

CHAMPAGNE PRÉSIDENTIELLE 2017



LA FORCE TRINQUILLE



LE CHANGEMENT C'EST CRAMANT



REIMS TON VERRE !



YES WE MARNE !

SAMEDI 19 NOVEMBRE 2016 ■ 10H-19H
DÉGUSTATION - ENTRÉE GRATUITE

VAVRO&CO
la cave

Françaises, français,

La Champagne Présidentielle bat son (verre) plein! Nous allons assister à un tremblement de terre politico-viticole! Les grands partis champenois tremblent devant l'irréversible ascension des vigneron artisans qui viennent d'écraser la primaire de la cave Vavro & Co. Lorsque le Pinot Blanc fait de la résistance, le Pinot Noir et le Pinot Meunier font cause commune pour contrecarrer les plans de cette frange communautaire. Faut-il pourtant évincer cette minorité de cépages, fondements culturels de notre belle culture effervescente? Bien sûr que non, il y a une place pour toutes les sensibilités, tous les courants. Car en démocratie, dans chaque verre coule l'attente d'un champagne meilleur, plus responsable, plus écolo, plus humain! Citoyens, tendez vos coupes, croisez vos flûtes, soutenez l'action de Fabrice, Quentin, Aurélien et Olivier et venez élire votre nectar préféré le samedi 17 novembre à notre QG de Champagne!

L'Équipe Vavro!

CHAMPAGNE PAILLARD à Bouzy - Antoine Paillard



Bouzy se situe au cœur de la Montagne de Reims, Grand Cru historique reconnu en Pinot Noir et Chardonnay dès 1919! Les Paillard s'y installent au début du XVIII^e siècle. Huit générations plus tard, ils sont devenus une Maison familiale indépendante de 11 hectares, ambitieuse dans ses exigences de culture viticole et vinicole. Benoît, Antoine et Quentin se répartissent les différentes tâches: la vigne, la vinification et la commercialisation. Les vignes sont conduites sur le principe d'une culture raisonnée. Ils n'hésitent pas à arracher et laisser les sols en jachère pendant deux ans durant lesquels ils profitent de ce repos du sol pour laisser pousser des graminées, source d'engrais verts. Une pratique très rare en Champagne, économiquement à l'inverse d'un résultat comptable mais écologiquement très favorable à la disparition de certains virus et qui recharge en éléments structurant le sol. Ici, tous les sacrifices sont bons, pourvu que les vins aient du style. Un outsider sérieux pour vous, chers électeurs!

À LA DÉGUSTATION

Champagne Bouzy « Les Parcelles »
Champagne Bouzy « Les Motelettes »
Champagne Bouzy 2004



CHAMPAGNE GERBAIS à Celles-sur-Ource - Aurélien Gerbais



La Côte des Bars est le vignoble le plus méridional de l'aire d'appellation Champagne. Autrefois partie de la Champagne considérée comme étant plus bourguignonne que champenoise, elle est le prolongement naturel du vignoble produisant les grands vins de Chablis. Fondée en 1930 par André Gerbais, cette maison familiale de 18 hectares est aujourd'hui dirigée par Pascal et son fils Aurélien qui, après 5 ans d'études au lycée viticole de Beaune rejoint l'aventure en 2012. Représentant la 4^e génération de vigneron, Aurélien a la chance de travailler des vignes anciennes, centenaires pour les plus âgées, et des cépages rares comme le Pinot Blanc. Depuis 1996, le vignoble a reçu la certification « Ampelos – Qualité Environnement ». Cette démarche rigoureuse encadre l'ensemble des pratiques viticoles et contribue au respect de l'environnement pour la mise en valeur de raisins de grande qualité. Venez goûtez la différence du candidat Gerbais!

À LA DÉGUSTATION

Champagne « Grains de Celles »
Champagne « Grains de Celles Rosé »
Champagne « L'Audace »

CHAMPAGNE POUILLON à Mareuil sur Aÿ - Fabrice Pouillon

La maison R. Pouillon a été fondée en 1947 par Roger Pouillon sur les Coteaux de Mutigny. Au fil des années, le vignoble maison s'est étendu jusqu'à la Côte des Blancs. Fabrice, petit-fils de Roger, et sa femme Élodie, exploitent actuellement les vignes issues de leurs domaines familiaux respectifs. Tels des explorateurs, ils aiment défier de nouveaux territoires inconnus, en comprendre leurs énigmes et en tirer de grands vins de Champagne. Le domaine s'étend sur sept communes de la Marne et 15 hectares. Inventifs, ils expérimentent la vinification en fûts et maîtrisent le bâtonnage pour apporter de la structure à leurs vins. À la vigne, pas de chimie, du bio, de l'herbe, des chevaux font la loi pour obtenir de beaux raisins. Et pour assurer la pérennité du style Pouillon, c'est toute la famille qui participe aux dégustations lors des assemblages. Vous voulez que ça bouge, votez Pouillon!



À LA DÉGUSTATION

Champagne « Réserve »
Champagne « Valnons » 2008
Champagne « Solera »

CHAMPAGNE HORIOT

à Les Riceys - Olivier Horiot



La famille Horiot est installée depuis plusieurs générations au cœur de la Côte des bars dans le village des Riceys au sud de la région Champagne. Olivier a commencé en 1999 sa carrière de vigneron en élaborant, sur le domaine familial, de splendides vins rouges et rosés tranquilles, un domaine dans lequel il excelle. Depuis, il a élargi sa gamme et cultive 7 hectares de vignes (principalement de pinot noir) mais ses préférences pour une viticulture en biodynamie, son plaisir à pratiquer un travail des vignes à l'ancienne avec une vinification peu interventionniste l'ont naturellement conduit à préserver quelques cépages anciens peu productifs mais de grande qualité pour qui sait les travailler. Son humour et son rire communicatif ne devront pas vous détourner de l'essentiel: que ses rosés des Riceys sont incroyables et que ses champagnes sont chavirants, au point d'emporter le scrutin!



À LA DÉGUSTATION

Rosé des Riceys « En Valingrain » 2010
Coteaux Champenois « Riceys Rouge » 2010
Champagne « Métisse »
Champagne « Sève » Rosé de Saignée 2009