



Les différents cépages

Grape varieties

La loi du 22 juillet 1927 autorise 7 cépages :
The Act of 22nd July 1927 authorises 7 grape varieties:

PINOT NOIR	} Les 3 principaux The 3 main varieties
PINOT MEUNIER	
CHARDONNAY	
ARBANE	} Moins de 0,3% du vignoble de Champagne Less than 0.3% of the Champagne vineyard
PETIT MESLIER	
PINOT BLANC	
PINOT GRIS	

HISTOIRE / HISTORY

Le saviez-vous ? Did you know?

« Saulte-Bouchon » était le nom que portait ce vin pétillant, à l'origine de sa découverte au XVII^e siècle. Créée à Troyes en 1975 par des vignerons aubois, la Commanderie du Saulte-bouchon champenois est une confrérie bachique destinée à faire mieux connaître le champagne produit dans la partie méridionale de la Champagne.

Lors de leur cérémonie d'intronisation, les chevaliers doivent faire serment d'allégeance au vin de Champagne, « Roi des Vins et Vin des Rois ».

This sparkling wine used to go by the name of 'Saulte-Bouchon' (literally 'cork-popper') after it was first discovered in the 17th century.

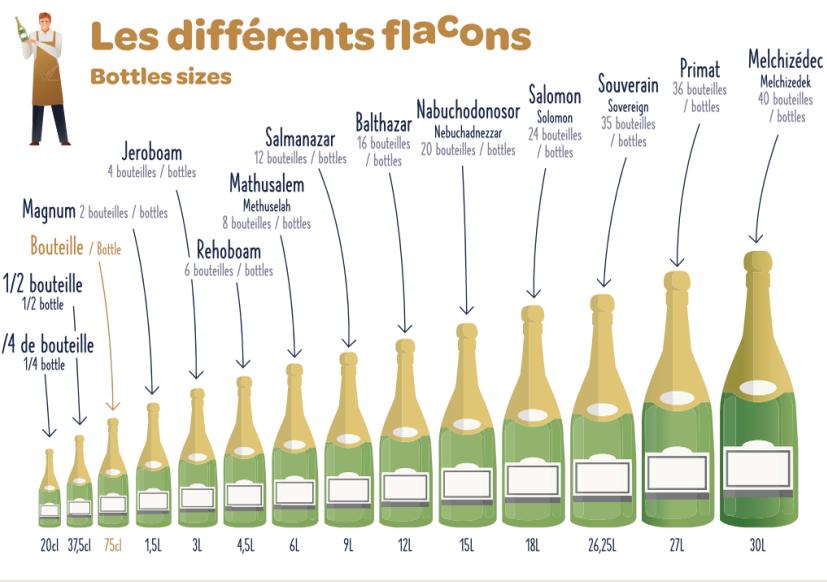
Established in Troyes in 1975 by some winegrowers from Aube, the "Commanderie du Saulte-bouchon champenois" is a Bacchic fraternity whose role is to promote the champagne produced in the southern part of the Champagne region.

During their swearing-in ceremony, the fellows have to pledge allegiance to champagne, 'King of Wines and Wine of Kings'.

Les étapes du travail de la vigne · The stages of work in the vineyard



- 1 • La taille** est la première opération après les vendanges. 4 types de taille sont autorisés par la réglementation. Elle permet la bonne circulation de la sève vers les bourgeons fructifères, favorisant ainsi la vigueur et la fertilité de la vigne.
- 2 • Le liage** consiste à attacher les charpentes de la vigne sur un fil de support pour empêcher la pousse anarchique de la végétation et lui donner une forme facilitant les travaux ultérieurs.
- 3 • L'ébourgeonnage** élimine les bourgeons superflus et favorise les pousses fructifères.
- 4 • Le relevage** permet d'orienter la végétation verticalement.
- 5 • Le palissage** consiste à séparer les rameaux afin d'optimiser l'aération et l'ensoleillement du feuillage.
- 6 • Le rognage-écimage** est la taille estivale indispensable jusqu'aux vendanges pour éviter que le feuillage prime sur les grappes et les prive de vitalité.
- 7 • Les vendanges**, c'est la cueillette des grappes, qui se fait exclusivement à la main et dure environ 3 semaines. Une date de maturité optimale est déterminée pour chaque cépage et chaque cru.



LE CHAMPAGNE EN CHIFFRES / CHAMPAGNE IN NUMBERS

Dans le monde :
Across the world:

1 bouteille ouverte toutes les 2 secondes
1 bottle opened every 2 seconds

3 milliards de flûtes dégustées chaque année
3 billion flutes served every year

Dans l'Aube :
In Aube

2^{ème} producteur de champagne après la Marne !
2nd biggest producer of champagne after Marne! (22% of the appellation area)

7 132 ha de vignes (22% de l'appellation)
of vines

2 500 récoltants / winegrowers

500 élaborateurs / winemakers



1 • Pruning is the first operation carried out after the harvest. The regulations allow 4 different pruning methods. Pruning ensures the sap reaches the fruit buds properly, hence boosting the vine's vigour and fecundity.

2 • Tying consists in fixing the vine branches to a support, in order to prevent the greenery from growing willy-nilly and to retain a shape that facilitates future work.

3 • De-budding removes the superfluous buds and encourages the development of fruit-bearing shoots.

4 • Wire-lifting entails training the greenery upwards.

5 • Trellising consists in separating the branches so that the leaves receive maximum air and sun exposure.

6 • Summer pruning is essential right up until the harvest, to ensure that vigorous leaf growth does not take precedence over the development of the grapes.

7 • The grape harvest is carried out entirely by hand over a period of about 3 weeks. A date for optimal ripeness is determined for each grape variety and each vineyard.

SAVOIR-FAIRE

Les étapes de la vinification

The stages of vinification

Aussitôt après la cueillette, s'effectue le **pressurage**. Les raisins entiers sont pressés lentement et délicatement pour en récupérer le **jus (moût)**. La première presse, appelée **cuvée**, donne le meilleur jus. S'ensuivent différentes étapes pour transformer ce jus en champagne...

1 • LA FERMENTATION
Transformation du jus de raisin en vin. Peut s'effectuer sous bois (en fût) ou dans des cuves en acier inoxydable.

2 • L'ASSEMBLAGE
Mariage de différents cépages, crus et années afin de créer une cuvée unique. Les millésimes, quant à eux, rassemblent les vins d'une seule et même année.

3 • LE TIRAGE
Mise en bouteille qui ne peut avoir lieu avant le 1^{er} janvier suivant la vendange. C'est pendant cette étape qu'a lieu la « prise de mousse », 2^{ème} fermentation où l'alcool et le gaz carbonique sont libérés dans le vin par les levures.

4 • LA MATURATION
Viellissement des bouteilles en cave, à l'abri de la lumière et à une température d'environ 12°C. Doit être de 15 mois minimum pour les vins non millésimés, et de 3 ans pour les millésimes.

5 • LE REMUAGE
Permet d'amener le dépôt de sédiments dans le goulot de la bouteille en la tournant et en la relevant progressivement. Cette opération peut être réalisée manuellement sur des pupitres en bois ou de façon mécanique dans des gyroallettes.

6 • LE DEGORGEMENT
Expulsion du dépôt logé dans le goulot. Peut se faire mécaniquement en gelant le col de la bouteille afin de former un glaçon ou manuellement, « à la volée » en redressant la bouteille rapidement et en l'ouvrant pour expulser le dépôt par pression sans laisser échapper trop de vin.

7 • LE DOSAGE
C'est l'ajout de sucre (liqueur de dosage ou liqueur d'expédition) afin d'arrondir le vin. La teneur en sucre fait partie des mentions obligatoires sur l'étiquette d'une bouteille de champagne.

8 • LE BOUCHAGE
Un bouchon en liège aggloméré est introduit par compression dans le goulot et recouvert d'une capsule, le tout retenu par un muselet. Le bouchon doit obligatoirement mentionner l'appellation Champagne ou l'année du millésime.



The **pressing** of the grapes takes place immediately after the harvest. The whole grapes are pressed slowly and gently to extract the **juice, or 'must'**. The first pressing, called the **'cuvée'** produces the best juice. This juice then undergoes different stages to turn it into champagne...

1 • FERMENTATION
The grape juice is transformed into wine. This can take place in wooden barrels or in stainless steel vats.

2 • BLENDING
Different varieties, vineyards and harvests are blended to create a unique *cuvée*. Vintage wines, however, come from grapes harvested in a single year.

3 • BOTTLING
The wine cannot be bottled before the 1st January following the harvest. This is the stage when the second in-bottle fermentation takes place, releasing alcohol and carbon dioxide into the wine under the action of yeast.

4 • AGING
The bottles age in a dark cellar at a temperature of about 12°C. This must last for at least 15 months for a non-vintage wine, and 3 years for vintage wines.

5 • RIDDLING
This brings the sediment gradually to the neck through a process of turning and tipping the bottles. The operation can be carried out manually on wooden stands, or mechanically in gyroallettes.

6 • DISGORGING
Removal of the sediment from the neck of the bottle. This can be done mechanically by freezing the bottle neck to form ice, or manually by quickly turning the bottle upwards and opening it to expel the deposit under the pressure, without letting too much wine escape.

7 • DOSAGE
Sugar is added (the 'liqueur de dosage' or 'liqueur d'expédition') to soften the wine. The sugar content is one of the mandatory indications on champagne labels.

8 • CORKING
A compressed, aggregated cork is inserted into the bottle neck, topped with a metal cap and held in place with a champagne wire. The cork must bear the name of the Champagne appellation area or the vintage year.

Troyes
La Champagne
TOURISME

Troyes La Champagne Tourisme
16 rue Aristide Briand - 10000 Troyes
Tél. : + 33 (0)3 25 82 62 70
Email : contact@troyeslachampagne.com
www.troyeslachampagne.com

Rejoignez-nous sur :
Facebook, Instagram, LinkedIn, Pinterest
Troyes La Champagne Tourisme

17 AVANCE NANCY - Tél. 03 83 38 87 48



L'appellation Champagne : The Champagne appellation:

300 millions de bouteilles produites chaque année
bottles produced every year

34 300 hectares
hectares

16 100 vignerons / winegrowers

5 départements / French departments

319 crus / vineyards (towns & villages)

40 km/h vitesse moyenne d'expulsion d'un bouchon
average speed of a cork bursting out of a bottle



Un terroir méconnu...

An unfamiliar terroir...

Le vignoble de Montgueux, situé à une dizaine de kilomètres de Troyes, est perché sur une colline de **268 mètres**. Surnommé « le Montrachet de la Champagne », ses **215 hectares** de vignes, principalement plantés en **chardonnay**, sont majoritairement exposés **sud/sud-est**, ce qui leur procure un ensoleillement idéal.

The Montgueux vineyard, about ten kilometres from Troyes, perches on a hill that reaches 268 metres. Nicknamed the 'Montrachet of the Champagne region' the 215-hectare vineyard is planted mainly with Chardonnay and faces mostly south/south-east where it enjoys ideal sun exposure.



Un sol crayeux aux propriétés exceptionnelles!

Chalky soil with outstanding properties!

Les sous-sols de Montgueux sont constitués de **craie** vieille de **90 millions d'années**, ainsi que de **silex**. La craie, de nature poreuse, empêche les excès d'eau et réhydrate la vigne par temps sec. Ce sol procure un **caractère spécial** à chardonnay (iodé et salin).

The Montgueux subsoils contain limestone that is 90 million years old, and flint. Naturally porous, the chalk absorbs excess water and rehydrates the vine when the weather is dry. This soil gives the Chardonnay grapes their specific character (iodised and saline).



LIEU D'INSPIRATION / AN INSPIRING PLACE

Le saviez-vous? Did you know?

Montgueux est représenté à travers une oeuvre du célèbre peintre **Maurice Marinot** (1882-1960) intitulée « **Marcelle dans la campagne, près de la colline de Montgueux** » (1903).

Montgueux is depicted in a famous painting by Maurice Marinot (1882-1960) entitled 'Marcelle in the country, near the hill of Montgueux' (1903).

© Jean-Manuel Salingue - Musée des beaux-arts de Rennes

LA PARTICULARITÉ DE MONTGUEUX / DISTINCTIVE FEATURE OF MONTGUEUX

Appellation Champagne Champagne appellation

L'appellation Champagne a été obtenue le **24 septembre 1927** pour les vins de Montgueux après de longues démarches administratives menées par **Léon Beaugrand** et **Victor Lesaché**. Montgueux est la seule commune jouxtant la ville de Troyes à pouvoir produire du champagne.

The wines of Montgueux obtained the 'Champagne' appellation on 24th September 1927, after a long administrative process led by Léon Beaugrand and Victor Lesaché. Montgueux is the only neighbouring town of Troyes that can produce champagne.

Le vignoble de Montgueux

The Montgueux vineyard



CEPAGES / GRAPE VARIETIES

Un chardonnay convoité

Montgueux Chardonnay in high demand



Ce cépage d'exception apporte des saveurs gourmandes et un vin **très expressif et parfumé**, ce qui ne manque pas d'attirer la convoitise des grandes maisons de champagne. À la dégustation, le chardonnay montgueuillaat dévoile des arômes subtils de **fruits exotiques** et d'**agrumes**, ainsi que des **notes beurrées et briochées**.

This outstanding grape variety produces a very expressive, aromatic wine of generous flavour that has not failed to get itself noticed among leading champagne houses. The Chardonnay of Montgueux reveals subtle aromas of exotic fruit and citrus fruit, with hints of butter and brioche.

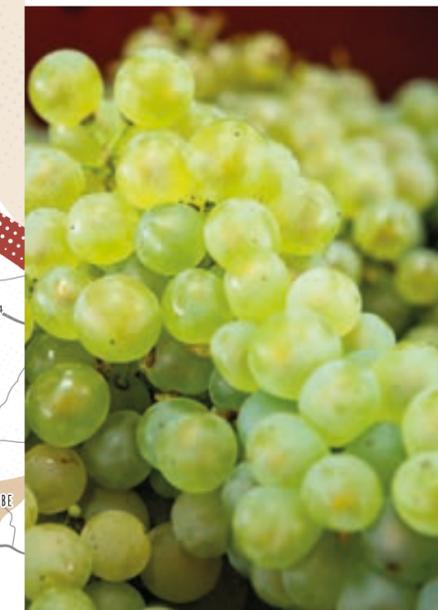


ANECOTE / FUN FACT

Des vignes au pays du soleil levant

En 1878, deux apprentis japonais originaires de Katsunuma, **Masanari Takano** et **Ryuku Tsuchiya** viennent s'initier à la culture de la vigne pendant 2 ans au célèbre Clos Sainte-Sophie auprès de Charles Baltet, pépiniériste Troyen.

De retour au Japon, ils font fructifier au pied du Mont Fuji les plants de chardonnay rapportés qui sont aujourd'hui à l'origine du principal vignoble japonais! En souvenir, certaines parcelles de Katsunuma sont baptisées Clos Sainte-Sophie, Balta (en hommage à Charles Baltet) et Montgueux. On trouve également une « salle de Troyes » au musée des vins de la ville.



MONTGUEUX EN CHIFFRES / MONTGUEUX KEY NUMBERS



430 000

bouteilles produites par an
bottles produced per year



19
marques de champagne
champagne brands



215 ha
de production
AOC Champagne
devoted to AOC Champagne

90%

de chardonnay
chardonnay

10%

de Pinot noir et Pinot meunier
Pinot noir & Pinot meunier

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération / Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation.



Brevets et copyright utilisés sous licence www.zcard.fr No. 000001/12

1 Champagne Alexis St Aude
1 rue creuse - 10300 Montgueux
☎ +33 (0)3 25 79 05 22 ou +33 (0)6 83 43 50 86
champagne.comiot@orange.fr
www.alexisstauade.com

2 Champagne Beaugrand Hélène
4 rue Léon Beaugrand - 10300 Montgueux - RM
☎ +33 (0)6 03 24 87 59
contact@champagne-helenebeaugrand.com
www.champagne-helenebeaugrand.com

3 Champagne Beliard-Lassaigne
Voie du faite - 10300 Montgueux
☎ +33 (0)3 25 74 83 04
champagne-beliard-lassaigne@orange.fr

4 Champagne Bigard Père & Fils
13 rue Victor Lesaché - 10300 Montgueux
☎ +33 (0)3 25 74 84 13
contact@champagne-bigard.com
www.champagne-bigard.com

5 Champagne Billiout Bigard
Allée des caves - 10300 Grange l'évêque
☎ +33 (0)3 25 76 65 72 ou +33 (0)6 51 21 82 25
billioutbigard@gmail.com
lassaigneberlot@free.fr
champagne-billiout-bigard.wifeo.com

6 Champagne Didier Doué
3 voie des Vignes - 10300 Montgueux
☎ +33 (0)3 25 79 44 33
doue.didier@wanadoo.fr
champagne-didier-doue.fr

7 Champagne Etienne Doué
11 route de Troyes - 10300 Montgueux
☎ +33 (0)3 25 74 84 41
contact@champagneetiennedoue.com
www.champagneetiennedoue.com

8 Champagne Jean Guérinot
2 rue Chanet - 10300 Montgueux
☎ +33 (0)3 25 74 84 76
contact@champagneguerinot.fr
champagneguerinot.fr

9 Champagne Jaillant & Co
111 Marivat - D 141 - 10300 Montgueux
☎ +33 (0)3 25 41 32 02 ou +33 (0)6 09 32 37 96
champagne.jaillantandco@gmail.com
www.champagne-jaillant.com

10 Champagne Lassaigne Berlot (EARL)
13 rue de Troyes - 10300 Montgueux
☎ +33 (0)3 25 74 84 60
lassaigneberlot@free.fr
champagne-lassaigne-berlot.com

11 Champagne Gérard Lassaigne
6 rue de Valange - La Boiserie - 10300 Montgueux
☎ +33 (0)6 09 10 61 18
gerard.lassaigne@orange.fr
champagne-gerard-lassaigne.com

12 Champagne Jacques Lassaigne
13 Champagne Olivier Lassaigne
4 chemin des Haies - 10300 Montgueux
☎ +33 (0)3 25 74 49 48
lassaigneolivier@orange.fr
www.champagne-olivier-lassaigne.fr

14 Champagne Thierry Lassaigne
4 rue de la Garenne - 10300 Montgueux
☎ +33 (0)3 25 78 01 43
thierry.lassaigne@orange.fr

15 Champagne Leroy F.M Père & Fils
11 route nationale 60 (D660), La Grange au Rez - 10300 Montgueux
☎ +33 (0)3 25 80 91 48 ou +33 (0)6 36 73 71 47
champagneleroyfmpereetfils@orange.fr
leroy-fm-earl.business.site

Haute Valeur Environnementale (HVE) / High-environmental Value (HEV) Agriculture biologique (AB) / Organic Agriculture - Vignobles et découvertes / Vineyards and Discovery Bienvenue à la ferme / Welcome to the Farm Viticulture Durable en Champagne / Sustainable Viticulture in Champagne

16 Champagne Leroy-Galland
3 route nationale 60 (D660), La Grange au Rez - 10300 Montgueux
☎ +33 (0)3 25 70 32 91
champagneleroygalland@gmail.com
champagneleroygalland.fr

17 Champagne Leroy-Meirhaeghe
6 route nationale 60 (D660), La Grange au Rez - 10300 Montgueux
☎ +33 (0)3 25 80 70 43
contact@champagne-leroy-montgueux.com
www.champagne-leroy-montgueux.com

18 Champagne Eric Therrey
6 route de Montgueux, La Grange au Rez - 10300 Montgueux
☎ +33 (0)3 25 70 30 25
contact@champagne-therrey.fr
www.champagne-therrey.fr

19 Champagne Jean Velut
9 rue du Moulin - 10300 Montgueux
☎ +33 (0)3 25 74 83 31
domaine@champagne-velut.fr
www.champagne-velut.fr