



CHAMPAGNE

MAILLY

GRAND CRU



SOMMAIRE

LES RACINES D'UN GRAND CRU

UNE AVENTURE HUMAINE

NOS ENGAGEMENTS



LE VILLAGE DE
MAILLY-CHAMPAGNE

LES
RACINES
D'UN GRAND CRU

Une reconnaissance ancienne

LE VILLAGE DE MAILLY CHAMPAGNE

Aujourd'hui, seuls 17 villages sur les 319 que compte l'aire de production AOC Champagne produisent des raisins Grand Cru.

En 1816, une première classification des vignobles du monde est détaillée dans l'ouvrage de référence d'André Jullien *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.

Depuis les premières échelles des crus de 1911 et de 1920, et jusqu'à aujourd'hui, Mailly Champagne sera invariablement classé Grand Cru 100%.

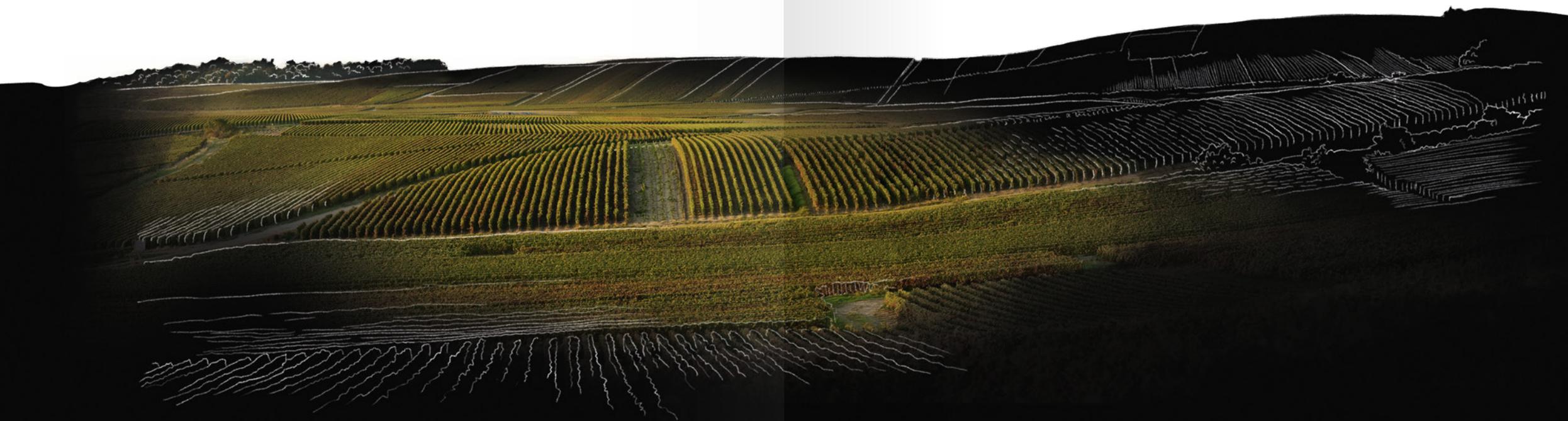
L'influence du sol

UNE PALETTE NATURELLE

À Mailly Champagne, le terroir aux 35 lieux-dits du village est véritablement unique.

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

Une étude approfondie des sols, de l'histoire géologique et du paysage de Mailly Champagne nous permet aujourd'hui de dresser une typologie des sols reliée à certains lieux-dits du village.



L'un des aspects singuliers du village réside dans l'orientation des parcelles. Les événements passés ont entraîné 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) distingue le village de Mailly Champagne. Cette connaissance intime des événements passés nous permet de mieux comprendre notre terroir et nos lieux-dits, et de séparer encore plus précisément nos

vinifications parcelles et d'enrichir nos assemblages. Nous cueillons et vinifions séparément les lieux-dits identifiés, afin de respecter leur expression spécifique. La palette des vins n'en est que plus précise et variée.

Secret de caves

L'ATELIER D'ARTISTES

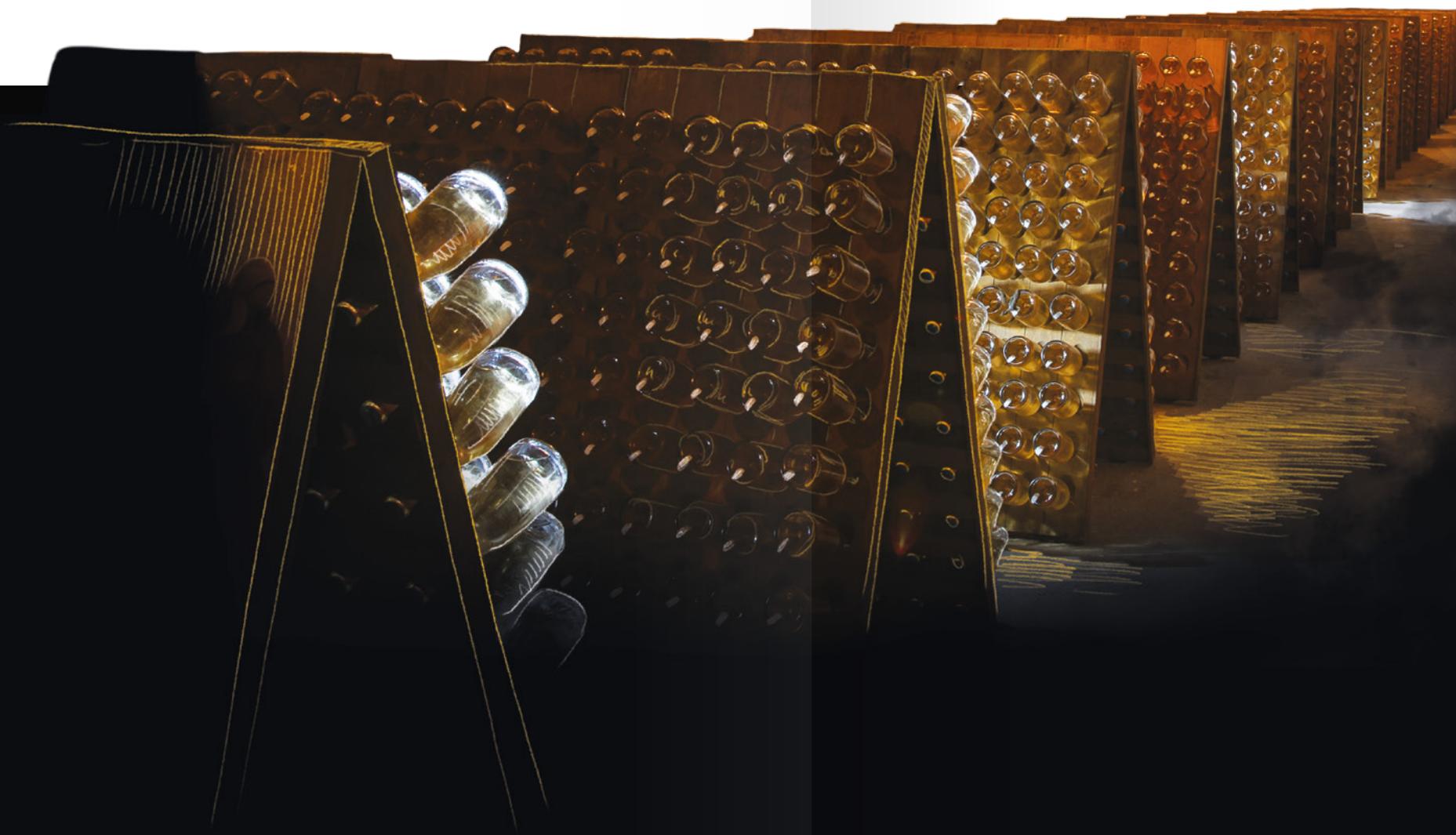
Avec ces parcelles à l'expression unique, le Chef de Caves dispose d'un nuancier prodigieux de vins tranquilles, fruits de la dernière vendange.

Clef de voute de l'assemblage, ce nuancier s'enrichit d'une collection de vins de réserve, issue de plus de dix vendanges. Précieusement élevée dans notre cuverie et dans nos chais, par année de récolte et par cépage, cette collection permet notamment d'obtenir une régularité et un équilibre pour les champagnes non millésimés.

Une **méthode Solera**, aussi appelée **réserve perpétuelle**, est conduite en foudre de chêne et mise à profit par le Chef de Caves pour certaines de nos cuvées.

Prolongement du travail à la vigne, leur assemblage est un véritable travail de composition et d'union subtile des multiples expressions de ces vins clairs, issus des 35 lieux-dits du domaine pour élaborer une gamme de grands champagnes.

La lente évolution des champagnes du domaine se poursuit ensuite dans nos caves, à 19 mètres sous terre et à la température constante de 12°C. C'est dans ce lieu magique que naît l'effervescence.





UNE
AVENTURE
HUMAINE

Sous le signe de l'audace

LES PREMIERS PAS DE LA SOCIÉTÉ DE PRODUCTEURS DE MAILLY CHAMPAGNE

Une belle trajectoire
ancrée dès l'origine
dans son terroir
et, portée par des
vignerons qui ont
reçu bien plus que
des vignes en héritage.

Fondée en 1929, elle est l'une
des plus anciennes structures
coopératives de Champagne.
Les 24 premiers vignerons
adhérents avaient tous en
commun d'avoir des vignes
sur le seul village de Mailly
Champagne et le souci de
mieux vendre leur récolte en
se regroupant en société.
Les vignerons décident alors
de champagner et commer-
cialiser directement leurs
bouteilles. Sans aucun soutien
financier, ils louent du maté-
riel et, avec des bouteilles de
récupération, procèdent au
premier tirage. Ils réussissent
à produire 3 600 bouteilles.



À la tête par la main

**UNE DÉTERMINATION
À TOUTES ÉPREUVES**

À sa création en 1929, notre société ne disposait pas de caves, indispensables pour l'élaboration de vins de Champagne.

Le président fondateur, Gabriel Simon, ancien officier du Génie ayant creusé des tranchées pendant la guerre 1914-1918, décide alors « d'utiliser pour la paix ce qui avait été fait pour la guerre ».

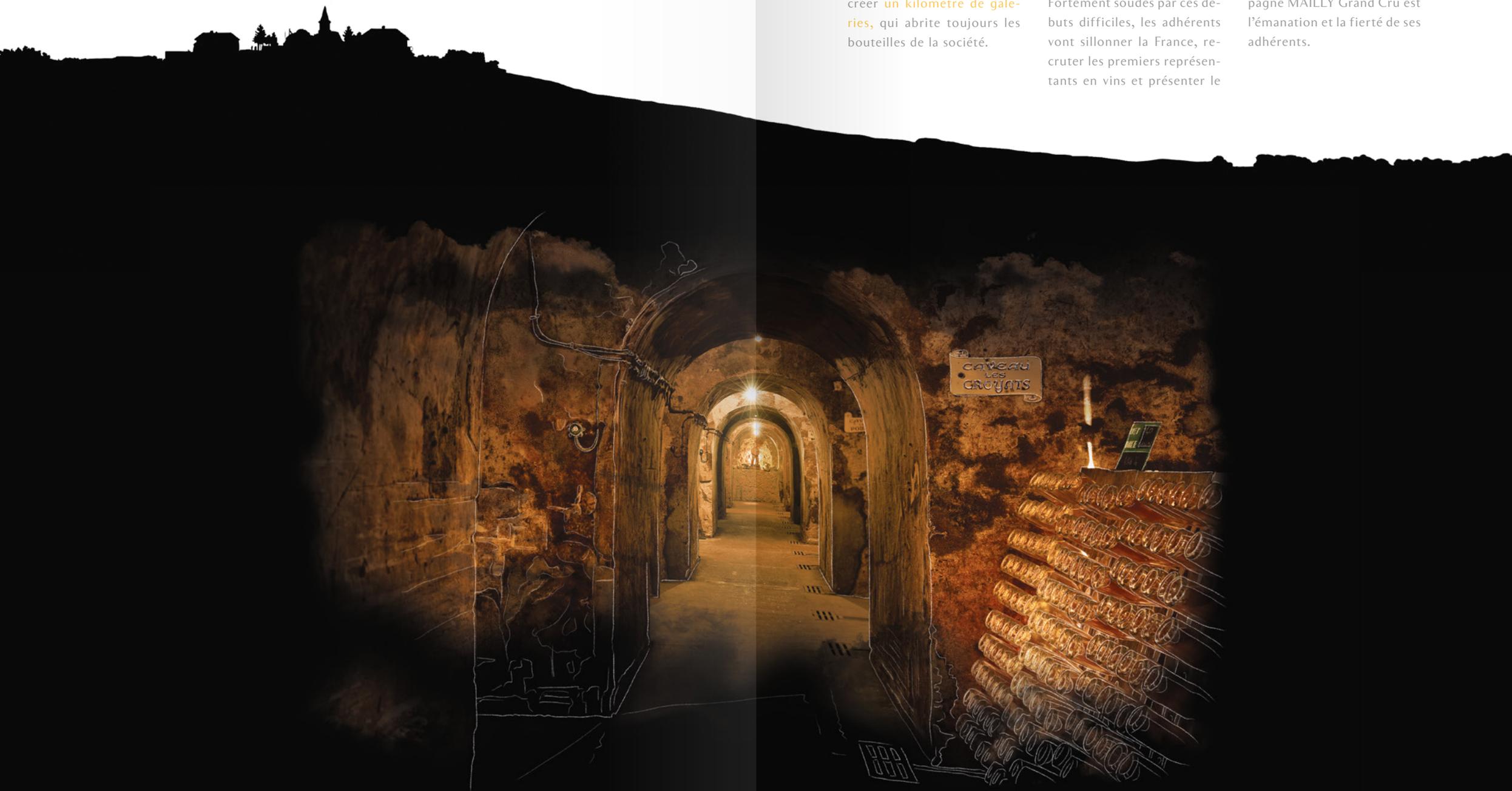
Dès l'hiver 1931-1932, les vignerons adhérents empoignent pelles et pioches et creusent un escalier de 77 marches qui descend à 19 mètres de profondeur. Pendant les trente hivers qui vont suivre, les coopérateurs continueront de creuser pour créer un kilomètre de galeries, qui abrite toujours les bouteilles de la société.

Cette réalisation par des pionniers déterminés et volontaires, qui ont décidé d'unir leur force, est le véritable acte fondateur de MAILLY Grand Cru, que résume bien leur devise d'alors : « À la tête par la main ».

Fortement soudés par ces débuts difficiles, les adhérents vont sillonner la France, recruter les premiers représentants en vins et présenter le

champagne MAILLY Grand Cru sur les principales foires et expositions du pays.

À partir des années 60, l'essor commercial de la marque Champagne MAILLY Grand Cru est remarquable et pérenne. La marque Champagne MAILLY Grand Cru est l'émanation et la fierté de ses adhérents.



Un bâtiment devenu emblématique

UN PAVILLON DE VERRE OUVERT SUR LE VIGNOBLE

Le pavillon de verre, sur le fronton duquel se découvre toute l'étendue du vignoble champenois, a été imaginé par l'architecte Giovanni Pace au début des années 2000.

Le bâtiment historique, posé sur un socle, date de 1929, comme le Pavillon de Barcelone de Mies van der Rohe. Giovanni Pace y voit un signe.

Alliance subtile de modernité et de tradition, les espaces, où l'épure et la lumière sont omniprésentes, sont transcendés par les matériaux nobles, le bois blond, la pierre, les ferronneries d'art stylisées...

MAILLY Grand Cru évolue dans son époque en offrant une image empreinte d'audace, de modernisme et de raffinement.

Un vin du monde

AUJOURD'HUI

Ingénieusement entretenu, le succès commercial ne s'est jamais démenti au fil des ans.

Nous commercialisons aujourd'hui 500.000 flacons annuellement.

En France, MAILLY Grand Cru confie à un réseau traditionnel de cavistes, de sommeliers et de restaurateurs le soin de distribuer ses vins.

Exportées à 70 %, nos bouteilles sont commercialisées dans plus de 35 pays par le biais d'importateurs sélectionnés et exclusifs.





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.

Nos efforts en faveur de nos paysages, de nos sols et de nos vignes ont été intenses au fil des années. Par exemple, nous avons installé près de 1000 mètres de haies sur le vignoble, des ruches et des vergers fruitiers.

Année après année, les produits naturels comme les tisanes et les décoctions de plantes sont utilisés régulièrement, le travail mécanique sous le rang et l'enherbement de l'inter rang deviennent la norme, et les herbicides disparaissent.

***Viticulture Durable en Champagne (VDC) :** Cette certification, portée par le Comité Champagne, est l'application des principes du développement durable à la viticulture champenoise.

L'engagement porte sur la conduite de la vigne, la nutrition des sols, la protection raisonnée du vignoble, la préservation de la biodiversité, la mise en valeur des terroirs et des paysages, la gestion des déchets et la réduction de l'empreinte carbone.

***Haute Valeur Environnementale (HVE) :** Cette certification exige des obligations de résultats liés à l'environnement. Pour cela, les exploitations intègrent le développement de la biodiversité dans les pratiques. Des indicateurs relatifs à la stratégie phytosanitaire, à la gestion de la fertilisation et à celle de la ressource en eau sont suivis et analysés.



Un cycle de production durable et réfléchi

L'élaboration du Champagne est un processus long et complexe. De l'arrivée des grappes à la sortie des bouteilles, respecter notre environnement est une préoccupation quotidienne.

La totalité de nos effluents vinicoles et sous-produits liquides sont transformés ou valorisés dans divers domaines d'activité grâce au déploiement de l'économie circulaire dans la filière Champagne. D'autre part, nous maîtrisons au mieux la consommation en eau avec une optimisation des procédures de nettoyage, de recyclage, la récupération des eaux et la chasse aux gaspillages.

Adhérent ADELPHE (l'éco-organisme des emballages ménagers), nous apportons une contribution financière annuelle afin de permettre le recyclage de nos emballages en France.

Le défi énergétique et climatique est un enjeu majeur des années à venir, or bilan carbone et économie locale ne vont pas l'un sans l'autre. Une majorité de nos matières sèches est produite dans un rayon de 50 kilomètres (étiquettes, coiffes, étuis bouteilles, cartons...).

Nous sommes aussi fortement engagés dans la réduction des consommations énergétiques et l'amélioration continue de la qualité thermique de nos bâtiments.



CHAMPAGNE
MAILLY
GRAND CRU





CHAMPAGNE
MAILLY
GRAND CRU

www.champagne-mailly.com

Champagne Mailly Grand Cru
28 rue de la Libération - 51500 Mailly Champagne - France
contact@champagne-mailly.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.