



## PRINTEMPS 2021

*Entrez dans l'univers MAILLY GRAND CRU :*

- Un vignoble toujours plus vert
- Le tirage, la prise de mousse et la maturation sur lies
- Alambic et Vieilles Bouteilles : cave pétillante à Rodez



CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU

28, rue de la libération 51500 Mailly-Champagne Tel : 03 26 49 41 10

[www.champagne-mailly.com](http://www.champagne-mailly.com)

## VIGNOBLE 100% CERTIFIÉ VDC/HVE

Le vignoble de MAILLY GRAND CRU atteint son objectif : l'ensemble du vignoble est depuis peu doublement certifié : VDC et HVE.

Ces deux labels, en faveur du développement durable, mettent en avant toutes les **bonnes pratiques réalisées au vignoble** autour de la protection de la vigne, de l'entretien des sols, de la gestion de la matière organique et du maintien et du développement de la biodiversité

Les vignes de MAILLY GRAND CRU étant qualifiées « VDC/HVE », les raisins, issus de ces vignes, puis les vins, le sont également. Ainsi, après quelques années inhérentes au cycle de production champenois, **les bouteilles MAILLY GRAND CRU seront estampillées des sigles VDC et HVE.**



## TOUJOURS PLUS LOIN, ENSEMBLE

Depuis la fondation de MAILLY GRAND CRU, **le collectif est au cœur de son histoire.** Plus de 90 ans après, cet esprit de solidarité et d'engagement se retrouve toujours quotidiennement au vignoble.

La double certification VDC/HVE en est un bon exemple. Depuis 2014, les vignerons sont mobilisés et œuvrent en faveur des paysages, des sols, des vignes et de la ressource en eau : près de 1000 mètres de haie sont plantés, des ruches et des vergers sont installés... Cet engagement collectif, au-delà des exigences réglementaires, garantit des raisins travaillés sainement.

Outre les certifications environnementales, **MAILLY GRAND CRU poursuit ses travaux en faveur de l'environnement.** Des produits naturels, comme des tisanes ou des décoctions de plantes, sont utilisés régulièrement. Le travail mécanique sous le rang et l'enherbement de l'inter rang deviennent la norme, tandis que les herbicides disparaissent.

Les avancées sont rapides. **Ceci est possible grâce au dynamisme de l'entraide et à l'émulation vigneronne** (prêt de matériel, mutualisation des moyens d'aide à la décision, mise en contact de vignerons et de prestataires).



## LE TIRAGE ET LA PRISE DE MOUSSE

Le tirage de nos cuvées est réalisé chaque année au printemps. **Les vins résultant de l'assemblage sont ainsi mis en bouteilles.** Une liqueur de tirage, composée de sucre de canne et de levures, est ajoutée au vin.

Une fois les bouteilles remplies et bouchées, elles sont descendues en cave et rangées "sur lattes", c'est-à-dire couchées et empilées, rangée sur rangée, séparées par de petits morceaux en bois pour les caler.

Durant 6 à 8 semaines, **une seconde fermentation se déroule alors dans les bouteilles.** Les vins vont devenir effervescents grâce à l'action des levures. C'est la prise de mousse. Les levures vont consommer le sucre de canne et libérer dans le vin, outre de l'alcool et du gaz carbonique, des molécules qui contribueront aux caractéristiques sensorielles du vin.

## LA MATURATION SUR LIES

A l'issue de la prise de mousse, la maturation sur lies débute. **Les levures meurent** progressivement dans chaque bouteille et forment un dépôt. En mourant, **elles libèrent des molécules qui vont interagir avec celles du vin.** Dans le même temps, une quantité infime d'oxygène pénètre dans les bouteilles, au travers du bouchage de tirage, conduisant à **une oxydation lente.**

La maturation sur lies, en conjuguant ces deux phénomènes, permet l'épanouissement progressif des arômes de maturité et de plénitude, dits tertiaires.

Selon nos cuvées, ce **long vieillissement va se poursuivre de trois à plus de dix ans, à 19 mètres sous terre.** La température fraîche et constante de nos caves (11°C) constitue l'environnement idéal pour garantir une effervescence généreuse, constituée de fines bulles.





## PASSAGE DE TEMOIN ENTRE GENERATIONS

En Mai 1994, Ghislaine Laurens, "Gisou", devient propriétaire de la cave "Alambic et Vieilles Bouteilles, à Rodez. Cette cave, construite à la fin du XIXe siècle, est le repaire des vins et autres alcools dans la cité de bouche aveyronnaise.

Dès son installation, Ghislaine Laurens réoriente le rayon Champagne en ne commercialisant qu'**une seule marque, sous toutes ses références : Mailly Grand Cru**. C'est le sens de l'accueil, le caractère authentique et la diversité des cuvées qui ont été déterminants dans ce choix.

Cette **histoire d'amitié, entre Alambic et Vieilles Bouteilles et Mailly, dure depuis plus de 27 ans**. En effet, en Octobre 2018, Ghislaine Laurens a passé le flambeau de la cave à son neveu, Rémi Costes, qui perpétue les traditions.

## UNE CREATIVITE SANS LIMITE

La dégustation annuelle de Mailly à la cave, en fin d'année, est un incontournable. C'est un évènement qui accueille de nombreux clients et où l'ambiance est au rendez-vous. C'est l'occasion d'échanger sur la sélection, son unicité, ses accords avec la gastronomie...

Tout au long de l'année, Rémi Costes et son équipe animent les réseaux sociaux grâce à **des idées détonantes** ! Un grand jeu concours animé par des personnages Playmobil, des parodies de chansons sur les cuvées vendues à la cave (dont une sur Mailly assez fameuse !), des tutoriels avec des conseils sur le service des vins... **La créativité est immense à la cave !**

Amis lecteurs, si vous avez l'occasion de passer à Rodez, **arrêtez-vous à la cave Alambic et Vieilles Bouteilles**. Ils seront heureux de vous accueillir ! Leurs pépites créatives sont déjà présentes et disponibles sur leurs réseaux sociaux. A déguster... sans modération !



[www.facebook.com/cavealambic](https://www.facebook.com/cavealambic)



[alambicetvieillesbouteilles](https://www.instagram.com/alambicetvieillesbouteilles)

