# Le Sézannais monte à Paris : sept vignerons dévoilent leur terroir solaire, le lundi 29 septembre 2025

Dans l'imaginaire collectif, la Champagne s'écrit souvent en majuscules : Côte des Blancs, Montagne de Reims, grands crus, maisons centenaires. Mais derrière ces figures de proue, des territoires entiers restent en marge de la notoriété, tout en produisant des vins singuliers et puissamment identitaires.

**C'est le cas du Sézannais, vignoble confidentiel situé au sud de la Marne, dont les coteaux crayeux baignés de soleil façonnent une Champagne solaire, fruitée, méconnue.**

**Longtemps silencieux, ce terroir prend aujourd'hui la parole à travers Secraie, un collectif de sept vignerons, tous récoltants-manipulants, engagés pour faire émerger une autre lecture du Champagne, plus enracinée, plus artisanale, plus directe.**

**Le lundi 29 septembre 2025 de 11h à 17h, ils s'installeront Galerie Univer à Paris pour une dégustation confidentielle destinée aux journalistes spécialisés et aux professionnels du vin, avec une ambition claire : affirmer l'identité d'un territoire et nouer de nouveaux liens à l'approche des fêtes de fin d'année.**

SECRAIE
DES VIGNERONS
DU SÉZANNAIS

# Le Sézannais, ce terroir que la Champagne avait presque oublié

Le Sézannais ne figure que rarement dans les grands récits de la Champagne. Pourtant, il en est l'un des territoires les plus authentiques. S'étendant sur environ 1500 hectares répartis sur 12 communes, au sud d'Épernay, ce vignoble s'appuie sur un sous-sol crayeux du Crétacé, comparable à celui de la Côte des Blancs, enrichi de limons et d'argiles siliceuses. Son exposition plein sud, conjuguée à un climat légèrement plus humide, donne aux raisins une maturité plus généreuse.

Ce terroir singulier donne naissance à des champagnes solaires, fruités, d'une grande expression aromatique, souvent marqués par des notes d'agrumes et une texture ample. C'est cette typicité, encore peu représentée dans les circuits de distribution ou les colonnes de la presse spécialisée, que veulent aujourd'hui faire connaître ceux qui le cultivent au quotidien.

## Secraie : une parole collective née de la craie et de caractères

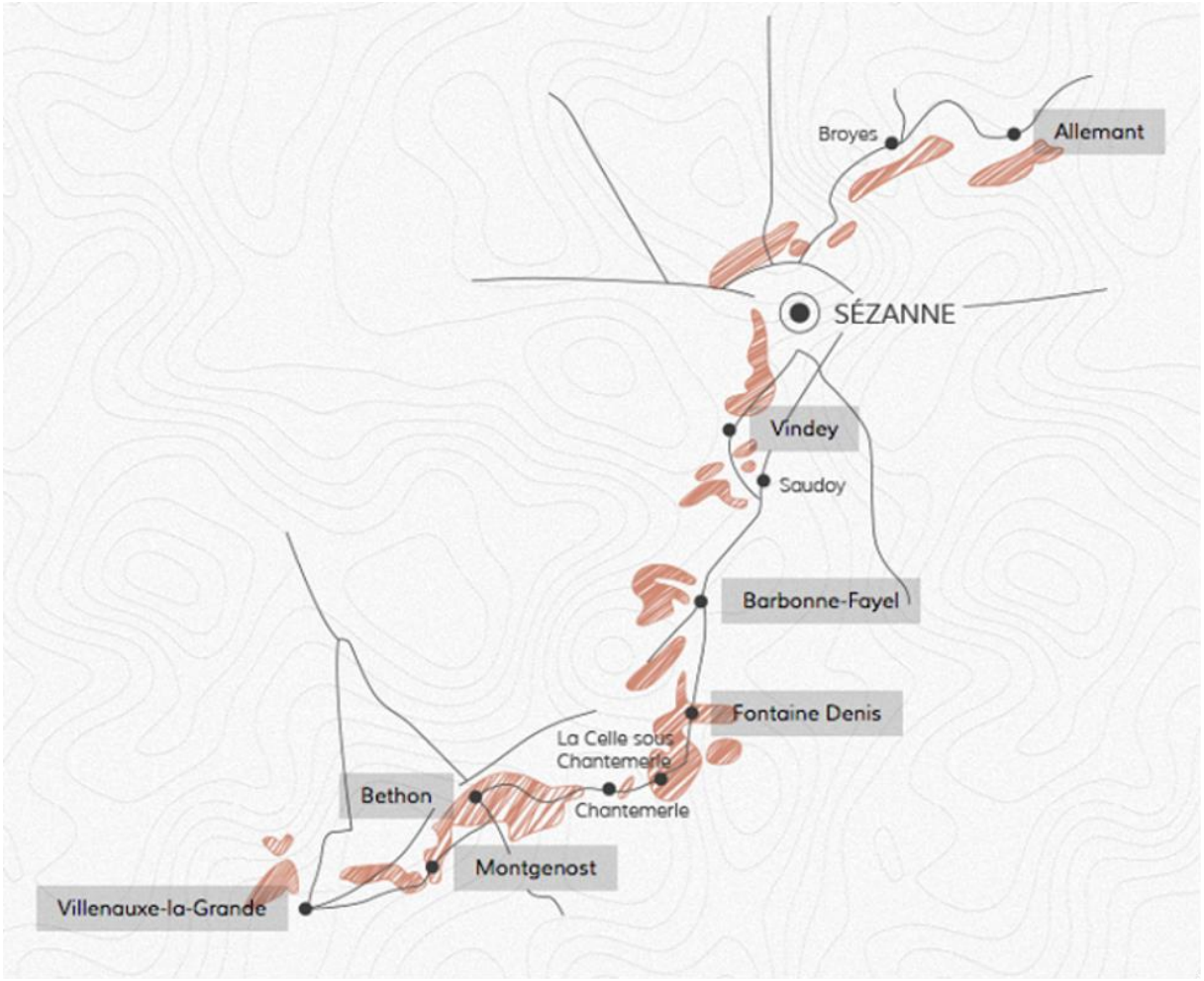
C'est dans cette volonté de sortir de l'ombre qu'est né, en 2014, **Secraie**, contraction assumée du "Sézannais"- ces coteaux qui entourent Sézanne : "la petite cité de caractère" et de "craie" – le sol qui les unit – pour un homonyme de "secret", ce que leur terroir est encore trop souvent aux yeux des prescripteurs.

Le collectif rassemble sept vignerons récoltants-manipulants, tous installés dans les villages du Sézannais, tous vinifiant et commercialisant leur propre récolte, sans passer par les coopératives.

Leur démarche repose sur une charte commune :

- **Au moins quatre cuvées** issues des coteaux du Sézannais ;
- Une **vinification intégrale** sur leur domaine ;
- Un engagement envers la **transparence, la durabilité et la mise en valeur du terroir.**

Ces vignerons partagent une vision : faire entendre une autre Champagne, plus artisanale, plus vivante, plus ancrée dans la terre que dans les codes. Chacun travaille selon ses convictions, agriculture raisonnée, pratiques biologiques, vinification parcellaire, mais tous défendent la richesse de leur terroir à travers des cuvées identitaires.



# Un rendez-vous parisien stratégique pour tisser des liens

**Le lundi 29 septembre 2025**, Secraie organise à Paris une rencontre confidentielle avec les journalistes spécialisés et les professionnels du vin (sommeliers, cavistes, restaurateurs, acheteurs).

L'enjeu :

- Être présent dans les **sélections de fin d'année** (presse, guides, dossiers) ;
- Débuter de **nouveaux partenariats commerciaux**, notamment sur Paris.

Ce format ciblé, ni salon, ni événement promotionnel, permet une dégustation libre, avec présence des sept vignerons pour répondre aux questions, expliquer leurs choix viticoles, et faire déguster leurs cuvées ou vins clairs.

# Sept domaines, sept sensibilités, un même ancrage

## Champagne Delong Marlène

À **Allemant**, **Champagne Delong Marlène** (5,30 ha), Vigneron Indépendant, incarne une transition environnementale initiée dès 2001 : enherbement, suppression des insecticides, vinification parcellaire et récupération des eaux. En Agriculture Biologique depuis 2020.

## Champagne Benoît Cocteaux

**À Montgenost, Champagne Benoît Cocteaux** élabore des champagnes gourmands et raffinés, vinifiés en jarres en grès et foudres en chêne issus de nos terroirs. Certifié HVE depuis 2016 et en conversion biologique sur une partie du domaine, le domaine affirme un engagement fort pour une viticulture durable et respectueuse de l'environnement.

## Champagne Bertrand Doyard

À **Vindey**, **Champagne Bertrand Doyard** (4,30 ha) s'inscrit dans une tradition paysanne remontant au **XVI**e siècle. Il vinifie avec peu d'additifs œnologiques, afin de préserver l'authenticité des arômes naturels.

## Champagne Alain Depoivre

Également à Vindey, **Champagne Alain Depoivre** (3,35 ha), aujourd'hui certifié HVE et VDC, conjugue respect des traditions et modernité assumée, dans une exploitation pensée aussi pour l'accueil.

## Champagne Cédric Guyot

À **Fontaine-Denis**, **Champagne Cédric Guyot** (5,6 ha) travaille à l'équilibre entre fruité et finesse, dans une approche certifiée de viticulture durable.

## Champagne Virgile Lahaye

Dans le même village, **Champagne Virgile Lahaye** (3,13 ha) combine viticulture, agriculture et élevage. La vinification repose sur le respect du temps et de la nature, dans un cadre strictement familial.

## Champagne Yves Jacopé

Enfin à **Broyes**, **Champagne Yves Jacopé** (5,98 ha) voit aujourd'hui Marion, quatrième génération, reprendre le flambeau avec une nouvelle identité de cuvées : **Sire de St Blier**, entre héritage et réinvention.

## Un rendez-vous confidentiel, une invitation à la rencontre

À travers cette journée parisienne, Secraie propose une autre vision du champagne. Moins institutionnelle, plus directe. Une Champagne faite de gestes précis, de choix assumés, de terroirs exprimés.

Pour les journalistes et professionnels désireux d'explorer une Champagne vivante, incarnée, et encore peu représentée, cette rencontre est l'occasion de découvrir sept univers complémentaires, portés par un engagement commun : faire parler le Sézannais.

## Informations pratiques

Événement réservé aux journalistes et professionnels.

Horaires : 19 septembre 2025 de 11h à 17h.

Lieu : Galerie Univer, 6 cité de l'ameublement, 75011 Paris.