



ETE 2021

Entrez dans l'univers MAILLY GRAND CRU :

- Mieux connaître le terroir de Mailly Champagne pour mieux vinifier
- Une bouteille unique, reflet et garant du terroir
- Gottardi : notre partenaire autrichien depuis près de 50 ans



CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU

28, rue de la libération 51500 Mailly-Champagne Tel : 03 26 49 41 10

www.champagne-mailly.com

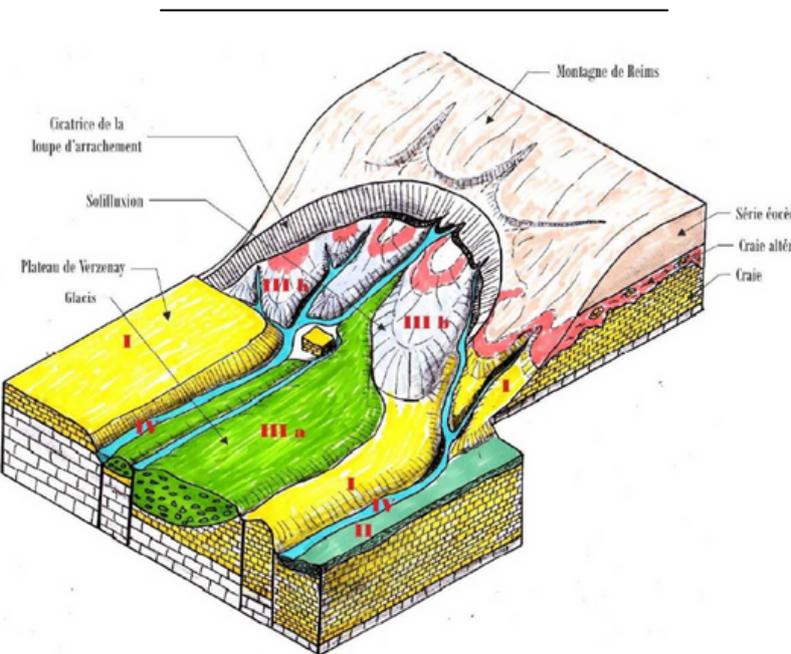
MAILLY, UN TERRITOIRE UNIQUE

A Mailly Champagne, village classé Grand Cru, le terroir aux 35 lieux-dits du village est unique.

Depuis des millions d'années, de nombreux événements ont façonné le paysage, mais aussi les sols et le sous-sol de craie.

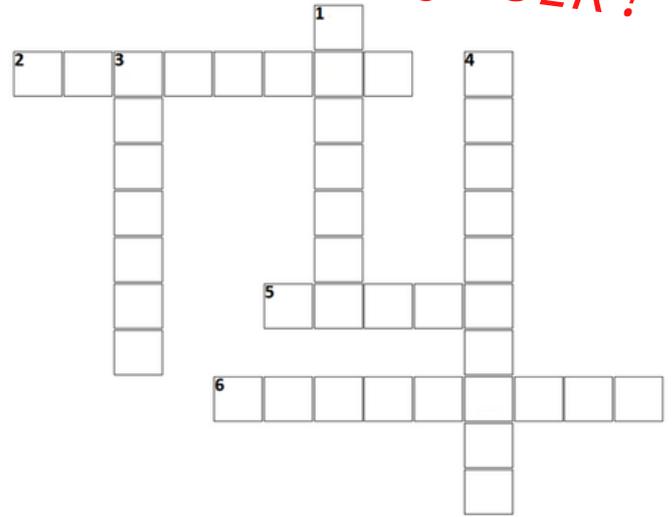
Certains mouvements tectoniques anciens ont déstabilisé le flanc Nord de la Montagne de Reims et provoqué successivement un **éboulement de grande ampleur** et la formation de **coulées boueuses entraînant tout sur leur passage**. En avançant, de la Montagne vers la vallée, ces coulées ont mélangé de nombreux sédiments. Cela a donné naissance à **des sols très particuliers et diversifiés**.

Après une étude approfondie des sols, de l'histoire géologique et du paysage de Mailly Champagne, menée en partenariat avec le bureau d'études « Bécheler Conseils », il nous est aujourd'hui possible de **dresser une typologie des sols reliée à certains lieux-dits du village**.



- I - le système de la craie en place,
- II - le système des colluvions crayeuses – pente et grèzes litées ;
- III - Le système du glaciaire détritique ancien et des coulées de solifluxion
- IV - le Système des fonds de vallons et des entailles érosives.

A VOUS DE JOUER !



Vertical

- 1 La corrélation du sol, de la topographie, du paysage, du climat, de la biodiversité et de l'action de l'homme.
- 3 En glissant, elles entraînent tout sur leur passage.
- 4 Un événement de grande ampleur ayant eu lieu à Mailly Champagne.

Horizontal

- 2 Forme caractéristique des côtes calcaires présentes à Mailly Champagne
- 5 L'élément qui compose le plus le sous-sol de la Champagne.
- 6 A Mailly Champagne, déposés pendant des millions d'années, ils sont tous mélangés.

LA CONNAISSANCE INTIME DU TERROIR

Selon cette étude, un autre aspect singulier du village réside aussi dans l'orientation des parcelles. Les événements passés ont permis la création de coteaux, exposés soit au Nord, au Sud, à l'Ouest ou à l'Est. Ce **fait rare en Champagne (les quatre expositions)** permet de distinguer le village de Mailly Champagne. **Certaines côtes calcaires disposent même d'une exposition inégalée régionalement.** Exposées au Sud et au Sud-Ouest, ces côtes sont les plus chaudes du Nord de la Montagne de Reims. Leur disposition est dite en « marche d'escalier ».

C'est cette connaissance intime des événements passés qui nous permet de mieux comprendre notre terroir, nos lieux-dits et de **séparer encore plus précisément nos vinifications parcelles**. Nous cueillons et vinifions séparément les lieux-dits identifiés afin de **respecter leur expression hautement identitaire**. La palette des vins n'en est que plus précise et variée. Ces données objectives enrichissent l'assemblage.

UNE BOUTEILLE UNIQUE, REFLET ET GARANT DU TERROIR



UNE BOUTEILLE UNIQUE

MAILLY GRAND CRU se distingue aujourd'hui par sa nouvelle bouteille, de teinte antique, estampée "Champagne MAILLY GRAND CRU" sur sa bague carrée et sur le fond.

Les cuvées "Brut Réserve" et "Blanc de Pinot Noir" sont maintenant commercialisées dans ces bouteilles. "Rosé de Mailly" et "Extra Brut Millésimé" suivront.

Les estampes, exécutées par le verrier Français Saverglass, apportent une touche d'unicité. Ce marquage sur verre confère au flacon de l'élégance et de la distinction, et permet de faire rayonner la marque MAILLY GRAND CRU à travers le monde.

L'authenticité et la singularité se retrouvent donc dans la bouteille mais aussi sur la bouteille. **Une bouteille unique pour un terroir unique !**

REFLET ET GARANT DU TERROIR

Ces estampes exclusives viennent signer nos valeurs, notre style et nos engagements.

Depuis presque un siècle, les fondateurs du domaine, comme les générations de vignerons qui leur ont succédé, ont uni leurs efforts dans un même et unique but. Offrir un grand Champagne au travers d'une marque commune à forte identité : MAILLY GRAND CRU. **Ce flacon personnalisé en est le reflet.**

Comprendre et accompagner le parcellaire pour récolter la "note juste" est l'un des fondamentaux du domaine. **La signature** "Champagne MAILLY GRAND CRU" traduit également la richesse et les nuances multiples **de notre grand terroir.**

Enfin, la recherche d'esthétisme, de profondeur dans le vin nécessite une viticulture de haute précision dans laquelle nous sommes engagés depuis longtemps. **Cette bouteille en est le garant.**





UNE HISTOIRE DE FAMILLE

L'histoire de l'entreprise familiale **Gottardi** débute il y a **plus de 120 ans**, quand **Alfons Gottardi**, marchand de la région de Trente (Italie), rejoint l'Autriche natale de son épouse. Il décide de fonder la société **Gottardi**, à **Innsbruck** dans le Tyrol, spécialisée dans la distribution de vins du Tyrol du Sud et du Trentin.

Au fur et à mesure des années, des membres de la famille rejoignent la société, chacun apportant sa pierre à l'édifice. La cinquième génération, avec **Elisabeth Gottardi**, a aujourd'hui intégrée l'entreprise. **Des relations de confiance** sont développées avec les fournisseurs, **sur le long-terme**. **Maily Grand Cru** rentre dans leur catalogue en **1973 (soit depuis près d'un demi-siècle !)** et a toujours été distribué en **exclusivité par Gottardi en Autriche**.

Aujourd'hui, **Gottardi** est **une référence de la distribution de vins en Autriche**. Ils proposent **des vins haut de gamme**, d'Autriche, de France et d'ailleurs, pour les professionnels et les particuliers.

PASSIONNÉS DE PINOT NOIR

Un **caveau de vente et de dégustation** est ouvert à l'année. Créée en 1980, la boutique est située à Innsbruck, dans le berceau de l'entreprise familiale. Les clients peuvent y découvrir l'ensemble de la gamme, bien différente de ce qui est proposé ailleurs dans le pays. **Fins connaisseurs de leur assortiment**, les **Gottardi** savent mille et un détails sur l'ensemble des cuvées proposées à la vente ou à la dégustation. Sur la région de provenance, sur le domaine, sur le cépage, sur le vigneron...

Autre point commun entre les deux sociétés : **Gottardi et Maily Grand Cru partagent le même amour du Pinot noir**. Maily Grand Cru sublime le cépage à travers ses Champagnes, tandis que **Gottardi** le magnifie à travers une cuvée bien spéciale. En effet, la famille **Gottardi** a acheté **un vignoble** en 1986, **dans le hameau de Mazzon dans le Tyrol du Sud, côté italien**. Le hameau est connu comme **« le paradis du Pinot noir »**. Une cave y est construite en 1995, et depuis un vin 100% Pinot noir est vinifié. A découvrir... à déguster...

