

DOSSIER DE PRESSE MAILLY

LE TERROIR CHIC

1/ Chiffres et Faits

2/ Une aventure humaine (histoire)

3/ Les racines d'un Grand Cru (terroir, parcellaire et assemblage)

4/ Gamme et champagne

5/ Collection artistique

6/ Nos engagements

1/ CHIFFRES ET FAITS

1 GRAND CRU

Champagne MAILLY Grand Cru n'élabore ses cuvées qu'avec des raisins issus du village de Mailly Champagne, classé Grand Cru en 1920.

70 HECTARES

C'est la superficie de notre vignoble.

35 LIEUX-DITS

Nos vigneronns possèdent des parcelles de vigne sur l'intégralité des 35 lieux-dits du village. Ceux-ci sont majoritairement cueillis et vinifiés séparément.

25 FAMILLES VIGNERONNES

Ce sont les descendants des 25 associés coopérateurs d'origine en 1929 qui président aux destinées de notre société.

1KM

Entre 1931 et 1964, les vigneronns fondateurs ont percé 1 km de galeries dans la craie, 19 mètres sous terre. C'est dans ces caves que sont aujourd'hui élevées nos bouteilles de champagne.

500.000 BOUTEILLES

Nous commercialisons annuellement 500.000 flacons de champagne exportés à plus de 70% dans plus de 35 pays.

100% HVE et VDC

Depuis 2021, l'ensemble des exploitations ont obtenu les certifications Viticulture Durable en Champagne (VDC)* et Haute Valeur Environnementale (HVE)*. C'est le résultat de nombreuses années d'engagement collectif.

2 UNE AVENTURE HUMAINE (HISTOIRE)

LE VILLAGE DE MAILLY-CHAMPAGNE

Dans les ouvrages traitant du vin de Champagne au début du 18^{ème} siècle, Mailly Champagne est systématiquement cité parmi les villages les plus remarquables de la Champagne.

En 1816, une première classification des vignobles du monde est détaillée dans l'ouvrage de référence d'André Jullien « Topographie de tous les vignobles connus ». Les vins de France y sont répertoriés en 5 classes distinctes. Mailly fait partie des 6 villages de la Marne classés « Première Classe » pour ses raisins rouges.

Enfin, depuis les premières échelles des crus dans les échelles de 1911 et de 1920, établies par le Syndicat du commerce des Vins de Champagne et les délégués des vignerons, et jusqu'à aujourd'hui, Mailly Champagne sera invariablement classé Grand Cru 100%.

LA SOCIETE DE PRODUCTEURS DE MAILLY CHAMPAGNE

LES PREMIERS PAS

Fondée en 1929, elle est l'une des plus anciennes structures coopératives de Champagne. Les 24 premiers adhérents avaient tous en commun d'avoir des vignes sur le seul village de Mailly Champagne.

18 d'entre eux étaient membres de la « Société Musicale » et 13 d'anciens combattants. Ceci explique sans doute l'harmonie qui a toujours régné et la volonté farouche de réussir qui était la leur.

Après l'achat d'un terrain à l'entrée du village, ils construisent ensemble un bâtiment destiné à abriter un pressoir et à stocker les vins en cuve.

Esprits novateurs, ils imaginent un système gravitaire sur 3 niveaux grâce à la déclivité du terrain.

La société continue dans un premier temps à uniquement vinifier. Rapidement, elle fait face à un boycott des membres du Syndicat du commerce des vins de Champagne et, de 1929 à 1931, les vins ne trouvent pas acquéreur.

Faute de pouvoir vendre leurs vins, ils décident donc de les champagner et de les commercialiser directement. Sans aucun soutien financier ils louent du matériel et avec des bouteilles de récupération procèdent au premier tirage. Ils réussissent à produire 3 600 bouteilles.

Il faudra encore attendre 18 mois, sans aucune entrée d'argent, avant de trouver le premier client. Convaincu, il achète toute la production.

Une fois le chèque encaissé, les coopérateurs décident d'en réinvestir immédiatement le montant dans l'achat d'un lot de 50 000 bouteilles qui permettra un deuxième tirage. Ils se trouvent alors confrontés à un problème de stockage.

LE CREUSEMENT DES CAVES

Gabriel Simon, président fondateur, ancien officier du génie, a creusé des tranchées pendant la guerre de 1914–1918 et décide alors « d'utiliser pour la paix ce qui avait été fait pour la guerre ».

Dès l'hiver 1931-1932, les adhérents empoignent pelles et pioches et creusent un escalier de 77 marches qui descend à 15 mètres de profondeur et un premier caveau de 15 mètres. Pendant les trente années qui vont suivre, les adhérents continueront de creuser tous les hivers pour créer un kilomètre de caves qui abrite toujours les bouteilles de la société.

Chaque adhérent a participé à la création de ces caves en fonction de l'étendue de son vignoble (10 jours de travail par an pour un hectare).

Cette réalisation, par des pionniers déterminés et volontaires, qui ont décidé d'unir leurs forces, est le véritable acte fondateur qui a permis d'assurer leur indépendance et de sortir par le haut.

L'ESSOR DE LA MARQUE

A partir des années 60, l'essor commercial de la marque Champagne MAILLY Grand Cru est remarquable.

Fortement soudés par ces débuts difficiles, les adhérents vont sillonner la France, recruter les premiers V.R.P en vins, et présenter le champagne MAILLY Grand Cru sur les principales foires et expositions du pays.

Une clientèle élitiste se laisse séduire, notre champagne fait son entrée sur les tables les plus prestigieuses du moment : Le Plaza Athénée, le George V, le Colisée, la Tour d'Argent... et les revendeurs de référence : les Caves Petrissans, Legrand Père et Fils...

Cette époque marque également les débuts de l'internationalisation de la société. Le Champagne MAILLY Grand Cru devient, dans l'après-guerre, une référence incontournable de Sherry Lehmann, le temple du vin à New York.

Les profondes mutations de la distribution et du commerce de la fin des trente glorieuses à nos jours ne modifieront pas notre positionnement ni la stratégie claire de la Société de Producteurs : la marque Champagne MAILLY Grand Cru est l'émanation et la fierté de ses adhérents.

Ingénieusement entretenu, le succès commercial ne s'est jamais démenti au fil des ans.

Nous commercialisons aujourd'hui 500.000 flacons annuellement.

En France, MAILLY Grand Cru confie à un réseau traditionnel de cavistes, de sommeliers et de restaurateurs le soin de distribuer ses vins. Une boutique en ligne est également à la disposition des amateurs de champagnes.

Exportées à 70%, nos bouteilles sont commercialisées dans plus de 35 pays par le biais d'importateurs sélectionnés et exclusifs.

RAFFINEMENT ET MODERNISME

Agrandis à plusieurs reprises depuis les premières années, les bâtiments sont toujours situés sur le même terrain, à l'entrée du village.

Le pavillon de verre, sur le fronton duquel se découvre toute l'étendue du vignoble champenois, a été imaginé par l'architecte Giovanni Pace aux débuts des années 2000. « *C'est la première maison de Champagne à m'avoir fait confiance* », affirme-t-il.

Le bâtiment historique, posé sur un socle, date de 1929, comme le Pavillon de Barcelone de Mies van der Rohe. Giovanni Pace y voit un signe.

Alliance subtile de modernité et de tradition, les espaces, où l'épure et la lumière sont omniprésentes, sont transcendés par les matériaux nobles, le bois blond, la pierre, les ferronneries d'art stylisées...

3/ LES RACINES D'UN GRAND CRU (TERROIR, PARCELLAIRE ET ASSEMBLAGE)

LES 35 LIEUX-DITS DE MAILLY

MAILLY Grand Cru est l'un des rares domaines exclusivement mono Grand Cru en Champagne. Il s'étend sur plus de 70 hectares, situés exclusivement sur le village de Mailly Champagne, au cœur du Parc Naturel de la Montagne de Reims.

Le Pinot Noir (75 %) révèle une fraîcheur unique, le Chardonnay (25 %) s'y marie avec harmonie.

Les parcelles de vignes sont exposées aux quatre points cardinaux, conférant un caractère unique à notre terroir.

35 lieux-dits dessinent notre domaine. La majorité d'entre eux bénéficie d'une exposition ouest (soleil couchant) et nord, gage d'équilibre et de finesse. La vigne puise dans un sous-sol de craie une minéralité aux nuances salines.

Cette mosaïque de parcelles va offrir au Chef de Caves une riche palette d'expressions et de colorations aromatiques.

CARACTERISATION DES SOLS ET SOUS-SOLS DE MAILLY

A Mailly Champagne, le terroir aux 35 lieux-dits du village est véritablement unique.

Depuis des millions d'années, de nombreux phénomènes géologiques ont façonné le paysage, mais aussi les sols et les sous-sols.

Certains mouvements tectoniques ont ainsi déstabilisé le flanc Nord de la Montagne de Reims et provoqué successivement un éboulement de grande ampleur et la formation de coulées boueuses, entraînant tout sur leur passage.

En avançant, de la Montagne vers la vallée, ces coulées ont mélangé de nombreux sédiments, donnant naissance à des sols très particuliers et diversifiés.

Une étude approfondie des sols, de l'histoire géologique et du paysage de Mailly Champagne, menée en partenariat avec le bureau d'études « Bécheler Conseils », nous permet aujourd'hui de dresser une typologie des sols reliée à certains lieux-dits du village.

Selon cette étude, un autre aspect singulier du village réside dans l'orientation des parcelles. Les événements passés ont entraîné la création de coteaux, exposés soit au Nord, au Sud, à l'Ouest ou à l'Est.

Ce fait rare en Champagne (les quatre expositions) distingue le village de Mailly Champagne.

Certaines côtes calcaires disposent même d'une exposition inégalée régionalement. Exposées au Sud et au Sud-Ouest, ces côtes sont les plus chaudes du Nord de la Montagne de Reims. Leur disposition est dite en « marche d'escalier ».

Cette connaissance intime des événements passés nous permet de mieux comprendre notre terroir et nos lieux-dits, de séparer encore plus précisément nos vinifications parcellaires et d'enrichir nos assemblages. Nous cueillons et vinifions séparément les lieux-dits identifiés, afin de respecter leur expression spécifique. La palette des vins n'en est que plus précise et variée.

L'ASSEMBLAGE

Les raisins sont cueillis à la main sur les parcelles identifiées de nos 35 lieux-dits, pressurés et vinifiés séparément en petites cuves ou en barriques.

Avec ces parcelles à l'expression unique, le Chef de Cave dispose d'un nuancier prodigieux de vins tranquilles, fruits de la dernière vendange. Clef de voute de l'assemblage, ce nuancier s'enrichit d'une collection de vins de réserve, issue de plus de dix vendanges. Précieusement élevée dans notre cuverie et dans nos chais, par année de récolte et par cépage, cette collection permet notamment d'obtenir une régularité et un équilibre pour les champagnes non millésimés.

Une « méthode Solera », aussi appelée « réserve perpétuelle », est conduite en foudre de chêne et mise à profit par le Chef de Cave pour certaines de nos cuvées.

Tous nos vins, aux qualités aromatiques et organoleptiques complémentaires, sont élevés dans des contenants de tailles et de matériaux différents, pour affirmer leur singularité.

Prolongement du travail à la vigne, leur assemblage est un véritable travail de composition et d'union subtile des multiples expressions de ces vins clairs, issus des 35 lieux-dits du domaine pour élaborer une gamme de grands champagnes.

4/ GAMME ET CHAMPAGNE

Les vins du domaine puisent leurs personnalités dans les raisins d'un même Grand Cru.

La gamme, riche de 9 cuvées, se distingue par un équilibre rare, un style affirmé, racé et élégant.

LES CLASSIQUES

Véritable signature de notre maison, la gamme LES CLASSIQUES est le reflet de notre savoir-faire.

- Brut Réserve
C'est le digne ambassadeur du style de notre gamme 100% Grand Cru. Son assemblage est le fruit d'un travail de haute précision.
- L'Intemporelle
Elle se distingue par son style fait d'équilibre et de séduction. Cette cuvée a conquis de nombreuses tables étoilées.
- L'Intemporelle Rosé
Née avec le millésime 2004, cette version rosée de notre cuvée L'Intemporelle est rare et exclusive.
- Délice
Gourmand et équilibré, il est élaboré à partir de l'assemblage du Brut Réserve. Dosé en demi sec et élevé plus longuement, il offre une onctuosité naturelle.

COMPOSITION PARCELLAIRE

Expression ultime de la connaissance de notre terroir, ou comment composer avec les nuances de 35 Lieux-Dits.

- Blanc de Pinot Noir
Né il y a plus de 30 ans, notre Blanc de Pinot Noir est une référence dans une catégorie qui connaît aujourd'hui un grand succès.
- Extra Brut Millésimé
Elaboré avec un très faible dosage ajusté à la maturité du millésime, sur des lieux-dits identifiés pour leur équilibre naturel, entre acidité et sucre.
- Rosé de Mailly
Pour élaborer cette cuvée selon la méthode de la saignée, le choix se porte sur les lieux-dits les plus ensoleillés du domaine, souvent exposés au Sud.

HERITAGE

Seuls les grands terroirs ont cette faculté de faire des vins avec un potentiel d'évolution et de garde exceptionnels.

- Les Echansons
Hommage aux sommeliers, ambassadeurs de nos champagnes, c'est le couronnement de notre gamme depuis plus de 50 ans.
- Magnum Collection

Commercialisé en série limitée et numérotée, chaque magnum est remué à la main avant de poursuivre sa longue évolution « sur pointe ».

COTEAUX CHAMPENOIS

En 2021, le Coteaux-champenois rouge fait son grand retour.

Les baies de Pinot Noir qui constituent cette cuvée ont été sélectionnées avec soin pour révéler une autre facette des qualités considérables de ce cépage sur notre village. L'habillage innovant met en exergue notre monocru avec notamment un QR code qui est un lien vers une vidéo de présentation en 3D.

5/ COLLECTION LES ARTISTIQUES

A la fois cuvées de création et millésimes de collection, les Artistiques ravissent les amateurs d'art et de grands vins. Depuis sa création, la gamme est issue de collaborations entre Champagne MAILLY Grand Cru et des artistes contemporains français. Une cuvée, un artiste. En édition limitée, les champagnes sont présentés dans des coffrets en métal.

- La Terre 1996

Le sculpteur Bernard Pages cherche un lieu pour une création « in situ ». La société accueille son exposition et pour que celle-ci ne tombe pas dans l'oubli, l'artiste réalise pour elle une boîte métallique sur le thème de la Terre. La collection LES ARTISTIQUES voit le jour avec ce premier opus intitulé « La Terre Millésime 1996 ».

- Le Feu 2000

C'est une collaboration avec Florence Valay, sculpteur, sur le thème du Feu. Le millésime 2000, année solaire de référence à l'époque, apparaît comme une évidence pour évoquer cet élément.

- L'Air 2005

Le peintre Claude Viallat accepte de produire « L'Air », une œuvre unique pour illustrer le subtil millésime 2005.

- O' de Mailly 2008

Ce sont les talents de Xavier Coulmier, photographe, qui sont utilisés pour mettre en valeur le thème de l'eau et le mythique millésime 2008.

- Nature Millésime 2013

Lancé en 2020, ce « 5^{ème} élément », fusion des 4 premiers, et millésimé 2013, est le fruit d'une collaboration avec l'artiste multimédia Charles Neubach sur le thème de la Nature.

6/ NOS ENGAGEMENTS

UNE VITICULTURE EXIGENTE

Depuis 2021, l'ensemble du vignoble a obtenu les certifications Viticulture Durable en Champagne (VDC)* et Haute Valeur Environnementale (HVE)*. C'est le résultat de nombreuses années d'engagement collectif.

**Viticulture Durable en Champagne (VDC) : Cette certification, portée par le Comité Champagne, est l'application des principes du développement durable à la viticulture champenoise. L'engagement porte sur la conduite de la vigne, la nutrition des sols, la protection raisonnée du vignoble, la préservation de la biodiversité, la mise en valeur des terroirs et des paysages, la gestion des déchets et la réduction de l'empreinte carbone.*

**Haute Valeur Environnementale (HVE) : Cette certification exige des obligations de résultats liés à l'environnement. Pour cela, les exploitations intègrent le développement de la biodiversité dans les pratiques. Des indicateurs relatifs à la stratégie phytosanitaire, à la gestion de la fertilisation et à celle de la ressource en eau sont suivis et analysés.*

Nos efforts en faveur de nos paysages, de nos sols et de nos vignes ont été intenses au fil des années. Par exemple, nous avons installé près de 1000 mètres de haies sur le vignoble, des ruches et des vergers fruitiers.

Année après année, les produits naturels comme les tisanes et les décoctions de plantes sont utilisés régulièrement, le travail mécanique sous le rang et l'enherbement de l'inter rang deviennent la norme, et les herbicides disparaissent.

UN CYCLE DE PRODUCTION DURABLE ET REFLECHI

L'élaboration du Champagne est un processus long et complexe. De l'arrivée des grappes à la sortie des bouteilles, respecter notre environnement est une préoccupation quotidienne.

La totalité de nos effluents vinicoles et sous-produits liquides sont transformés ou valorisés dans divers domaines d'activité grâce au déploiement de l'économie circulaire dans la filière Champagne. D'autre part, nous maîtrisons au mieux la consommation en eau avec une optimisation des procédures de nettoyage, de recyclage, la récupération des eaux et la chasse aux gaspillages.

Adhérent ADELPHE (l'éco-organisme des emballages ménagers), nous apportons une contribution financière annuelle afin de permettre le recyclage de nos emballages en France.

Le défi énergétique et climatique est un enjeu majeur des années à venir, or bilan carbone et économie locale ne vont pas l'un sans l'autre. Une majorité de nos matières sèches est produite dans un rayon de 50 kilomètres (étiquettes, coiffes, étuis bouteilles, cartons...). Nous sommes aussi fortement engagés dans la réduction des consommations énergétiques et l'amélioration continue de la qualité thermique de nos bâtiments.

ALLER PLUS LOIN

Nous soutenons STOP HUNGER. S'appuyant sur l'écosystème unique de SODEXO, le partenaire fondateur et de 1.200 ONG, « STOP HUNGER » est un réseau mondial d'organisations à but non lucratif qui agit dans 3 domaines : l'aide locale aux plus démunis, l'autonomisation des femmes et l'aide d'urgence.