

CHAMPAGNE



Nicolas Feuillatte

FRANCE

Organic

EXTRA BRUT

*Champagne Nicolas Feuillatte
triple la surface de ses apports cultivés en Bio et instaure
une dynamique vertueuse dans le Vignoble*





Il y a 15 ans, Champagne Nicolas Feuillatte recevait les premiers raisins d'une poignée de vigneronns-adhérents précurseurs, engagés en démarche biologique. Depuis, les apports n'ont cessé de croître et ont même triplé en 2023, année record, pour dépasser les 50 hectares – soit un potentiel récurrent de 300 000 bouteilles Bio, selon la volonté de la Direction.

« *La dynamique de conversion en viticulture biologique en Champagne est en marche,* » salue Christophe Juarez, Directeur Général de Champagne Nicolas Feuillatte et du Groupe Terroirs & Vignerons de Champagne (TEVC). « *L'augmentation est conséquente, nous avons gagné une mosaïque de crus. Elle nous permet aussi d'atteindre l'objectif ambitieux de commercialisation que j'ai fixé très tôt aux équipes.* »

Ces surfaces certifiées se trouvent dans tout le Vignoble, avec trois régions particulièrement représentées : la Montagne de Reims, le Barséquanais et la Vallée de la Marne : une palette variée de vins disponibles pour les assemblages (22% Chardonnay ; 37% Pinot Noir ; 41% Meunier) dont un tiers en Premiers Crus.

Guillaume Roffiaen, Chef de Caves et Directeur Vignes & Vins, peut ainsi compter sur un approvisionnement maîtrisé en raisins certifiés Bio de qualité pour assurer, après une sélection précise des matrices de vins de base, l'élaboration de sa cuvée Organic, une mise en réserve proportionnelle, garante de la continuité de la stylistique organoleptique.

C'est dans cette dynamique que TEVC a choisi de se mobiliser afin de structurer une démarche collective pour le développement et la structuration de la filière Bio, grâce à un programme RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) interne unique, une 'Champagne Academy', qui permet de suivre individuellement chacun des vignerons engagés, en fonction de leurs besoins. La Maison s'est fixée de sensibiliser les coopérateurs volontaires vers la viticulture Bio, et de coordonner des solutions techniques permettant la prise en charge de ces raisins, leur transformation jusqu'à leur mise en bouteille et leur valorisation.

« *Le maillage territorial tissé au cœur du vignoble est essentiel,* » commente Guillaume Roffiaen.

« Nous nous adressons personnellement à une communauté de viticulteurs qui vont dans leurs vignes et vivent les aléas des saisons. Cela facilite, notamment, un schéma de protection plus fin et de meilleurs marqueurs sanitaires. Le Bio nous aide face aux changements climatiques, c'est indéniable. »

Guillaume Roffiaen

De nombreux services sont proposés par une équipe de techniciens et d'œnologues, dont un référent Bio, mandatés pour accompagner la cinquantaine de vignerons certifiés ou en cours de conversion, répartis sur 32 centres de pressurage obligatoirement certifiés, leur apporter un appui sur les axes réglementaire, juridique et technique. Champagne Nicolas Feuillatte, et plus largement le Groupe Terroirs & Vignerons de Champagne, est ainsi la seule structure à présenter une formation sur le réglage méticuleux du pulvérisateur. Suivent également des modules sur l'agroforesterie ; la phytothérapie ; la taille douce non mutilante ; les couverts végétaux, le travail et les analyses du sol : plus de 300 échantillons de terre sont prélevés chaque année.

Collectivement, en partenariat avec l'Agence de l'Eau Seine-Normandie, le Bio en Grand Est, la Chambre d'Agriculture de la Marne, Grand Reims et certains confrères (dont L'Union Auboise et l'Association des Champagnes Biologiques), TEVC œuvre dans cet écosystème professionnel pour répondre aux enjeux de cette filière pleine d'avenir et à une nouvelle génération de vignerons engagés.

Le bio en Champagne

- **645 structures engagées en Bio** en 2023
- **2700 hectares certifiés ou en cours de conversion** (trois années sont nécessaires pour certification) au sein de l'Appellation, soit environ 8% du Vignoble
- **Pic de conversion** en 2020

Le bio chez TEVC

- Premiers vignerons adhérents en **2009**
- Surfaces stables jusqu'en 2019 **>7 à 8 hectares**
- **Depuis 2019** : augmentation conséquente des surfaces, suite à la dynamique de la région et la volonté de la Direction Générale d'atteindre les 300 000 bouteilles Bio
- **2022 : 18 hectares**
- **2023** : année record **> surface x 3**
- Prévission pour 2024 : **augmentation de 20 hectares**

Comment sont les vins bio ?

En 2023, les moûts Bio ont présenté de meilleurs marqueurs sanitaires que les vins conventionnels : les vignes étaient moins chargées, les grappes plus aérées et les raisins donc moins contaminés par les maladies.

Pour toute demande d'échantillons, c'est [ici](#)
Fiche technique et visuels via [ce lien](#)

Prix de vente public : 41 euros
Chez les cavistes et boutiques Nicolas Feuillatte de Paris et Chouilly
Et sur le site www.nicolas-feuillatte.com



CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CHAMPAGNE



Nicolas Feuillatte

FRANCE

Organic Extra-Brut

LA NATURE FAIT BIEN LES CHOSES

Assemblage

95 % Pinot Noir
5 % Chardonnay

Vin issu de raisins cultivés en viticulture biologique, essentiellement dans La Côte des Bar et les Riceys.

Dosage

4,4g/litre

Service

À L'APÉRITIF :
servir à 7 - 8°C

À TABLE :
servir à 10 - 12°C



Dégustation

À l'œil : Robe jaune tendre avec de jolis reflets argentés, des bulles fines et vives.

Au nez : Une affirmation immédiate de fruits : le nez se développe sur des arômes de pêche de vigne, de gelée de coing, de noyau de cerise et de groseille à maquereau.

En bouche : Notes de pain grillé et de brioche chaude, ponctuées de mirabelles et de Mangostana exotique. Structure affirmée. L'harmonie en bouche tempère la fraîcheur et la verve du vin, et s'accompagne de subtiles notes de framboise et de grenade. Finale à la minéralité surprenante.