



X



## Champagne Abelé 1757 soutient le Concours du Meilleur Sommelier du Monde 2026 au Portugal

«Notre participation à ce prestigieux concours international permet de mettre en avant cette célébration culturelle autour des métiers de la gastronomie », raconte Marie Gicquel, Directrice Générale de la Maison.

*Cinquième plus ancienne maison de Champagne, Abelé 1757 élabore des cuvées d'exception. Son Chef de Caves, Etienne Eteneau, façonne avec précision des assemblages révélant un style unique né de la patience, de l'exigence et de gestes minutieux. La Maison incarne également un véritable art de vivre à la française où l'art de la table, l'excellence du service et les accords mets-vins s'expriment dans une signature intemporelle et raffinée.*

*Les cuvées de la Maison sont référencées dans les restaurants et hôtels d'exception qui comptent parmi ses partenaires privilégiés. Ces établissements de confiance prolongent l'héritage et le savoir-faire cultivés par Abelé 1757.*

Quoi de plus légitime alors pour la maison rémoise que d'être aux côtés des meilleurs sommeliers du monde, lors du prochain challenge qui se tiendra à Lisbonne du 11 au 17 octobre prochain.

«Nous sommes honorés de compter Abelé 1757 parmi nos partenaires.», intervient Tiago Paula, Président de l'Association des Sommeliers du Portugal, qui supervise le concours à Lisbonne.

«Une des plus anciennes maisons de champagne comme Abelé est synonyme d'héritage, d'élégance avec une quête incessante de la qualité. Ces attributs raisonnent avec l'esprit de ce concours mondial et prestigieux. Nous avons hâte de mettre en valeur ensemble l'excellence et la diversité du monde du vin et de l'hôtellerie.»



Marie Gicquel et Etienne Eteneau

Partageant ses valeurs de création et de transmission, Abelé 1757 illustrera son univers avec différents formats de dégustation : atelier, masterclass, accord mets et vins. La Maison offrira une part du secret le mieux gardé de la Champagne en proposant de découvrir le Brut, le Blanc de Blancs, le Rosé ou encore la cuvée de prestige Le Sourire de Reims. Pourquoi le Chef de Caves fait le choix de «poignetter» les cuvées, pourquoi la craie est un élément fondateur de la Maison ... Autant d'explorations et d'inspirations qui seront portées par les équipes présentes à Lisbonne.

«Rendez-vous en octobre pour cette semaine de compétition autour des vins du monde où la Champagne et la France brilleront à l'unisson, boa sorte», conclut Marie Gicquel.

## *A propos du concours du Meilleur Sommelier du Monde par l'ASI*

Le concours du Meilleur Sommelier du Monde est la plus prestigieuse compétition dans le monde du vin et de l'hospitalité. Organisé par l'ASI, l'événement permet la rencontre des meilleurs sommeliers qui s'affrontent au plus haut niveau professionnel.

L'édition 2026 se déroulera à Lisbonne. Elle réunira des candidats, des professionnels et des médias internationaux issus de l'industrie afin de célébrer l'expertise, la formation, l'excellence du service et la richesse culturelle du vin.

*Concours du Meilleur Sommelier du Monde - Du 11 au 17 octobre à Lisbonne*

*<https://escancoes.pt/bsw-2026-en/>*





MAISON FONDÉE À REIMS

# ABELÉ 1757

CHAMPAGNE

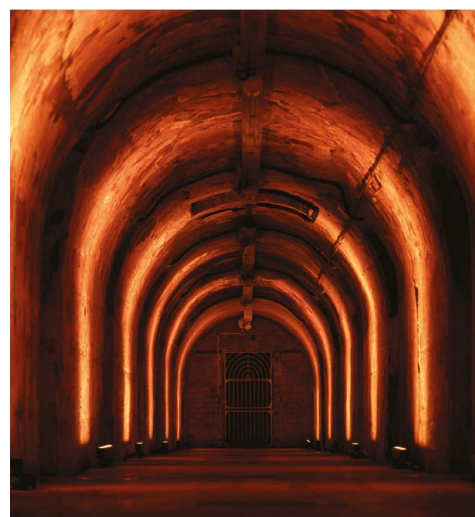
## *Abelé 1757 - Grande Maison d'artisans*

Pour Abelé 1757, le temps est un allié, une inspiration. Depuis sa fondation au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, la **cinquième plus ancienne Maison de Champagne** reste fidèle à la vision de ses fondateurs et revendique toujours le même état d'esprit : élaborer des champagnes d'exception, sur-mesure, à la maturité longue.

Véritable travail d'orfèvre, toutes les cuvées Abelé 1757 sont soigneusement élaborées par le **Chef de Caves Etienne Eteneau** en quantités très limitées et déclinées en format magnum. C'est dans ses caves crayeuses centenaires, rue de Sillery à Reims, à l'abri de la lumière et des variations de température que parviennent à maturité ces grands vins destinés aux circuits spécialisés.

La **composante artisanale de la Maison-Boutique** se révèle aussi à travers une gestuelle rare et précise, notamment celle du poignettage en caves, qui, d'une main énergique, permet en un mouvement de bascule du poignet, de soulever les lies collectées dans la bouteille au fil des années pour nourrir le vin.

L'Art de cultiver les terroirs : de la Côte des Blancs à la Montagne de Reims aux très prisés Coteaux des Riceys, Etienne Eteneau dispose d'une variété de parcelles et de crus parmi lesquels il puise son inspiration.



**Le Chardonnay, cépage dominant minéral à la trame fraîche, est au cœur des assemblages et signe le style des vins Abelé 1757.**

Tout en élégance, ces champagnes précis sont également définis par une fine effervescence, une texture riche et crémeuse, et de subtiles notes aromatiques.

**Le Pinot Noir racé des Riceys complète la signature intemporelle d'Abelé 1757.**

**Marie Gicquel, la dynamique Directrice Générale, veille à la destinée de cette Maison qui fêtera ses 270 ans en 2027.**