



## HIVER 2024

*Entrez dans l'univers MAILLY GRAND CRU :*

- De la vigne au verre : nos actualités
- Les traditions champenoises
- L'accord parfait de la saison
- Rencontre avec l'équipe Mailly Grand Cru



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)

## UN VIGNOBLE VIVANT : L'ÉCO-PÂTURAGE

Dans une réflexion globale de culture raisonnée en faveur d'une viticulture durable, brebis et moutons font leur apparition dans nos vignes.

Leur présence a de multiples bénéfices :

- Favorise la fertilisation des sols grâce à l'augmentation de matière organique
- Alternative à l'application d'herbicides
- Ils se substituent à un, voire plusieurs passages, ce qui évite un désherbage avec un engin lourd qui tasse les sols
- La reprise du travail du sol au printemps est facilitée

Dans un premier temps, c'est sur notre lieu-dit "Les Baraquines" que 70 brebis et moutons sont installés. Pendant plusieurs semaines, ces nouveaux compagnons viennent investir 6 hectares au sein de notre vignoble, à Mailly-Champagne.



## LA DÉGUSTATION DES VINS CLAIRS

Retour sur la vendange de septembre 2023 : avec des Pinot Noir généreux et juteux, les Chardonnay se révélèrent davantage riches en sucre.

Cette tendance se confirme avec la dégustation des vins clairs. Plusieurs assemblages de nos vins sont proposés pour chaque cuvée par notre Chef de Caves, Sébastien Moncuit, afin de déterminer quelle combinaison reflète au mieux le style de la cuvée.

Ces assemblages sont ensuite dégustés par notre Comité de dégustation, à huis clos. Pilotées par notre Chef de Caves, ces dégustations sont menées en compagnie du Président et du Directeur de Mailly Grand Cru, ainsi que des membres du Conseil d'Administration de la société.

Le Chef de Caves ayant alors affiné ses assemblages, ces derniers sont tirés en avril où une deuxième fermentation s'opère, dans le calme de nos caves, amenant doucement à l'effervescence.



## SAINT VINCENT, SAINT PATRON DES VIGNERONS

Pure tradition au sein du vignoble, le 22 janvier célèbre la Saint Vincent et rassemble viticultrices et viticulteurs autour d'une même aspiration : une année viticole riche et une vigne en bonne santé.

Plusieurs hypothèses sont avancées expliquant le choix de cette fête : Hommage à Vincent de Saragosse, diacre espagnol, qui avait comme rôle de verser le vin dans le calice et s'occupait du service de la table - et donc celui du vin.

On se réfère aussi à l'étymologie du prénom Vincent, "Vin-sang", qui renvoie au sang de la vigne et au vin de l'office religieux.

Enfin, la date du 22 janvier est pratique pour les vigneronniers puisque cela marque traditionnellement la fin du repos hivernal et lance le début des travaux de taille.



## A MAILLY-CHAMPAGNE, LA TRADITION PERDURE

Après avoir parcouru le village, le "Comité Saint-Vincent de Mailly-Champagne" se réunit avec les autres vigneronniers du village pour une cérémonie.

Lors de cet office, les viticulteurs remercient Saint Vincent et se mettent sous sa protection pour tous les travaux à venir au sein du vignoble. S'en suit le partage d'un déjeuner où convivialité est le maître-mot.

A cela s'ajoute une autre tradition, celle des travailleurs en caves et des tonneliers qui ont eux aussi leur célébration, à la date de la Saint Jean.

Cette coutume symboliserai pour certains la purification, et célèbre le jour le plus long de l'année. Il consiste à édifier un bûcher de bois, avec traditionnellement un bouquet fixé au sommet.

Une fois la nuit tombée, ce que l'on nomme "le feu de la Saint-Jean" est allumé. On raconte alors que si le bouquet brûle bien, il serait alors le signe d'une année de vin.



## L'ACCORD PARFAIT DE LA SAISON

L'hiver bat son plein, et pour ravir vos papilles l'équipe Mailly Grand Cru suggère un accord de saison, l'un de ses favoris.

Les fruits de mer sont l'un des aliments phares en cette période hivernale. Nous vous proposons le mariage d'une cuvée à faible dosage avec un carpaccio de Saint-Jacques à la passion.

La chair délicate de la Saint-Jacques et sa touche iodée se marient à la perfection avec notre cuvée Extra Brut Millésimé.

La fraîcheur des arômes, le faible dosage (2,6g/l) et la finesse de l'effervescence sont l'assurance d'un équilibre en bouche. Venant souligner chaque saveur, ce vin de Champagne sur la vivacité laissera s'exprimer la salinité du plat, relevé par une pointe d'exotisme.



## RENCONTRE AVEC NOTRE ÉQUIPE

Elue personnalité solaire du domaine, Cândida Da Rocha Oliveira fait vivre Mailly Grand Cru avec plus de 32 années de dévotion envers notre société.

Élément essentiel au sein de l'équipe, sa flexibilité et facilité à jongler entre tous types de sujets lui a permis d'occuper plusieurs postes, toujours avec brio.

Très proche des vigneronnes depuis toujours, étant un support pour nos clients et agents, ainsi qu'auprès des employés. C'est en tant qu'Assistante de Direction & Assistante Commerciale France - Export qu'elle opère aujourd'hui.

Véritable touche à tout, ayant à cœur de placer l'humain avant tout, Cândida raconte l'histoire de Mailly Grand Cru avec émotion et participe à son évolution. Nous la remercions chaleureusement pour son implication au quotidien et sa bonne humeur communicative.

