

180  
ANS



180  
ANS

1 8 4 6 ✨ 2 0 2 6

## CHAMPAGNE DEVAUX, 180 ANS D'EXCELLENCE AU CŒUR DE LA CÔTE DES BAR

Fondée en 1846 et établie au cœur de la Côte des Bar, au Hameau de Villeneuve à Bar-sur-Seine, la Maison Champagne Devaux célèbre aujourd'hui 180 ans d'une histoire singulière au sein du vignoble champenois. Née de l'initiative de Josephte Françoise Devaux, cette aventure familiale s'est progressivement transformée en une grande Maison de Champagne incarnant un modèle coopératif d'excellence, porté par l'engagement de familles vigneronnes et une exigence constante de qualité.

**À l'occasion de cet anniversaire, Champagne Devaux dévoile des cuvées d'exception en format magnum avec l'emblématique Cuvée D en édition spéciale 180 ans et Distinction 2000, signant la précision de son savoir-faire et la complexité de ses terroirs .**

### CUVÉE D MAGNUM - ÉDITION LIMITÉE 180 ANS

1846-2026, indiqués sur les habillages de la cuvée, marquent l'histoire de la Maison.

#### L'ÉLABORATION

- Assemblage : 55% Pinot Noir, 45% Chardonnay issus de Viticulture Durable en Champagne et de premier jus de presse (cœur de cuvée)
- Origines : Côte des Bar, Côte des Blancs, Montgueux
- Vins de réserve : 40%, dont une partie importante vieillie en foudres de chêne et une partie sur lies fines
- Fermentation alcoolique : traditionnelle en cuve thermorégulée et fûts de chêne de 300 litres
- Vieillissement : 7 ans
- Dosage : Brut

#### LA DÉGUSTATION

D'une belle couleur dorée, affichant une mousse très fine et persistante. Au nez, des arômes de fleurs blanches et d'épices adoucis par une finale de brioche grillée et de vanille. Beaucoup de fraîcheur avec des notes de mandarines et de zestes d'orange.

- Arômes clés : brioche, vanille, fleur blanche
- Sensations : onctueux, accompli
- Accords : à l'apéritif, avec des Saint-Jacques aux truffes ou dans un dashi à la tomate avec de l'huile de cassis, fenouil et céleri, ris de veau, araignée de mer, entremets chocolat et vanille...
- Conseil de service : entre 8-10°C



#### Édition limitée

Disponible en magnum 150 cl  
Également disponible sous étui  
habituel de la Cuvée D

**96,50€ TTC**

[www.boutique.champagne-devaux.fr](http://www.boutique.champagne-devaux.fr)

180  
ANS



180  
ANS

1 8 4 6 ✨ 2 0 2 6

## DISTINCTION 2000 EN MAGNUM

D comme Devaux et Distinction, la cuvée de prestige millésimée Champagne Devaux.

Champagne Devaux met en avant le millésime 2000, en l'ornant de la finesse de son moucharabieh de D entrelacés.

### L'ÉLABORATION

- Assemblage : 47,5% Pinot Noir, 52,5% Chardonnay
- Origines : Côte des Bar, Côte des Blancs
- Fermentation alcoolique : traditionnelle en cuve thermorégulée
- Dosage : Brut 9g/L (+/- 0,5g)

### FOCUS VENDANGE 2000

Une année généreuse, marquée par un été chaud favorisant une belle maturité des raisins. Les Pinots Noirs se sont particulièrement illustrés, donnant des vins élégants et aériens. Une sélection attentive des meilleures parcelles a permis d'élaborer des cuvées amplement aromatiques, équilibrées et taillées pour la garde. Aujourd'hui, ce millésime révèle toute sa complexité et sa profondeur.

### LA DÉGUSTATION

Un Champagne de grande maturité qui exprime l'équilibre entre profondeur, complexité et fraîcheur. La bouche est ample et crémeuse, portée par la structure du Pinot Noir et la précision du Chardonnay. La texture est raffinée, la maturité aromatique intense et la finale longue, élégante et harmonieuse : c'est la signature d'un grand vin de garde.

- Arômes clés : pêche, poire, abricot, figue séchée
- Sensations : nacre, paradis, finesse
- Accords : foie gras, ris de veau, araignée de mer
- Conseil de service : entre 8-10°C



#### Édition limitée

Disponible en magnum 150 cl

**195€ TTC**

Disponible à partir de début juin en caisse bois 150 cl

**240€ TTC**

[www.boutique.champagne-devaux.fr](http://www.boutique.champagne-devaux.fr)

180  
ANS



180  
ANS

1846 ✨ 2026

## MAGNUMS COLLECTION D

La quintessence du savoir-faire de la Maison

Le style inimitable de la Collection D est le fruit de soins constants apportés de la vigne à la mise en bouteille. Au total, 5 ans minimum sont nécessaires pour que les bouteilles de Champagne Devaux de La Collection D voient le jour, et 7 ans minimum pour les magnums et les jéroboams.

**Champagne Devaux revisite les magnums de sa Collection D qui se pare de sa date anniversaire sur un habillage spécial mentionnant 1846-2026, tout en élégance. 180 ANS à retrouver sur les cuvées Cuvée D, Ultra D, D Rosé, D Blanc de Blancs et D Millésimé.**



**Cuvée Spéciale 180 ans - Cuvée D**  
en magnum 150 cl

**96,50€ TTC**

**Ultra D**  
en magnum 150 cl

**109,90€ TTC**

**D Rosé**  
en magnum 150 cl

**128,10€ TTC**

**D Blanc de Blancs**  
en magnum 150 cl

**172,10€ TTC**

**D Millésimé 2009**  
en magnum 150 cl

**153,40€ TTC**

Également disponibles sous les étuis habituels de la Collection D

[www.boutique.champagne-devaux.fr](http://www.boutique.champagne-devaux.fr)

180  
ANS



180  
ANS

1846 2026

## LE LUXE DU TEMPS - L'OUVRAGE

À l'occasion de ce 180ème anniversaire, Champagne Devaux édite un ouvrage, à partir du 9 mai, intitulé « Le Luxe du Temps ». Du Jura et Épernay, ce livre retrace la grande saga de cette famille d'artisans de la bulle qui ont su, dès le milieu du XIXe siècle, porter haut les couleurs de la Champagne au-delà des frontières.

Grâce aux travaux historiques menés par Yves Tesson, cet ouvrage retrace l'histoire de la Maison : ses origines, son enracinement en Champagne et dans la Côte des Bar, le style de ses vins ainsi que un savoir-faire reconnu, avant de se conclure par des suggestions d'accords mets et vins.

— Prix : 35€ TTC (édition Terre de Vins)



## À PROPOS

L'histoire de la Maison Champagne Devaux débute avec celle d'une lignée profondément marquée par le talent de femmes entrepreneures, dont la première, Madame Josephthe Françoise Devaux, fonda en 1846 avec son fils la Maison Veuve A. Devaux. Cette dynamique sera prolongée par Augusta Maria puis Marguerite Marie Louise, assurant son rayonnement pendant plus d'un siècle notamment sur l'avenue de Champagne à Épernay. Dès lors tournée vers l'international, la Maison Devaux participera activement à la notoriété mondiale des vins de Champagne. En 1987, Jean-Pol Auguste Devaux, dernier du nom, confia à l'Union Auboise, les destinées de cette Maison au passé prestigieux et à l'avenir prometteur. Champagne Devaux entre alors dans une nouvelle ère, porté par un modèle coopératif fondé sur la transmission et l'exigence, conjuguant héritage et excellence avec succès.