

A la découverte de la Champagne

Entretien avec Benjamin Duplouy et Thomas Colart

Ils ne sont pas des garçons comme les autres...

Ces 2 jeunes entrepreneurs, côte à côte avec leurs jobs respectifs, unis par leur passion commune, ont créé leur entreprise C. de Champagne. Ils ont sillonné la Champagne pendant plus de deux ans, ils sont partis à la rencontre de nombreux vignerons, ils ont mûri le projet pour offrir une sélection exclusive de Vins de Champagne, dont ils sont les fiers importateurs et distributeurs en Belgique.

Où trouvez-vous l'énergie pour développer votre marque et travailler temps plein à côté ?

Il y a la passion du Champagne et l'envie de travailler ensemble avant tout. Nous ne sommes ni œnologue ni sommelier, c'est notre palais qui guide nos choix en se projetant sur la place de chaque cuvée sur le marché. Nous faisons régulièrement valider notre sélection par des grands noms de la gastronomie et du vin. Partis de rien, nous sommes fiers de constater que notre démarche plaît, prend du sens et séduit les consommateurs. Le moment charnière de basculer à temps plein dans notre entreprise n'est plus très loin...

Comment se fait-on connaître sur un marché très concurrentiel

La Belgique est effectivement un marché mûr concernant la consommation de Champagne. Pour nous différencier de la communication des Grandes Maisons, nous avons souhaité revenir aux fondamentaux, raconter l'histoire de chaque cuvée et considéré le Champagne avant tout comme un vin avant de devenir effervescence.

Notre objectif est d'offrir une expérience complète et éminemment distinctive à nos clients que sont les restaurateurs, les traiteurs, les petites – moyennes et grandes entreprises et bien entendu les particuliers. Nous mettons un point d'honneur à offrir un sens du service digne de ce nom en offrant des solutions «sur mesure» à chacun nos clients.

Quels sont les grandes catégories de Vins de Champagne ?

Outre les classifications que nous pourrions effectuer en fonction du dosage en sucre, du cru (grand cru, premier cru, non classé) dont sont issus les raisins, du ou des millésimes qui

entre dans l'assemblage, etc. nous pouvons identifier les catégories suivantes :

- Le brut sans année (lequel est aussi le Champagne le plus couramment consommé) qui est un assemblage de plusieurs variétés de raisins (Pinot noir, Pinot meunier et Chardonnay) lesquels proviennent de parcelles différentes et de plusieurs années (millésimes) de récoltes différentes ;
- Le blanc de blancs qui est un Champagne blanc produit à base de raisins blancs, soit un 100% Chardonnay ;
- Le blanc de noirs qui est un Champagne blanc produit à base de raisin noirs, soit 100% Pinot noir, soit un assemblage de Pinot noir et de Pinot meunier ;
- Le rosé qui peut être soit d'assemblage (mélange vin rouge et vin blanc) soit de macération aussi appelé rosé de saignée.



Vous organisez un atelier dégustation pour Momentum le 12 décembre. Dites-nous en plus.

Cet atelier de dégustation est une vraie opportunité pour vos membres d'apprendre à mieux connaître et à mieux déguster les Vins de Champagne.

Nous nous adressons tant à des connaisseurs qu'à des personnes qui apprécient le champagne, sont curieux et souhaitent se faire plaisir en dégustant des cuvées exceptionnelles, en apprenant dans une ambiance sympathique.

Les membres de Momentum auront l'opportunité de découvrir les spécificités du terroir champenois et de poser toutes leurs questions pour devenir incollable sur la Champagne. Nous offrons 10% de réduction aux membres le jour-même ou lors de leurs commandes en ligne avec le code « Momentum »

Contact : www.c-de-c.be
info@c-de-c.be
 0472/35.34.04

