroir, birthplace of Champagne according to the legend, classified as 1er cru.

**Première vendange bio : 1970 Pionnier de la Bio en Champagne**  
**Surface certifiée AB : 4 ha**  
**Cépages certifiés : Meunier – Pinot Noir – Chardonnay**  
**Production annuelle de bouteilles bio : 12 000**  
**Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 100%**

**Vin clair 1** : Vin de Réserve 2019-2020

45% Pinot Noir – 35% Chardonnay – 20% Meunier

Terroir : Hautvillers

**Champagne 1** : LES FONDAMENTAUX

3 Cépages : 45% Pinot Noir – 35% Chardonnay – 20% Meunier

Terroir : Hautvillers

Issu de la vendange : 2020 (60%) – 2019 (40%)

Dosage : 3 g/l

**Champagne 2** : Au Gré Des Garennes

Complanté 3 cépages

Terroir : Hautvillers

Issu de la vendange : 2019 (100%)

Dosage : 0 g/l

**Champagne 3** : Le Souffle Des Garennes

Complanté 3 cépages

Terroir : Hautvillers

Issu de la vendange : 2019 (100%)

Dosage : 0 g/l

# WARIS HUBERT

Stand 57

Antonin WARIS  
Avize (51)  
contact@champagne-waris-hubert.fr  
www.champagne-waris-hubert.fr



Maison familiale située depuis 1997 à Avize, au cœur de la Côte des Blancs, le Champagne Waris-Hubert ne cesse d'évoluer. L'arrivée d'Antonin Waris, fils aîné, a marqué une nouvelle étape dans l'histoire du domaine. Sensible aux enjeux environnementaux, il a impulsé une transition des pratiques, conduisant notamment à l'obtention de la certification en Agriculture Biologique en 2023 et renforçant l'engagement durable de la maison. Nous proposons une production respectueuse de l'environnement, fondée sur le travail des sols et le respect du vivant, en accord avec nos convictions. Nos cuvées à faibles dosages ou zéro dosage reflètent notre volonté de mettre en avant la minéralité de nos terroirs.

A family business located since 1997 in Avize, in the heart of the Côte des Blancs, Champagne Waris-Hubert continues to evolve. Certified organic since 2020, we are proud to offer environmentally friendly production. Our low dosage or zero dosage cuvées reflect our desire to highlight the minerality of our terroirs.

Première vendange bio : 2023  
Surface certifiée AB : 14 ha  
Cépages certifiés : Chardonnay – Pinot Noir – Pinot Meunier  
Production annuelle de bouteilles bio : 60 000  
Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 80%

Vin clair 1 : LES AVATS  
Chardonnay  
Terroir : AVIZE

Champagne 1 : ALBESCENT  
Chardonnay  
Terroir : AVIZE-OGER-CRAMANT  
Issu de la vendange : 2023  
Dosage : 3,8 g/l

Champagne 2 : ESTENCE  
Chardonnay - Pinot Noir  
Terroir : GRAUVES  
Issu de la vendange : 2023 100%  
Dosage : 3 g/l

Champagne 3 : SANS SULFITES AJOUTES  
Chardonnay  
Terroir : GRAUVES  
Issu de la vendange : 2023 100%  
Dosage : 3,4 g/l

# WARIS LARMANDIER

Stand 63

Marie -Hélène Waris  
AVIZE (51)  
earlwarislarmandier@wanadoo.fr



Au cœur de la champagne, dans le somptueux village d'Avize se situe le domaine Waris-Larmandier. Cette exploitation familiale étonnante, unit l'art et la nature dans un esprit atypique.

Permettez-moi de vous parler d'eux.

La maison fut fondée en 1989. Depuis 2000, Marie-Hélène défend la continuité avec ses trois enfants Jean-Philippe, Pierre-Louis et Inès, constituant la sixième génération de viticulteurs. L'aspiration de ce quatuor d'exception est de combiner les savoir-faire anciens et les pratiques contemporaines. L'état d'esprit familial a évolué avec l'arrivée d'une nouvelle pratique : la biodynamie. Une philosophie nouvelle déterminée à offrir des champagnes d'exceptions.

In the heart of the Champagne, in the sumptuous village of Avize lies the Waris-Larmandier wine domain. This astounding family estate unites art and nature within a typical chord.

Allow me to introduce them to you.

The house was founded in 1989. Since 2000, Marie-Hélène defends the house's continuity with her three children Jean-Philippe, Pierre-Louis and Inès, leading the family into a sixth generation of winemakers. This exceptional quartet is longing towards a combination of former know- hows and contemporary practices. The family spirit has evolved with the arrival of a new practice: biodynamics. A new philosophy dedicated to providing exceptional champagnes.

**Première vendange bio : 2020**

**Surface certifiée AB : 6 ha**

**Cépages certifiés : Chardonnay - Pinot Noir - Pinot Meunier -**

**Arbane - Petit Meslier - Pinot Blanc**

**Production annuelle de bouteilles bio : Environ 50 000**

**Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 20%**

**Vin clair 1** : HAUT DU MOULIN  
100% CHARDONNAY  
Terroir : AVIZE

**Champagne 1** : HAUTE VOLÉE  
PINOT NOIR 50% - PINOT MEUNIER 50%  
Terroir : CHAMERY + PIERRY  
Issu de la vendange : 2022  
Dosage : 1 g/l

**Champagne 2** : PARTICULES CRAYEUSES  
95%CHARDONNAY + 5 VIEUX CÉPAGES  
Terroir : CÔTE DES BLANCS  
Issu de la vendange : 2020  
Dosage : 1 g/l

**Champagne 3** : LES AVENTURES  
100% CHARDONNAY/ MUSCATÉ  
Terroir : CHOUILLY  
Issu de la vendange : 2020  
Dosage : 0 g/l

**Coteaux Champenois 1** : LA MONTAGNE SACRÉE  
100% CHARDONNAY  
Terroir : AVIZE + CRAMANT  
Issu de la vendange : 2021

# YVES RUFFIN

Stand 16

Antonin Ruffin  
AVENAY-VAL-D'OR (51)  
champyvesruffin@orange.fr  
champagneyvesruffin.fr/



Il y a plus de 50 ans, Yves Ruffin choisit de conduire en agriculture biologique son vignoble situé à Avenay-Val-d'Or. Il prend alors à contre-pied la tendance d'une époque où on n'envisageait que très peu l'impact des pratiques culturales conventionnelles sur l'environnement. Thierry, son fils, reprend ensuite le domaine. Poussé par des valeurs fortes et un amour de la terre sans concessions, il développe ce mode de culture alternatif et contribue à améliorer la qualité des vins. Son épouse Sylvie lui succède en 2008. Aujourd'hui c'est Antonin, leur fils, qui fait renaître l'histoire familiale. Aujourd'hui, nous cultivons 2,80 hectares de vignes sur la Vallée de la Marne (Avenay-Val-d'Or) et la Montagne de Reims (Tauxières-Mutry). Nous travaillons uniquement le Pinot Noir et le Chardonnay. Depuis notre fondation en 1971, nous élaborons tous nos vins en fûts et foudres de chêne et d'acacia.

In 1971, in Avenay-Val-d'Or, Yves Ruffin chose organic viticulture. Thierry Ruffin took over the vineyard after him. Pushed by a strong love for his terroir and nature, he developed this alternative cultural practice and contributed to improve the quality of the wines. His wife Sylvie succeeded him in 2008. Today Antonin, their son, embodies the rebirth of this family domain and perpetuates traditions while focused on combining respect for the environment, terroir expression and quality. We cultivate 2.80 hectares un Avenay-Val-d'Or and Tauxières Mutry (Pinot Noir and Chardonnay only). All our wines are matured in oak and acacia barrels.

Première vendange bio : 1971

Surface certifiée AB : 2,8 ha

Cépages certifiés : Pinot Noir - Chardonnay

Production annuelle de bouteilles bio : 10 000

Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 100 %

**Vin clair 1 : Garas**  
100% Pinot Noir  
Terroir : Avenay Val d'Or

**Vin clair 2 : Robins**  
100% Chardonnay  
Terroir : Avenay Val d'Or

**Champagne 1 : L'Aspirant**  
50% Pinot Noir - 50% Chardonnay  
Terroir : Avenay-Val-d'Or & Tauxières-Mutry  
Issu de la vendange : 90% 2022 & 10% 2021  
Dosage : 3 g/l

**Champagne 2 : La Nuit de Juillet**  
70% Chardonnay - 30% Pinot Noir  
Terroir : Avenay-Val-d'Or  
Issu de la vendange : 100% 2021  
Dosage : 0 g/l

# YVON MOUSSY

Stand 51

Antonin Aubry  
Congy (51)  
antonin.aubry51@gmail.com  
<https://champagne-yvonmoussy.fr>



Depuis la création de la marque Yvon Moussy en 1947 par son fondateur, trois générations se sont succédées sur l'exploitation familiale nichée au centre des Coteaux du Petit Morin dans le village de Congy. Aujourd'hui, Marylène et ses fils, Antonin et Fabien ont à coeur de perpétuer le savoir-faire familial dans le travail de leur vignoble et dans l'élaboration de leurs vins de Champagne. Leur quotidien est animé par un seul mot d'ordre : sublimer les 5,3 hectares qu'ils exploitent sur le terroir de Congy dont les sols riches, argilocalcaire et dotés de silex apportent puissance, fruité et une chaleureuse originalité à leurs vins de Champagne élaborés à partir des trois cépages champenois : le Chardonnay, le Pinot Noir et le Meunier.

The Yvon Moussy domaine was established in 1947 in the village of Congy located in the center of the Coteaux du Petit Morin. Since its creation, three generations have succeeded each other on the family farm. Marylène and her sons, Antonin and Fabien are strongly committed to preserving the vines and the winemaking know-how of their ancestors. Their daily life is guided by a single motto: Worship the 5.3 hectares they cultivate on the unique plains of the Congy village. Rich limestone and clay soils endowed with flint give powerful, fruity and warm originality to their Champagne wines made from Chardonnay, Pinot Noir and Meunier.

**Première vendange bio : 2023**  
**Surface certifiée AB : 5,3 ha**  
**Cépages certifiés : Chardonnay - Pinot Noir - Meunier**  
**Production annuelle de bouteilles bio : 15 000**  
**Pourcentage de bouteilles bio commercialisées par la marque : 5 %**

**Vin clair 1** : Les Basses Blanches

Meunier 100%

Terroir : Coteaux du petit Morin Congy Argilo-Calcaire sur craie dur et compacte

**Champagne 1** : Prestige

100% Chardonnay

Terroir : Coteaux du Petit Morin 60% Ferebriange Argilo-Calcaire  
40% Congy Argilo-Calcaire sur silex brun

Issu de la vendange : 2023

Dosage : 6 g/l

**Champagne 2** : Grande Réserve

70% Chardonnay – 15% Pinot Noir – 15% Meunier

Terroir : Coteaux du petit Morin Congy Argilo-Calcaire

Issu de la vendange : 2023

Dosage : 5 g/l

**Champagne 3** : Brut classic

60% Chardonnay – 20% Pinot Noir – 20% Meunier

Terroir : Coteaux du petit Morin Congy Argilo-Calcaire

Issu de la vendange : 2023

Dosage : 5 g/l



# MOKLAIR

TORRÉFACTEUR

MOKLAIR COFFEE ROASTER

1 rue Andrieux, REIMS (51)

Tel : +33 (0)7 83 82 37 49

[contact@moklair.com](mailto:contact@moklair.com) / [www.moklair.fr](http://www.moklair.fr)

Moklair est une micro-torréfaction réputée et un bar à café situé à Reims. Dynamique et novatrice, Moklair s'attache à offrir une expérience unique autour du café de spécialité haut de gamme, durablement et éthiquement sourcé.

Kévin DAVID, co-fondateur, est double champion de France et demi-finaliste mondial 2022 en Barista-espresso. Charity CHEUNG, co-fondatrice, est double championne de France 2022-2024 en Café Filtre, finaliste mondiale et championne de France de Coffee in Good Spirits 2024.

La compétition fait partie de l'ADN de Moklair. Ces distinctions témoignent de notre engagement pour l'excellence : un sourcing rigoureux, une torréfaction précise et légère, ainsi qu'une extraction maîtrisée dans notre bar à café à Reims.

Nous sélectionnons nos producteurs pour la qualité des grains, la justesse de leurs fermentations, leurs caractères aromatiques, et surtout pour leurs démarches environnementales et humaines. La plupart de nos cafés proviennent de fermentations sèches ou anaérobiques, des méthodes qui préservent l'équilibre et révèlent des arômes plus expressifs et gourmands.

Nous proposons une large sélection de cafés filtres, qui évolue au fil de la journée pour vous faire découvrir toute la richesse de notre palette aromatique.

**Café à déguster sur place - vente à emporter**



SAS BRASSERIE LA ROOF  
8 Le Paty 10260 FOUCHÈRES  
Tél : +33 6 10 36 28 90  
laroof@outlook.fr / [www.larroof.fr](http://www.larroof.fr)

Notre ferme-brasserie-distillerie se situe à Fouchères (Aube, Grand-Est) petit village verdoyant de la vallée de la Seine.

Nous travaillons 170Ha en BIO avec différentes cultures d'hiver et de printemps (blé, épeautre, sarrasin, tournesol....) et également des plantes aromatiques (verveine, sauge...).

Nous transformons à la ferme ces matières premières et les commercialisons sous forme de bières, spiritueux, farines et huiles. Nous proposons également deux fournées hebdomadaires de pain, cuit au feu de bois dans notre four en briques réfractaires et produisons farines et huiles.



**OTIS LEBERT**

Chef Indépendant – Savoir-Faire,  
Produits Vrais, Avec Sens

+ 33 683653055

[taxijaune@hotmail.fr](mailto:taxijaune@hotmail.fr)



### **L'HOMME : UN PARCOURS, UNE ÉVIDENCE**

Plus de 36 ans de cuisine, des brigades étoilées, de (Cahors, Toulouse, Paris, Deauville, Porto-Vecchio, Londres et Bruxelles, Florence, Chicago) jusqu'à la direction de mon propre restaurant et de ma cave à vin dans le Marais à Paris Le Taxi Jaune, pendant deux décennies. Mais au-delà des titres et des voyages, il y a une constante : le respect du travail du maraicher, du pêcheur, de l'éleveur, du cueilleur... Pour moi, le "bio" et le "local" ne sont pas des tendances récentes, mais une des questions méta-éthiques de mon métier, que je pratique depuis mes débuts. Aujourd'hui chef indépendant, chez les particuliers, vigneron, architectes, usines de fabrications, je vous propose de mettre cette expérience et cette philosophie au service de vos événements.

### **LA PHILOSOPHIE : L'ART DU DÉTAIL, PARTOUT**

La justesse de son assaisonnement et la qualité de sa matière première, qu'il s'agisse d'un plat complexe ou d'un simple sandwich. Pour chaque prestation, j'applique la même rigueur : un pain artisanal local, des produits biologiques de saison, et un assemblage réfléchi. Mon objectif ? Que vous ressentiez, à la première bouchée, une odeur familière qui rassure et reconforte. Celle d'une cuisine vraie, qui a du sens, du goût, de manière fondamentale.

### **LES PRESTATIONS : SUR-MESURE & CONSEIL**

Événements Privés & Professionnels : De la pièce montée au buffet d'entreprise, en passant par des déjeuners d'affaires informel ou pas. Je m'adapte à votre format pour offrir une expérience gustative, dont on se rappellera.

Accord Mets-Vins : Fort d'une formation spécialisée en analyse sensorielle des vins de Bourgogne en 2021, je porte un conseil particulier pour sélectionner les vins qui sublimeront chaque bouchée.

**MON ENGAGEMENT** : 80% Bio, 90% Local, 100% Personnalisé. Nous définissons ensemble un menu qui raconte une histoire : la vôtre.

### **DONNONS VIE À VOTRE PROJET CULINAIRE :**

Contactez-moi pour échanger sur un prochain événement. Construisons ensemble un menu à votre image...

# NOS PARTENAIRES :



# AVEC LE SOUTIEN DE :



• Bio en Grand Est •



Contact :

Association Des Champagnes **Biologiques**

E-mail : [contact@champagnesbiologiques.com](mailto:contact@champagnesbiologiques.com)

Site web : <https://champagnesbiologiques.fr/>

Facebook : [www.facebook.com/champagnesbiologiques](https://www.facebook.com/champagnesbiologiques)

Instagram : @champagnesbiologiques

LinkedIn : Association des Champagnes Biologiques



l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.