



HIVER 2022

Entrez dans l'univers MAILLY GRAND CRU :

- Un nouveau site internet pour une nouvelle année !
- La taille hivernale des vignes à Mailly Grand Cru
- Les Échansons 2012



CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU

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

NOUVEAU SITE INTERNET : www.champagne-mailly.com

Bonne
Année
2022 !



BONNE ANNÉE

Toute l'équipe Mailly Grand Cru vous souhaite une excellente et heureuse nouvelle année ! Que 2022 vous apporte à tous paix et douceur, une bonne santé, des bulles qui pétillent et des bons repas partagés avec vos proches !

NOUVEAU SITE INTERNET

Nous débutons l'année par la mise en ligne de notre nouveau site internet, en versions française et anglaise. Complètement retravaillé, il retrace les racines de la Société ; il évoque sa progression à travers les années ; il met en avant nos engagements en faveur de notre environnement et des hommes ; il informe nos visiteurs œnotouristiques. De nombreux fichiers techniques y sont téléchargeables et des films peuvent y être visionnés. N'hésitez pas à aller y faire un tour... Bonne découverte !

NOS ENGAGEMENTS

Le vivant comme énergie créatrice

Mailly Grand Cru a toujours placé l'humain et la préservation de son patrimoine naturel au cœur de son développement économique.

Depuis 2021, l'ensemble du vignoble a obtenu les certifications **Viticulture Durable en Champagne (VDC)** et **Haute Valeur Environnementale (HVE)**. C'est le résultat de nombreuses années d'engagement collectif.



CENOTOURISME

Entrez dans l'univers MAILLY

Sur la Route Touristique du Champagne, au cœur d'une mer de vigne, nous vous confierons les secrets d'élaboration de nos champagnes.



NOS CUVÉES

Les vins du domaine puisent leur personnalité dans les raisins d'un même Grand Cru. 35 lieux-dits tournés vers les quatre points cardinaux dessinent son vignoble.

Grâce à la craie du sous-sol, le Pinot Noir révèle à Mailly Champagne, une fraîcheur unique et une minéralité aux nuances salines. Le Chardonnay s'y marie avec harmonie en apportant toute sa finesse.

Là est le style, l'esprit de MAILLY.



UNE AVENTURE HUMAINE

Sous le signe de l'audace

Les premiers pas de la Société de Producteurs de Mailly Champagne

Fondée en 1929, elle est l'une des plus anciennes structures coopératives de Champagne. Ses premiers vignerons adhérents avaient le commun d'avoir des vignes sur le seul village de Mailly Champagne et le souci de mieux vendre leur récolte aux maisons de champagne en se regroupant en société.

LIRE PLUS >



LES RACINES D'UN GRAND CRU

Une reconnaissance ancienne

Le Village de Mailly Champagne

Dans les ouvrages traitant du vin de Champagne au début du 18^e siècle, Mailly Champagne est systématiquement cité parmi les villages les plus remarquables de la Champagne.

En 1816, une première classification des vignobles du monde est détaillée dans l'ouvrage de référence d'André Julien « Topographie de tous les vignobles connus ». Les vins de France y sont répertoriés en 5 classes distinctes. Mailly fait partie des 6 villages de la Marne classés « Première Classe » pour ses raisins rouges.



LA TAILLE : UN ACTE FONDATEUR

A Mailly Grand Cru, comme partout en Champagne, **l'hiver au vignoble est consacré à la taille des vignes**. Elle demande de la rigueur et **un respect de règles définies dans le cahier des charges de l'appellation Champagne depuis 1936**.

Réalisée uniquement à la main, **la taille est un acte fondateur pour la vigne**. En effet, c'est de cette intervention, de sa précision et de son intelligence que dépendra la qualité de la vendange. Elle induit aussi la vigueur, la fertilité et la maturité de la vigne. Elle conditionne son développement et son épanouissement. Elle donne sa forme à la vigne, pour la campagne à venir mais aussi pour toutes les autres années à suivre.

Quatre types de taille sont autorisés en Champagne. **Sur notre domaine**, nous en pratiquons deux : **la taille Chablis, principalement sur les pieds de Chardonnay**, et **la taille Cordon de Royat, sur les pieds de Pinot Noir**.

35 LIEUX-DITS TAILLÉS AU BON MOMENT

Nous nous efforçons de **respecter au maximum le flux de la sève** dans chaque pied. Par ce biais, **nous prenons soin de chaque plante, dans sa globalité**. Chaque cep est observé minutieusement afin de définir pour lui, et pour lui seul, l'endroit idéal où tailler afin de respecter son équilibre et sa vigueur. **Tailler est réellement un acte raisonné**.

Une particularité de Mailly Grand Cru réside dans le fait que **chacun des 35 lieux-dits est taillé au moment le plus opportun de l'hiver**. Quelques exemples...

- « Les Baudets Seigneurs », « Les Roses », « Les Fays », lieux-dits situés près de la forêt du village, sont taillés en premier, car les bois forment une barrière naturelle contre les vents froids. Les températures restent clémentes toute l'année.
- « Les Feugères » et « Sous la Ville » sont taillés par la suite car ce sont des lieux-dits majoritairement protégés grâce à leur proximité avec le village.
- « Les Longues Raies » et « Les Villiers », localisés près des champs agricoles, sont taillés tardivement à cause de risques de gelées plus importants sur ces secteurs.



LES ÉCHANSONS : COURONNEMENT DE NOTRE GAMME

La cuvée Les Echansons, couronnement de notre gamme depuis plus de 50 ans, est un hommage aux sommeliers, ambassadeurs de nos champagnes. Le titre "Echanson" était donné à l'officier en charge du service des vins à la Cour des Rois de France. Il devait gérer la cave, choisir les vins, les goûter et les faire apprécier.

Uniquement réalisé dans les très grandes années, l'assemblage de la cuvée Les Echansons privilégie les vins ayant une capacité de vieillissement exemplaire. Les Chardonnay les plus élégants sont assemblés aux Pinot Noir les plus puissants et racés.

Ce champagne de précision, de caractère, de profondeur et de plénitude est la référence de l'absolu pour tout amateur à la recherche de l'excellence. Ravioles de langoustines, risotto de homard, foie gras poêlé, Saint Jacques aux truffes, poularde de Bresse aux morilles uniront leur talent à ce Grand Cru d'exception.



Théodore Rombouts

GRANDE FRAÎCHEUR DU MILLÉSIME 2012

En 2012, après une campagne viticole perturbée par des aléas climatiques réguliers et interminables, le soleil d'août a permis **une maturité des baies exceptionnelle**. A la vendange, **les grappes possèdent tous les attributs d'une grande année** : poids modéré, état sanitaire parfait, bonne maturité, acidité soutenue. Cette dernière est gage d'**une belle expression de fraîcheur dans les vins**.

A la dégustation du millésime 2012, les Chardonnay sont vifs, frais, précis, avec de belles notes de fleurs et d'agrumes. Les Pinot Noir sont plus gras, vineux, salins, frais et riches de notes de fruits blancs bien mûrs. Témoignage de la patience, après près de 10 années en cave, une dimension épicée de la cuvée est portée par les fruits secs et une touche spiritueuse.

Grande parmi les grandes, **cette très rare cuvée - seules 10 856 bouteilles tirées -** incarne toutes les valeurs premières de notre vignoble Grand Cru. Associé à l'expertise de notre Chef de Caves, **un lent élevage sur lattes de 10 années, en crayères profondes**, permet d'offrir à l'amateur le plus exigeant la signature unique d'un champagne de référence.

