



## AUTOMNE - HIVER 2020

*Entrez dans l'univers MAILLY GRAND CRU :*

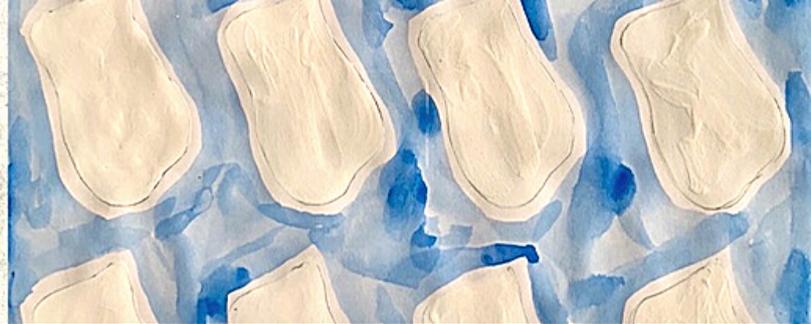
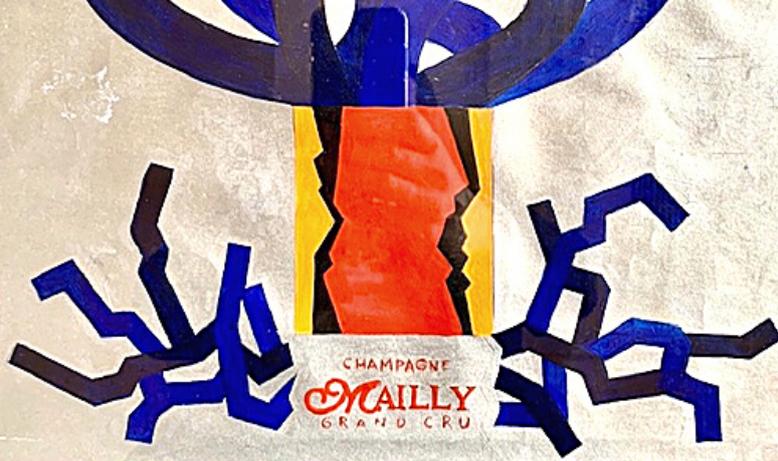
- Une nouvelle cuvée : NATURE 2013
- De 1931 à 1964, tous les hivers...
- Le projet Viticulture Durable



CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU

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

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



# NATURE MILLESIME 2013

CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU  
COLLECTION LES ARTISTIQUES

LA COLLECTION "LES ARTISTIQUES" NÉE IL Y A DÉJÀ 20 ANS DE LA COLLABORATION ENTRE LE CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU ET DES ARTISTES CONTEMPORAINS, S'ENRICHIT D'UNE NOUVELLE CRÉATION :

## NATURE

BY : CHARLES NEUBACH  
[WWW.CHARLESNEUBACH.EU](http://WWW.CHARLESNEUBACH.EU)

# Une nouvelle cuvée...

**NATURE** car le Champagne Mailly jouit d'une nature privilégiée : un terroir Grand Cru dans le Parc Naturel Régional de la Montagne de Reims, un environnement respecté avec le fort engagement de notre domaine dans la double certification HVE/VDC (Haute Valeur Environnementale / Viticulture Durable en Champagne).

**NATURE** également avec un zéro dosage qui place ce Millésime 2013 dans la catégorie des vins sans fard, tels que la nature les a voulus.

75% Pinot Noir et 25% Chardonnay  
Edition limitée : 17.950 bouteilles numérotées en coffret sculpture





LE FAIT HISTORIQUE

# LES CAVES DE MAILLY

LONGUES DE 1KM ET  
ENFOUIES 19 METRES SOUS TERRE



## UNE AVENTURE HUMAINE HORS NORME

LE MYTHE FONDATEUR

# De 1931 à 1964, tous les hivers...

En 1929, face à la crise, une poignée de viticulteurs du cru, déterminés et volontaires, décidaient d'unir leurs forces pour assurer leur indépendance et sortir par le haut.

Après la construction d'un bâtiment destiné à réceptionner les raisins et loger un pressoir pour recevoir la vendange 1929, ces vigneron n'avaient pas de caves mais savaient que le sous-sol permettait d'en creuser.

Beaucoup étaient d'anciens combattants et avaient déjà extrait des mètres cubes de craie pour réaliser les tranchées...

Il fut donc décidé d'un commun accord de refaire pour leurs besoins personnels ce qu'ils avaient fait pendant la guerre.

De 1931 à 1964, tous les hivers, les vigneron vont percer des galeries, chacun en fonction de l'étendue de son domaine, à raison de 10 jours de travail pour 1 hectare de vignes.

Ces pionniers ont bâti au cœur de la craie des caves voûtées idéales pour l'élaboration de leurs champagnes Grand Cru.

# Les certifications H.V.E. et V.D.C.

## HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE ET VITICULTURE DURABLE EN CHAMPAGNE

Depuis 2015, le CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU s'est engagé avec ses vignerons dans un projet qui vise à mettre en place une viticulture durable plus respectueuse de l'environnement et de la ressource en eau.

Les pratiques sont évaluées et reconnues au travers de la double certification :

HVE (Haute Valeur Environnementale) et  
VDC (Viticulture Durable en Champagne)

L'accompagnement au quotidien des vignerons permet d'évaluer et d'améliorer les pratiques autour de 3 grands thèmes :

- Le MAINTIEN DE LA BIODIVERSITE avec l'abandon des herbicides, la plantation de haies arbustives et un habitat pour la faune...
- L'ENTRETIEN DES SOLS ET LA PROTECTION DE LA VIGNE avec l'enherbement, le travail du sol, les actions biologiques, l'aération du feuillage...
- LA GESTION DE LA MATIERE ORGANIQUE avec l'analyse des sols, l'abandon de la fertilisation minérale....

"Cela représente  
aujourd'hui 87% de nos  
surfaces, 100% dans un  
proche avenir!"



Suivez-nous :



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