



CHAMPAGNE GREMILLET

Première cuvée de la maison GREMILLET et parfait reflet de son style, le champagne Sélection est la star du domaine. Celui qui donne le ton et permet à tous, et pour toutes occasions, d'apprécier le travail réalisé au cœur du terroir unique de la Côte des Bar dans l'Aube. En cette rentrée 2023, cette cuvée est au centre d'un changement significatif : l'attribution d'un nouveau nom plus représentatif de sa valeur, de son histoire et de ses ambitions.



La cuvée Sélection porte **le même nom depuis 1984**, date à laquelle nous avons commercialisé nos premières bouteilles de champagne - seulement 1000 cette année-là. Cette cuvée est au centre des attentions du chef de cave car c'est souvent à travers elle que l'on découvre notre collection, le style de la maison. C'est elle qui donne envie d'en savoir plus. Elle requiert des choix minutieux au moment des assemblages et sa production se doit d'être homogène et constante d'une année à l'autre. **Nous nous devions, au bout de toutes ces années, de lui faire honneur avec un nom à sa hauteur.** Nous avons ainsi décidé de la rebaptiser « Ambassadeur ». Un choix qui ne tient pas du hasard...

En tant que première cuvée de la maison et représentant plus de 50% de nos ventes en volume, soit environ 250 000 bouteilles par an, **cette cuvée est véritablement le porte-étendard de notre marque et de notre collection en général, notre « Ambassadeur »**. C'est un vin d'exception qui incarne l'essence même de notre savoir-faire et de notre tradition champenoise. Si l'on sait l'apprécier, nul doute que les autres cuvées de la maison le seront aussi. En lui redonnant des lettres de noblesse, nous souhaitons réaffirmer notre engagement envers l'excellence et notre volonté d'être jugés sur cette cuvée phare. Nous sommes convaincus que **ce changement de nom renforcera non seulement l'identité de notre cuvée, mais aussi la représentation de notre maison dans son ensemble.**

Le terme « Ambassadeur » est également **un hommage vibrant à l'histoire de notre maison et à la démarche atypique de mon père pour faire connaître notre champagne.** En 1984, alors que ses confrères se concentraient sur le marché français, **lui a choisi de miser sur l'export.** Et plus précisément sur le corps diplomatique pour lequel nous sommes devenus, à l'époque, le deuxième fournisseur de champagne. Ce sont plus de 80 Ambassades et Consulats qui ont ainsi pu apprécier notre champagne **aux 4 coins de la planète.**

« Ambassadeur » revêt aussi cette dimension universelle. Il se comprend dans toutes les langues. Il exprime parfaitement notre engagement à offrir des champagnes de qualité supérieure et à partager notre passion avec le monde entier.

Ce changement de nom sur le Sélection s'appliquera également dans les prochains mois sur le Rosé. Une mutation qui emmènera la gamme des Classiques, au sens des « incontournables », à être rebaptisée « Les Ambassadeurs » aux côtés des Purs, des Uniques, des Editions Spéciales, et du fameux Clos Rocher. »



au sein de la maison Champagne GREMILLET

Les premières bouteilles de la cuvée Ambassadeur seront disponibles dès septembre. Aucun changement n'est à noter du côté du contenant et de l'étiquette qui conserve ses codes historiques : un fond noir et une écriture dorée et blanche.



LE SAVIEZ-VOUS ?

En 2014, un Arboretum a été créé sur le domaine Champagne GREMILLET en hommage à sa clientèle diplomatique historique. Chaque arbre y représente un pays identifié par une petite ardoise avec son origine, son nom, sa taille... Par sa longévité et sa nature cyclique, l'arbre est aussi le symbole par excellence de la vie en pleine évolution, de l'espoir toujours renouvelé. Il est le pont entre le ciel et la terre, l'esprit, la matière, la générosité, le courage, la résistance. Une symbolique qui colle parfaitement à l'histoire de cette entreprise familiale qui poursuit son développement avec optimisme pour les générations futures.

Facile à déguster de l'apéritif au dessert, le champagne Ambassadeur dispose de toutes les qualités requises pour faire pétiller tout type d'occasion. C'est, en effet, ainsi que le chef de cave, Jean-Christophe GREMILLET le présente : « un champagne de plaisir, synonyme de convivialité, à partager à tout moment pour célébrer petits et grands événements ».

Composé à 70% de Pinot Noir et complété par 30% de Chardonnay, il exprime pleinement le terroir et le savoir-faire de la maison. Sa robe jaune doré brillante et lumineuse s'accompagne d'une mousse fine et persistante. Le nez, lui, est souriant grâce à une alliance vivifiante de notes florales et fruitées à l'accent de gourmandise. On y décèle l'acacia, l'aubépine, la pêche, la poire et l'abricot. Quant à la bouche, elle se révèle agréable et fraîche avec un bel équilibre entre l'acidité et la maturité.

Parfaite en accompagnement d'amuse-bouche et d'entrées froides, cette cuvée sublime également les produits de la mer comme les Saint-Jacques et les gambas ainsi que les volailles et les légumes de saison. En dessert, elle s'accorde avec brio avec toutes les créations fruitées.

PVC : 27,50 EUROS TTC LA BOUTEILLE DE 75 CL





Champagne GREMILLET est une maison exclusivement familiale créée par Jean-Michel GREMILLET en 1979. Ce passionné tient son goût pour la vigne de sa mère Lulu qui lui a légué sa première parcelle. Il a lui-même transmis cet attachement au monde viticole à ses enfants, Anne et Jean-Christophe, ainsi qu'à leurs conjoints respectifs. Aujourd'hui, tous participent à l'écriture des pages de l'histoire Champagne GREMILLET et œuvrent, main dans la main, au rayonnement et au développement de cette marque qui leur tient tant à cœur. Avec un slogan fort de sens - « **Tous vos succès méritent un GREMILLET** » - en parfait écho avec le parcours de la maison qui s'est rapidement hissée parmi les plus belles de son secteur, l'entreprise offre un regard optimiste sur l'avenir et place la détermination, le dynamisme et le travail au cœur de ses valeurs.

Elle produit 500 000 bouteilles par an : tandis que la majorité s'invite dans les caves d'une clientèle traditionnelle française composée d'établissements CHR, de cavistes et de particuliers, 40% sont destinées à l'export (50 destinations).

Les cuvées sont récompensées par les plus grands concours de vins (Decanter, Effervescent du monde, Guide Hachette des vins, IWSC, Wine Spectator...) et sélectionnées chaque année par 50 Ambassades et Consuls à travers le monde. C'est à Balnot sur Laignes, à 45 km de Troyes capitale historique de la Champagne, au cœur du terroir unique de la Côte des Bar dans l'Aube, qu'est situé le domaine GREMILLET. Vaste de 50 ha, il jouxte les fameuses terres des Riceys où le pinot noir est roi.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Plus d'informations sur [Champagne Gremillet](#)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

