

# A découvrir au CHAMPAGNE DU RÉDEMPTEUR

## NOTRE HISTOIRE



Qui est le Rédempteur ?  
Pourquoi les vignerons se sont révoltés en 1911 ?  
Laissez-vous capter par l'histoire de la famille  
et la naissance de l'AOC Champagne

## LE MUSÉE D'OUTILS VITIVINICOLES

Un clin d'œil à toutes les générations, à notre famille  
de viticulteurs depuis 1789, qui ont travaillé la terre,  
le sol, les vignes et le vin. Tous ces outils, nous les  
avons conservés au fil du temps...



## NOTRE PRESOIR

Un pressoir Coquard à plateau incliné, de 4000 kg, le  
plus qualitatif des pressoirs actuels.



## NOTRE CUVERIE

Le jus de raisin va faire sa 1<sup>ère</sup> Fa  
(Fermentation Alcoolique) en Cuve Inox.  
Il se transforme en vin blanc tranquille.



## NOS FONDRES

Toutes nos cuvées vieillissent en Foudres de Chêne 10 à 12 mois.  
Sur les parois se forme la **Vin Pierre**...  
Un process naturel qui rend nos vins moins acide, et plus rond.



## LA CAVE - VINS SUR LATTES

Notre Tirage, la mise en bouteilles, a lieu quelques jours  
avant la vendange. On stocke les bouteilles sur lattes.  
Le mois qui va suivre, sera magique → **Prise de Mousse** !





## LE REMUAGE

Ici, pas de gyropalette, nous conservons un remuage traditionnel à la main, sur pupitre.

## LE DÉGORGEMENT

Nous avons gardé notre propre chantier de dégorgement afin de faciliter l'organisation de notre travail.



## NOTRE SALLE D'ACCUEIL

Dans une ambiance moderne, nous vous proposons :

- Des dégustations / visites
- Des accords mets/vins
- Des soirées ou ½ journées à thème



## NOS VALEURS / NOTRE PASSION

Nous travaillons en famille, dans la Tradition et dans le respect de la Nature :

- Notre vignoble est HVE (Haute Valeur Environnementale)
- Mise à l'honneur de nos cuvées : Médaille d'Or / 1<sup>er</sup> Prix...



## NOTRE GÎTE

Capacité d'accueil jusqu'à 8 personnes

Un véritable havre de paix.

Location Weekend ou Semaine



## NOS JOURNÉES PORTES OUVERTES

Sur Réservation le weekend de la Pentecôte

- Pique-Nique chez le vigneron indépendant
- Découverte du vignoble en Gyropode

