



"C" de Champagne

Le Champagne est un Vin avant d'être effervescence

Q: C. de Champagne, présentez-nous votre entreprise!

C. de Champagne est une jeune et dynamique entreprise créée il y a un peu plus d'un an par deux associés tant passionnés par le Champagne que par l'entreprenariat.

Le concept étant, sur base d'une sélection exclusive et évolutive de Domaines et de cuvées, 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 avons créé, pour ce faire, un concept associant Vins d'exception et services «sur mesure», lesquels rendent l'expérience toujours plus unique.

Si nous devions résumer le fondement de la pensée qui a induit la construction et le lancement de notre activité, sur un marché des vins effervescents toujours plus concurrentiel, nous ne pourrions qu'écrire : «le Champagne est un Vin avant d'être effervescence».

Préalablement à la constitution de notre entreprise, nous avons sillonné la Champagne pendant plus de deux ans et sommes partis à la rencontre de nombreux Vignerons dont nous avons appris et pu constater l'acharnement, et parfois les difficultés, à proposer des Vins d'une grande qualité.

Des Vins qui sont à la fois l'expression la plus parfaite du travail qu'ils fournissent et du terroir unique sur lequel leur vignoble est implanté. Ce sont tous ces éléments que nous avons à cœur de transmettre au consommateur afin qu'il puisse faire sa propre expérience dans la sélection de ses Vins de Champagne.

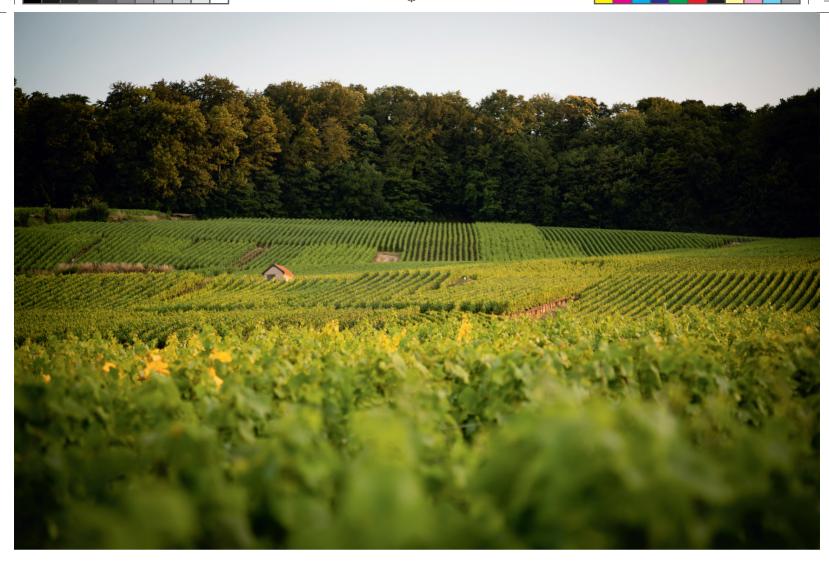
Aujourd'hui, dans le cadre des étroits et non moins amicaux partenariats que nous avons conclus avec près d'une dizaine de vignerons, nous sommes heureux et fiers de pouvoir importer, promouvoir et distribuer une sélection exclusive de Vins de Champagne où chaque cuvée est l'expression d'un travail, d'une vinification et d'un terroir particulier.





22





Q: Le Champagne est-il un produit unique et standardisé?

A notre sens, c'est clairement ce que pourraient laisser penser les Vins de Champagnes les plus couramment vendus et consommés sur le marché belge.

Bien souvent ceux-ci se résument à des Vins un peu plus ou un peu moins marqués par l'acidité, plus ou moins dosés en sucre et plus ou moins fruités.

On oublie pourtant qu'à l'image de ce qu'on peut trouver dans d'autres vignobles français (Bourgogne, etc.) la Champagne compte à ce jour, outre les Grandes Maisons et Coopératives dont les noms sont les plus connus, plus de 1.700 vignerons indépendants.

Ceux-ci, répartis dans les grandes zones de production que sont la Montagne de Reims, la Vallée de la Marne, la Côte des blancs, la Côte des Bars, les Coteaux Vitryats et le Sézannais, produisent, en fonction des terroirs sur lesquels sont implantés leurs vignobles et de la manière avec laquelle il vinifie leur production, une innombrable et riche diversité de vins.

Q: Pouvez-vous nous présenter les grandes catégories de Vins de Champagne existantes ?

Bien entendu. 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% Chardonnav:
- 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.









Q: Y a-t-il de nouvelles tendances qui se dessinent dans la production des Vins de Champagne?

Sans vouloir ni pouvoir être exhaustif, notre contact permanent avec nos producteurs nous a permis d'identifier plusieurs tendances qui naissent ou s'installent durablement. Nous en citerons deux :

- La volonté résolue des vignerons d'entrer ou de poursuivre le travail pour aboutir à une agriculture raisonnée. Un grand nombre de vignerons tendent aujourd'hui à avoir une utilisation réfléchie des produits chimiques. S'ils ne se revendiquent pas « BIO » ils travaillent à l'obtention d'autres types de certifications environnementales ;
- $\bullet \, \mathsf{Plus} \, \mathsf{en} \, \mathsf{rapport} \, \mathsf{avec} \, \mathsf{le} \, \mathsf{vin} \, \grave{\mathsf{a}} \, \mathsf{proprement} \, \mathsf{parler}, \mathsf{on} \, \mathsf{est}$

clairement entré dans une aire où ceux-ci sont nettement moins (voir pas du tout) dosé en sucre. Ce qui est particulièrement important si on veut pouvoir apprécier la diversité et le travail du vignerons.

Q: Quel est l'attrait particulier du Champagne?

Est-il réellement et objectivement possible d'être concis ? Allez essayons de relever le défi :)

Le Champagne possède assurément cette particularité d'être le Vin Effervescent par excellence.

Indissociable de tout évènement festif ou célébration particulière, Le Champagne accompagne les moments remarquables de millions de consommateurs depuis des décennies.









Qui n'aura jamais dit ou entendu dire « pas de fêtes sans bulles! » Assurément personne.

Les Qualités pouvant devenir, si on ne les exploite pas avec précaution, un handicap, c'est en mettant en exergue pendant trop longtemps le « simple » côté effervescent et festif du Champagne qu'il est entré en concurrence avec d'autres vins effervescents de type Cava ou Prosecco.

Dans le cadre de notre activité, il nous paraît bien plus important d'enjoindre et de promouvoir la dynamique actuelle suivant laquelle le Champagne doit avant tout être considéré comme un Vin dans toute la riche diversité qu'il a à offrir.

Un Vin issu d'une Appellation d'Origine Contrôlée dont la réglementation encadrant sa production a nécessité des siècles de réflexion et d'évolution.

C'est en investissant dans la promotion de la diversité et des traditions qui entourent sa production que les Vins de Champagne demeurent un symbole particulier d'excellence aux yeux des consommateurs.

Q: Pourquoi, selon-vous, les Belges aiment-ils tant le Champagne selon vous ?

Serait-ce prétentieux de répondre que c'est parce que le Belge cultive le goût de la fête conjugué à celui de l'excellence et de l'exclusivité ?

Dans l'imaginaire collectif, le Belge est un épicurien qui accorde une grande importance à la qualité des

produits qu'il consomme. La réalité nous prouve qu'il ne s'agit pas que d'une simple vue de l'esprit puisque le Belge possède une des consommations les plus importantes de Vins de Champagne.

Bien plus que le simple fait de consommer un vin effervescent, et sans avoir la prétention de penser connaître les goûts de chacun, il nous paraît évident que le consommateur belge se complaît en consommant des Vins de Champagne. Il y apprécie l'exclusivité du produit, son origine clairement identifiable ainsi que sa qualité irréprochable.

Voilà probablement à quoi, Nous, importateurs de Vins de Champagne, devons rester attentifs afin que le consommateur belge demeure et reste l'amateur de Vins de Champagne qu'il est.







