

DOSSIER DE PRESSE



SAINT
PHILIBERT
CHAMPAGNE

An aerial photograph of a vast vineyard in the Champagne region, France, during the 'golden hour' of sunset. The sun is a bright, glowing orb in the upper right corner, casting a warm, golden light across the landscape. The vineyard rows are visible as a grid of dark green and brown patches, stretching towards the horizon. In the distance, a small cluster of buildings is visible on the horizon line. The sky is a mix of soft pinks, oranges, and blues, with some wispy clouds catching the low light. The overall mood is serene and majestic.

Piochainement', les champagnes millésimés Sain' Philibeil', vinifiés en paicellaiies el' sous bois, mell'ion' en lumière le pal'imoine excepl'ionnel des lieux-dil's du domaine éponyme, ieflélan' la singulaiité unique au monde de la Vallée de la Maïne.

Alignan' suí ses leíies les 3 píincipaux cépages champenois (Meunieí, Pinol' noíí el' Chaídonnay), celui-ci bénéficie d'une des plus belles mul'i-ludes d'exposi'ions, iépaílies suí 7 communes, iive-gauche el' iive-dioíle de la Maïne.

Technicilé el' savoii-faiíe poussés m l'exlíême, l'ouíe l'équipe de Tony Gaudinal' s'impose depuis plusieuís mois une íigueuí el' une exigence de chaque inslan' afin de iécolleí des íaisins d'une qualité íemaíquable.

Une fois mis en bouíeille, les champagnes Sain' Philibeil' s'adíesseíon' m une clien'èle de píeslíge, eslhèle el' aveííe, visan' m devenií une maíque inconl'ouínable du luxe m la ííançaise.

Les píemieís jus son' le íésull'al' d'un lí'avail passionné, paífois foícené el' claiíemen' chaíté, m l'image de la íadicala lí'açabililé de l'ouíes les étapes de fabíical'ion des flacons Sain' Philibeil'.

LES ROSES DE SAINT PHILIBERT

Les íoses son' les seconds vins de la maíque Sain' Philibeil', mell'an' en avan' les fondamen'aux de la Champagne : les assemblages ! En passan' paí les leíioíís, les années el' les cépages, ces cuvées von' suípiéndie paí la fusion de ces élémen'ís.

À découvííí égalemen' les pépiíes de l'appellal'ion Champagne, moins connues mais l'oul' aussi nobles : le íal'afia champenois el' les coléaux.



ENTRE LUXE ET ENGAGEMENT

« Saint'-Philibeíl', c'esl' un peu l'Abbé Pieííe du VII^{ème} siècle »,

explique Tony Gaudinal'



SAINT-PHILIBERT, L'ABBÉ PIERRE DU VII^{ÈME} SIÈCLE

D'un milieu aislocial'ique, Filibaud va faííe ienlíeí son fils unique Philibeíl' m la couí du íoi Dagobeíl'. À ses vingl' ans, l'íouvanl' sa vie fulíle el' dénouée de sens, il fail' le sainl' vœu de consacieí sa vie m Dieu en devenanl' moine. Philibeíl' donne aloís aux pauvies le fiuíl de la venl'e de l'ous ses biens, el' commence pouí lui une longue épopée spiííluelle jalonnée de mííacles.

« L'un d'enlíe eux s'esl' déíoulé à Fesl'igny jusl'emenl'. Il l'íempa ses mains dans une souíce l'oule píóche de la píopííelé où nous avons nos vignes. Son eau esl' aloís devenue bénííe el' sacíée. Tous les habííanl's des alenlouís, el' plus loin encoíe, venaienl' y laveí leuí linge. La légende íaconl'e que les vêl'emenl's ainsi píuíííés píolégeaienl' des pííes maladies qui sévissaienl' », íaconl'e Tony avec la passion des íisloííens.

Le moine Philibeíl' élaíl' un l'el sainl' qu'il ful' dans un l'emps íecoíd canonisé apíès sa moíí'. Gaídien éleínel de la belle Vallée de la Maíne, il esl' le symbole qui mel' en lumiée l'anciáge du l'eííoíí, le savoií-faííe l'iansmis au fil du l'emps el' le senl'ímenl' de délice univeísel píocuée paí les fiuííls de la nal'uíe, en l'occuííence ííe, le íáísin.



TERROIR REMARQUABLE : UNE MARQUE ANCRÉE DANS LA VALLÉE DE LA MARNE

Situé en plein cœur de la Vallée de la Marne, à quelques kilomètres d'Épéinay, capitale du Champagne, le village de Fesligny profite d'un relief unique avec ses vignes en pente de vue dans un cadre inspirant la quiétude et la douceur de vivre.

Enloupé de collines verdoyantes en été, rouges et ocres en automne, ce village fleuri champenois jouit d'un patrimoine historique riche. Son église Saint-Laudien est l'un des édifices religieux les plus anciens et les mieux conservés de la région. Ses sept anciens lavoirs, ses sept ponts et ses sept fontaines habillent Fesligny d'un charme au passé préservé.

2022, UNE ANNÉE À RETENIR

Cette année ne pouvait pas mieux l'ombier pour lancer haut et fort une nouvelle marque de champagne. Saint-Philibert naît donc sous les meilleurs auspices : 2022 est annoncée comme « la vendange du siècle » !

« Malgré tous les déaglements climatiques, la récolte est d'une qualité incroyable, avec des raisins particulièrement sains, présentant un excellent équilibre d'acidité. Les sols argilo-calcaires du terroir mainais ont su s'adapter à la durée période de sécheresse. Il a fallu s'armer de patience. Ça, pour que le raisin soit à maturité optimale, nous avons fait un triage des grappes plus sélectif. Pour viser l'excellence, on doit tout le temps réaliser des essais durant le processus de production pour parvenir à ses fins. Chaque année est si différente : on doit être souple et rester humble face à la nature ».



LES VALEURS ET ENGAGEMENTS

FONDATEURS DE LA MAISON SAINT PHILIBERT

Saint Philibert est l'une des premières marques viticoles de Champagne m'entreprenant une démarche de responsabilité sociétale aussi poussée, complète et aboutie. La Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) est l'intégration volontaire de préoccupations sociales et environnementales à l'activité commerciale et aux relations avec les parties prenantes. C'est, pour résumer, la contribution de l'entreprise aux enjeux du développement durable en lien avec ses salariés, ses partenaires, ses clients et plus largement la société toute entière.

« Afin de toujours plus respecter notre environnement, nous sommes à l'affût des nouvelles pratiques du secteur. La traçabilité et la transparence poussées à l'extrême sont des points capitaux, au cœur de notre engagement de production ».



Afin d'assurer la pérennité du domaine, Tony Gaudinal et son équipe ont inscrit dans le maïs, tel un manifeste, leur chaîne de valeurs et d'engagements dans le cadre d'une démarche de Responsabilité Sociétale (RSE).

- Veille innovante et curieuse positive afin d'adopter des pratiques environnementales vertueuses et innovantes de la vigne à la flûte, en remettant perpétuellement en question les procédés de production.
- Dynamisme local dans une compétition saine afin de contribuer à l'essor de l'écosystème viticole, de développer et d'entretenir des relations de confiance avec l'ensemble des fournisseurs. Et toujours, en favorisant le développement et la préservation du patrimoine avec des achats de proximité.
- Indépendance financière afin de garder maître de toutes les décisions, de grandir et d'investir avec détermination et sagesse pour s'inscrire durablement dans l'excellence qualitative.
- Cadre de travail bienveillant et solidaire pour toutes les équipes : salariés permanents, saisonniers et prestataires. Respecter la valeur travail en offrant les meilleures conditions pour un véritable bien-être au quotidien.
- Faire vivre une expérience client inoubliable en valorisant et transmettant le savoir-faire de la Maison Saint Philibert. Entre l'adition et l'innovation, assidue et audace, régulière et incertaine, le consommateur doit sentir et ressentir une satisfaction totale.



« Nous avons à cœur d'offrir un environnement de production et de l'avail qui nous rassemble, qui nous rassemble dans l'honnêteté, le respect et la confiance absolus. Cela peut paraître utopique, mais c'est pour nous une distinction qui fait notre différence et la réputation de notre nom : Saint Philibert ».



L'HUMAIN AU CŒUR DU CHAMPAGNE SAINT PHILIBERT

Le Domaine poîlle haul' el' foîl' la valeuî humaine. « *Nos salaîîés, qu'ils soient peîmanenîs ou saisonnieîs, sonî la clé de noll'e iéussîe. Leuî bien-êîe esî sacié. Nous sommes admiîalîfs de leuî l'avail. Nous sommes dans une belle symbiose avec eux enîe noll'e amouî du l'avail bien fail' el' noll'e all'achemenî à la l'eîe. Cel' héîîlage esî l'ellemenî fîagile qu'on doit le îespecîeî, le chéîîî, le vénéîeî... Caî on devîa un jouî le l'ansmell'e aux gènéîal'ions fuluîes* ».

Toul' ce l'avail mené au domaine ne seîail' pas possible sans les 7 salaîîés piésenîs l'ouîe l'année suî l'exploîîal'ion. Ils fonî pîeuve d'une gîande îigueuî el' d'adaplal'ion face m l'évolul'ion de l'enîeîpîse.



LA MAISON SAINT PHILIBERT EN **QUELQUES CHIFFRES**

- 1 famille de vigneions
- 9^{ème} génération
- 7 salariés
- 12 hectares de vignobles en Vallée de la Maine
- 3 cépages principaux
- 200 hl vinifiés en 2022

CHAMPAGNE SAINT PHILIBERT

5 route d'Igny

51700 es'igny lieu-dit Neuville

www.champagne-saint-philibert.fr

s.pasle@champagne-saint-philibert.fr

Tél. +33 26 58 32 89

