



PRINTEMPS 2023

Entrez dans l'univers MAILLY GRAND CRU :

- Mailly Grandeur Nature, le nouveau projet biodiversité
- Vins clairs 2022 : les prémices du millésime
- A la rencontre de nos partenaires



CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU

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

www.champagne-mailly.com

UN TERROIR A PRÉSERVER

Avec des vigneron fondateurs révélant déjà un **terroir de Champagne**, la préservation du patrimoine et du vignoble est depuis toujours un enjeu majeur pour Mailly Grand Cru.

Notre vignoble mono Grand Cru bénéficie d'une rare exposition aux quatre points cardinaux.

Les sols et sous-sols façonnés par des phénomènes géologiques, constituent une entité géomorphologique unique.

Donnant ainsi naissance à des terroirs diversifiés, chacun de nos lieux-dits possède des **besoins différents**.



S'INSCRIRE DANS LA DURABILITÉ

Cette profonde connaissance de la terre de Mailly Champagne permet la mise en place d'actions ciblées et donne naissance au projet **Mailly Grandeur Nature** : favoriser la biodiversité selon les besoins du terroir.

Plusieurs opérations vont être réalisées afin de créer et prolonger des corridors écologiques :

- Prolongement des haies
- Plantation d'arbres et d'arbustes
- Aménagement des lisières de bois
- Implantation de mélanges fleuris, ...

D'autres initiatives viendront compléter ces actions avec notamment l'éco-pâturage et le travail équin.

C'est autour d'une même envie de **préserver** notre région et notre vignoble champenois que nos vignerons s'unissent.





L'AUTHENTICITÉ DES LIEUX-DITS

Les raisins de nos **35 lieux-dits**, exclusivement situés sur le village de Mailly Champagne classé mono Grand Cru, sont récoltés à la main puis pressés et vinifiés séparément.

Ainsi isolés, les lieux-dits affirment leur **singularité** et laissent exprimer chaque facette de la personnalité du terroir de Mailly Champagne.

Cette mosaïque de parcelles offre une **riche palette d'expressions aromatiques**, dont les premières notes du nouveau millésime 2022 se dévoilent aujourd'hui.

LES PRÉMICES DU MILLÉSIME 2022

Avec une campagne viticole solaire en 2022, la vendange qui a débuté le 1er septembre a permis d'obtenir de beaux degrés sur les raisins.

Les Pinots Noirs ont présenté dès le début une bonne **structure tannique** et les Chardonnays conservent leur **belle fraîcheur** sans avoir recours à la fermentation malolactique.

Le vignoble de Mailly Champagne étant situé sur le flanc Nord de la Montagne de Reims, la fraîcheur du terroir est totalement préservée bien qu'il s'agisse d'une année placée sous le signe de la chaleur.

Les premières dégustations sont **prometteuses** avec notamment des Pinots Noirs d'une excellente tenue, avec des arômes d'agrumes mûrs et un bel équilibre apporté par de jolis amers.

La patience reste requise afin d'atteindre la plénitude de ce millésime 2022.





WIJNEN FEYS

RAAMSTRAAT 1 BIS
8000 BRUGGE - BELGIQUE

La maison Feys a célébré son bicentenaire en 2022, une belle occasion pour nous de revenir sur notre collaboration depuis **plus de 35 ans**.

La Maison Feys est l'un des plus anciens négociants en vins du pays, comme en témoigne ses caves historiques situées dans le centre de Bruges.

Partageant un même **esprit familial**, relation de **confiance** et **fidélité** sont des valeurs qui nous rassemblent depuis toujours.

Avec une exigence sur la qualité des produits et des services, ces années de coopération qui perdurent de génération en génération démontrent un profond engagement et un réel attachement à cette maison emblématique.

LE QUAI DES SAVEURS

69 RUE DE LA GARE
57300 HAGONDANGE - FRANCE

Autodidacte talentueux, **Frédéric Sandrini** ouvre une nouvelle page en 2008 avec son restaurant Quai des Saveurs, aux côtés de sa femme Alexandra.

Maître Cuisiner de France depuis 2011, rempli de **générosité** et d'**humilité**, Frédéric Sandrini est avant tout un partisan de produits et producteurs **authentiques** :

Privilégier le circuit court et le local autant que possible pour que saveurs, senteurs et savoir-faire se révèlent.

Fraîcheur, finesse et respect du produit sont les maîtres-mots dans sa cuisine créative où la saisonnalité rythme la carte de cette table gastronomique, étoilée depuis 2009.

Mailly Grand Cru est honoré d'accompagner la cuisine de Frédéric Sandrini pour des accords mets & champagne(s) de **haute précision**.

