



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**Le Printemps des Champagnes
revient le 12 avril pour une
journée dédiée à la découverte
des vignerons du Sézannais de
l'association Secraie**



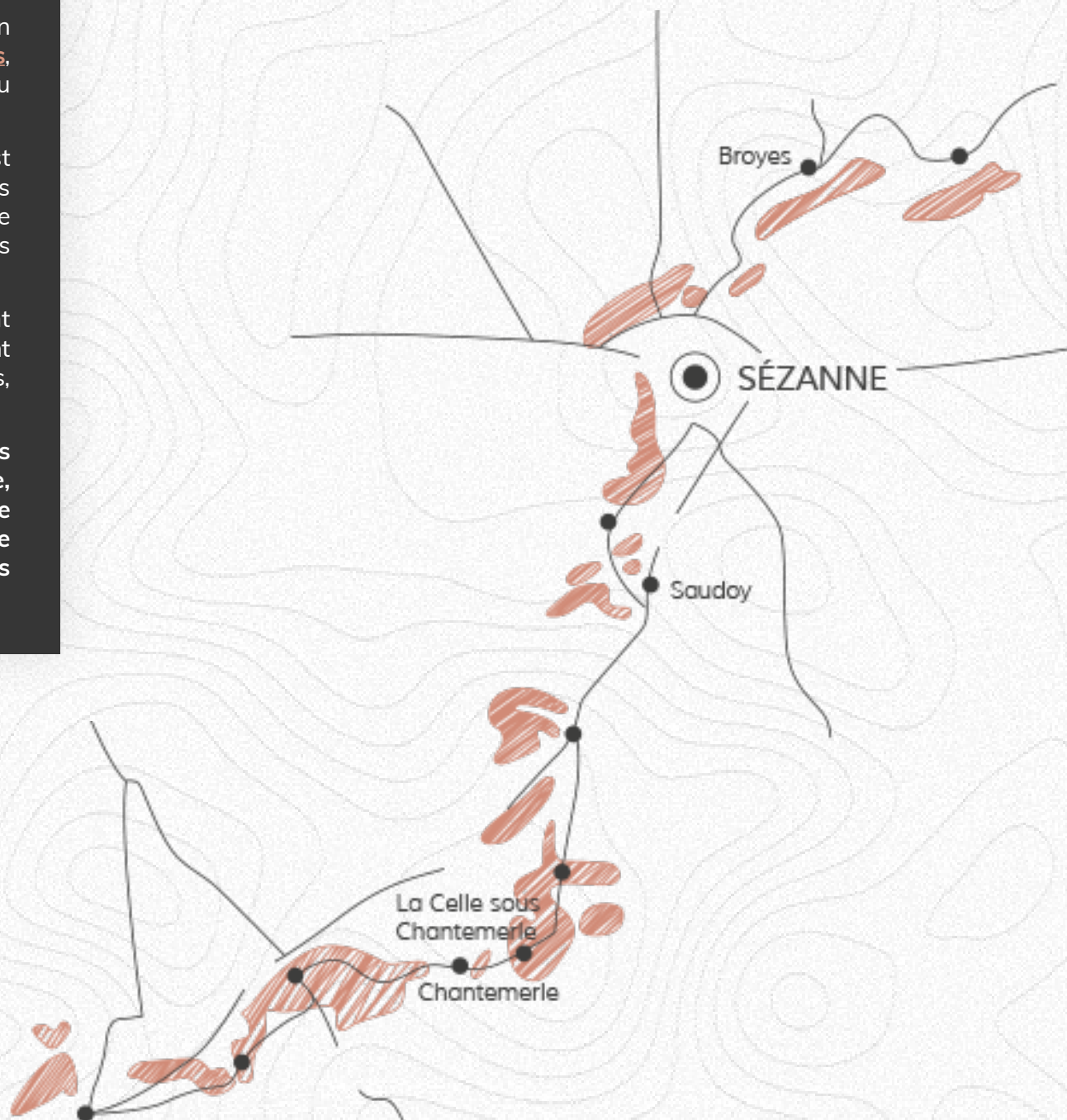
Cette année encore, le mois d'avril sera festif en Champagne avec son **Printemps des Champagnes**, grand événement réservé aux professionnels du monde du vin français et internationaux.

Troisième marché dans le monde, la France est intrinsèquement liée et associée au vin. Bien plus qu'une industrie, il s'agit bien là d'un véritable patrimoine, estimé à plus de 30 milliards d'euros d'ici 2027 ([source](#)).

Secraie : des Vignerons du Sézannais regorgent de découverte ! De nouveaux Vignerons rejoignent l'association à la rencontre de sommeliers, cavistes, restaurateurs, importateurs, journalistes, ...

Le samedi 12 avril 2025 à Reims, les vignerons du Sézannais feront découvrir leur savoir-faire, leurs cuvées et vins clairs, l'occasion unique de découvrir les côtes de Sézanne, un terroir encore peu connu qui produit des champagnes solaires et fruités.

SECRAIE
DES VIGNERONS
DU SÉZANNAIS





Le rendez-vous annuel incontournable des professionnels

L'édition 2025 du Printemps des Champagnes réunira cette année encore sept vignerons des côtes de Sézanne, tous récoltants-manipulants depuis une ou plusieurs générations.

Membres de l'association Secraie, ces vignerons partagent la même envie de faire connaître leur terroir.

Infos pratiques

EXCELSIOR
Reims

Quand ? Le samedi 12 avril, de 10h à 17 heures

Où ? Brasserie Excelsior, 96 place Drouet d'Orlon, 51100 Reims

Pour qui ? Journée de dégustation réservée aux professionnels



Les coteaux du Sézannais : un terroir d'exception

Situé au sud d'Épernay, dans le prolongement du vignoble de la Côte des Blancs, le vignoble des Coteaux du Sézannais est composé de 12 communes. Ses 1500 hectares s'étendent sur 30 kilomètres d'Allemant, au nord, jusqu'à Villenauve la Grande au sud-ouest.

Le Sézannais a pour particularité son sol riche composé d'argile siliceuse, de limons, et de craie du Cétacé. Son climat plus humide que celui d'autres vignobles de Champagne et son exposition au sud sud-est confèrent à ses champagnes une saveur solaire et une aromatique fruitée, aux notes d'agrumes.

“

Un lieu unique qui nous a vus naître. Une nature généreuse et bienveillante. La côte de Sézanne, constituée de coteaux aux pentes douces et harmonieuses abrite en son sein, une communauté de vignerons, bien décidée à valoriser son terroir.





Lumière sur les vignerons

à découvrir au Printemps des Champagnes 2025



CHAMPAGNE
SIRE DE ST BLIER
📍 BROYES

Champagne de Vigneronne, Marion perpétue la tradition grâce à la renaissance de la marque Sire de St Blier créé par son Grand Père Yves JACOPE.

Située à Broyes en plein cœur du vignoble du Sézannais, nos cuvées sont issues de micro vinifications afin de révéler le meilleur de notre terroir.

“

C'est entre tradition et nouvelle génération que je travaille avec le cœur, à créer des vins qui me ressemble



CHAMPAGNE
DELONG MARLÈNE
📍 ALLEMANT

Maison familiale fondée en 1966 puis reprise en 2000 par Marlène : le début d'une croisade environnementale pour un écosystème qui se suffit à lui-même, la qualité plutôt que la quantité.

Le papillon, premier à réapparaître, deviendra l'emblème de la nouvelle marque Champagne DELONG Marlène.

En 2008, Damien la rejoint, aux commandes du vignoble, du travail du sol et de la biodiversité...

Marlène se concentre sur les vins. Une vinification élaborée, très peu de sulfites, pas d'intrants inutiles, des levures et bactéries indigènes. Une vinification parcellaire : chaque terroir s'exprime à travers ses vins. Une gestion plus écologique, du recyclage...

Leur philosophie : Esprit Nature.

Ces passionnés du goût et de la découverte explorent chaque étape. Les vins sont élevés longtemps sur lies. Chacun garde son identité, des vins de caractère, fins et droits. 2023 sera leur première vendange Biologique.

“Champagne Delong Marlène, une dégustation pleine d'émotions.”



CHAMPAGNE
BERTRAND DOYARD

📍 VINDEY

Bertrand Doyard est issu d'une famille qui travaille la vigne depuis la fin du 16ème siècle à Vindey.

Succédant à son père et à son grand-père, Bertrand a repris le domaine en 2000.

Certifié viticulture durable, il perpétue la tradition familiale tout en respectant son sol et ses vignes.



Rendre à la terre ce qu'elle nous a offert



CHAMPAGNE
ALAIN DEPOIVRE

📍 VINDEY

Située dans le charmant village de Vindey, notre exploitation se trouve au cœur des coteaux Sézannais.

Vigneron depuis plusieurs générations, les premières vignes ont été plantées dans les années 1960.

Depuis nous perpétuons la tradition champenoise, cultivons avec soin la vigne et vinifions à la propriété pour élaborer avec passion nos différentes cuvées.



"Notre maison continue d'écrire son histoire saison après saison, en faisant pousser nos vignes dans le respect de l'environnement grâce notamment à notre pratique de la viticulture durable."





SECRAIE
DES VIGNERONS
DU SÉZANNAIS



CHAMPAGNE
VIRGILE LAHAYE

📍 FONTAINE-DENIS

Notre exploitation est une entreprise familiale depuis plus de 3 générations. Depuis 1998 nous avons créé notre marque « Virgile Lahaye » tout en faisant coïncider nos deux autres sociétés, l'agriculture et l'élevage. Dans le respect de l'environnement.

“

Notre vinification se base sur le respect des traditions en tirant le meilleur des arômes dans le temps.



CHAMPAGNE
CÉDRIC GUYOT

📍 FONTAINE-DENIS

Fondée dans les années 1960, la maison Guyot est certifiée viticulture durable en Champagne. Reprise par Cédric Guyot, issu de la troisième génération, elle produit des vins avec les cépages Pinot Noir et Chardonnay, en recherchant l'équilibre parfait entre le fruité et la finesse.

“

Le partage d'une passion.



CHAMPAGNE BENOÎT COCTEAUX

📍 MONTGENOST

La maison Benoît Cocteau est née en 2003 de l'association d'Hélène et Benoît, tous deux issus de familles de viticulteurs. Leurs vins sont le fruit de leur rencontre et de leurs deux traditions familiales ; ils se démarquent par leur style gourmand, pur et souple.

“

Créateur de champagne solaire depuis 1650.



A propos de Secraie, l'association qui porte haut et fort les couleurs des côtes de Sézanne

Créée en août 2014, l'association Secraie rassemble sept vignerons passionnés par leur métier et leur terroir. Son nom est un clin d'œil à la craie présente dans les sols du Sézannais, et qui unit les vignerons.

L'association a mis en place une charte rigoureuse que doivent respecter tous ses adhérents. Ceux-ci doivent produire au moins quatre cuvées avec des raisins des coteaux Sézannais et être situés dans un des 12 villages des coteaux.

Ils doivent également vinifier et commercialiser eux-mêmes l'ensemble de leur récolte, sans intermédiaire ni coopérative, et s'engager dans une démarche de respect de l'environnement.

“

Ce qui nous différencie ? L'expression unique de nos champagnes. Ce qui nous rapproche ? L'envie de bien faire et de partager notre passion et notre terroir.



Pour en savoir plus

Site web : Secraie

Site web : Printemps des champagnes

