

CHAMPAGNE GREMILLET

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - SEPTEMBRE 2025

La maison Champagne GREMILLET ne se contente pas de faire pétiller la Champagne : elle signe aussi deux trésors tranquilles emblématiques de la région, en édition limitée !

Installée à Balnot-sur-Laignes, au cœur de la Côte des Bar, Champagne GREMILLET s'illustre depuis plus de 40 ans comme un acteur incontournable du champagne. Mais au-delà de ses bulles, la maison perpétue également, de manière plus confidentielle, la tradition des vins tranquilles champenois avec deux cuvées issues du pinot noir : un Rosé des Riceys et un Coteaux Champenois rouge. Des expressions authentiques du terroir aubois, proposées en 1 000 exemplaires par couleur seulement...

Des pépites champenoises **au service de la bistronomie**

Comme l'explique Anne Gremillet, en charge de la communication et du marketing au sein de la maison Champagne GREMILLET, *« le Rosé des Riceys comme le Coteaux Champenois rouge incarnent à la fois notre ancrage dans notre terroir, notre volonté d'explorer d'autres expressions du pinot noir et l'attention que nous portons aux attentes de nos clients. »*

Depuis quelques années en effet, ces deux appellations connaissent un regain d'intérêt chez les amateurs de vins, les restaurateurs et les sommelières en quête d'authenticité et de caractère. Des vins de table rares et raffinés, taillés pour magnifier les belles pièces de la cuisine française et l'univers de la bistronomie.

« Nous avons choisi de les rééditer avec une présentation modernisée. Les nouvelles étiquettes dialoguent avec celles de nos champagnes et, en signe d'ambition et d'élégance, chaque bouteille se pare d'une cire façonnée en diagonale, un code esthétique devenu la signature de la maison. »



Rosé des Riceys - Millésime 2022

un rosé à l'audace d'un rouge

Parmi les 15 communes qui composent le vignoble de la maison Champagne GREMILLET, Les Riceys occupent une place toute particulière. Plus vaste commune viticole de Champagne, elle est aussi l'unique berceau de l'appellation Rosé des Riceys, créée en 1947. Élaboré par une poignée de producteurs, ce vin d'exception ne dépasse pas les 60 000 bouteilles par an, tous domaines confondus. Déjà apprécié par Louis XIV à sa table, le Rosé des Riceys est célèbre pour son caractère singulier de « presque rouge ».

« C'est un rosé à la couleur intense, qui se déguste plutôt à table qu'à l'apéritif... comme un rouge ! » souligne Jean-Christophe GREMILLET, Chef de cave.

Issu de jolies parcelles de pinot noir, orientées sud - sud-est aux Riceys, le millésime 2022 dévoile une robe rouge saumonée aux reflets ocrés, brillante et limpide. Le nez s'ouvre sur des arômes éclatants de fruits rouges frais et de pâtes de fruits, relevés par une touche florale de rose et prolongés par de tendres notes anisées. La bouche séduit par son ampleur et sa gourmandise, avec des saveurs évoquant l'enfance - jus de fruits, bonbons, confitures, sorbets - avant une finale longue et subtilement vanillée.



Accords mets & vins :

Idéal pour accompagner un filet de bar en croûte de sel, une poularde demi-deuil, une côte de veau à la crème, un fromage affiné ou encore des desserts comme les charlottes et les clafoutis.

Le conseil du Chef de cave :

« Servi entre 8 et 10°C, il révèle toute son histoire : celle d'un été radieux où s'épanouissent les petits fruits rouges... Des plus clairs aux plus foncés, des plus acides aux plus sucrés... De la cerise oui, mais aussi de la griotte, de la framboise, de la prune, de la fraise et du cassis ! »

Prix de vente conseillé :

• 28 € TTC / bouteille de 75 cl

Coteaux Champenois rouge - Millésime 2023

le rouge signature de la Champagne

Longtemps restés dans l'ombre du roi Champagne, les Coteaux Champenois connaissent aujourd'hui un nouvel éclat grâce à une génération de vignerons passionnés. Créée en 1974, cette appellation confidentielle incarne l'expression la plus pure des terroirs champenois à travers des vins tranquilles -rouges, blancs ou rosés - d'une rare élégance. Pour la maison GREMILLET, l'histoire s'écrit en rouge !

Élaboré exclusivement à partir de pinot noir, ce vin arbore une robe rubis profonde et lumineuse. Le nez, élégant, réunit la Champagne et la Bourgogne : il garde encore tous les arômes du raisin, tous les petits fruits rouges aussi, puis s'enrichit d'un bouquet floral profond de rose, de pivoine, d'œillet et de violette, et de notes de muscade et de vanille. La bouche exprime une belle harmonie entre puissance et douceur, avec une finale vibrante. Les fruits s'y expriment à nouveau, rejoints par les fleurs et les épices, mais aussi par des nuances plus complexes de cuir, de café et de cigare de La Havane.



Accords mets & vins :

Il sublime les matelotes de poisson de truite, les crustacés en sauce armoricaine, les cailles rôties aux endives braisées, les pigeons aux côtes de blettes, les aiguillettes de canard aux champignons, le jarret de veau aux légumes nouveaux, tout comme les viandes grillées au barbecue ou à la plancha, les fromages champenois et bourguignons, et les desserts aux fruits rouges ou au chocolat.

Le conseil du Chef de cave :

« À 12°C, il livre toute la puissance des raisins cueillis à pleine maturité et la profondeur patiemment acquise au cours de 18 mois de vieillissement en fûts de chêne. »

Prix de vente conseillé :

• 28 € TTC / bouteille de 75 cl

La sélection festive de la maison

Si les vins tranquilles Champagne GREMILLET accompagnent à merveille les tables de fin d'année et font leur effet sous le sapin, les champagnes restent les incontournables des fêtes !

Parmi les suggestions du Chef de cave :



La cuvée premium Gold,

- disponible en bouteille, Magnum et Jéroboam - avec son habillage scintillant, sa robe or pâle et son bouquet floral et fruité empreint de gourmandise.

• À partir de 49 € TTC (PVC)

Le format Magnum,

qui au-delà de son allure majestueuse, est aussi considéré comme le contenant idéal pour l'épanouissement des vins comme des champagnes. Il est proposé par la maison sur la majorité de ses cuvées.


CHAMPAGNE
GREMILLET

À propos de Champagne GREMILLET

Champagne GREMILLET est une maison exclusivement familiale créée par Jean-Michel GREMILLET en 1979. Ce passionné tient son goût pour la vigne de sa mère Lulu qui lui a légué sa première parcelle. Il a lui-même transmis cet attachement au monde viticole à ses enfants, Anne et Jean-Christophe, ainsi qu'à leurs conjoints respectifs. Aujourd'hui, tous participent à l'écriture des pages de l'histoire Champagne GREMILLET et œuvrent, main dans la main, au rayonnement et au développement de cette marque qui leur tient tant à cœur.

Avec un slogan fort de sens - « Tous vos succès méritent un GREMILLET » - en parfait écho avec le parcours de la maison qui s'est rapidement hissée parmi les plus belles de son secteur, l'entreprise offre un regard optimiste sur l'avenir et place la détermination, le dynamisme et le travail au cœur de ses valeurs.

Elle produit 500 000 bouteilles par an : tandis que la majorité s'invite dans les caves d'une clientèle traditionnelle française composée d'établissements CHR, de cavistes et de particuliers, 40% sont destinées à l'export (50 destinations).

Les cuvées sont récompensées par les plus grands concours de vins (Decanter, Effervescent du monde, Guide Hachette des vins, IWSC, Wine Spectator...) et sélectionnées chaque année par 50 Ambassades et Consulats à travers le monde.

C'est à Balnot-sur-Laignes, à 45 km de Troyes capitale historique de la Champagne, au cœur du terroir unique de la Côte des Bar dans l'Aube, qu'est situé le domaine GREMILLET. Vaste de 50 ha, il jouxte les fameuses terres des Riceys où le pinot noir est roi.

Pour plus d'informations sur Champagne Gremillet

<https://www.champagne-gremillet.fr/>



Contact Champagne Gremillet
Anne Gremillet • 06 19 57 40 14 • info@champagne-gremillet.fr

Contact Presse - Agence Sophie Benoit Communication
Margot Guillet • 01 43 41 08 51 • margot@sbcc-groupe.com