

Secraie : les vignerons du Sézannais au Printemps des Champagnes le 13 avril 2019

S'il y a un événement à ne pas manquer au mois d'avril, c'est bien le Printemps des Champagnes ! Chaque année depuis 10 ans, les professionnels du secteur (importateurs, restaurateurs, sommeliers, cavistes...), venus de plus de 40 pays, viennent à la rencontre des vignerons champenois pour une semaine de dégustations exceptionnelles.

[Secraie](#), association qui regroupe 11 vignerons de talent du Sézannais, aura le privilège de faire l'ouverture de ce rendez-vous "terroir" incontournable.

Samedi 13 avril prochain, chaque vigneron(ne) proposera les vins clairs de la vendange 2018, ainsi que certains de ses champagnes du terroir, dont un Rosé.



Le Sézannais, un terroir authentique et riche à découvrir

Le vignoble des Coteaux du Sézannais, avec ses pentes douces et harmonieuses, prolonge celui de la Côte des Blancs au Sud d'Épernay.

Ses quelques 1500 hectares (1477 exactement) s'étendent d'Allemant au Nord jusqu'à Villenauxe la Grande au Sud-Ouest. Ses paysages variés abritent un terroir d'une grande richesse, avec des cépages composés essentiellement de Chardonnay et de Pinot Noir.

Une des caractéristiques du sézannais est d'offrir une grande diversité de cuvées : il suffit par exemple de quelques kilomètres à peine pour passer d'un sol argileux à un sol crayeux, ce qui confère à chaque Maison des caractéristiques bien spécifiques, pour le plus grand plaisir des amateurs de champagnes.

Parce que l'union fait la force (et le goût !), onze viticulteurs récoltant-manipulant, fiers de leurs traditions et de la noblesse de leurs produits, se sont rassemblés au sein de l'association Secraie pour valoriser les qualités de ce terroir exceptionnel.

Découvrir chaque "Secraie" au Printemps des Champagnes



Lancée en 2014, "Secraie" est une communauté de vignerons bien décidés à s'engager au quotidien pour mettre à l'honneur toute la puissance, la complexité et la qualité de leur terroir.

"Secraie", c'est 11 vignerons de talent et autant de personnalités, de champagnes de caractère, de savoir-faire, et d'amour du métier.

Les membres du groupe, vignerons ancrés dans leur terroir, souhaitent incarner le renouveau de la viticulture champenoise tout en veillant à associer tradition et modernité.

Animés par la volonté de transmettre et de partager leur passion, ils sont heureux d'inviter tous les professionnels du champagne, des vins et de la gastronomie à une journée de dégustation le 13 avril prochain.

Florence Marcoult (Champagne Marcoult Michel et fils), la Présidente de l'association Secraie, souligne :

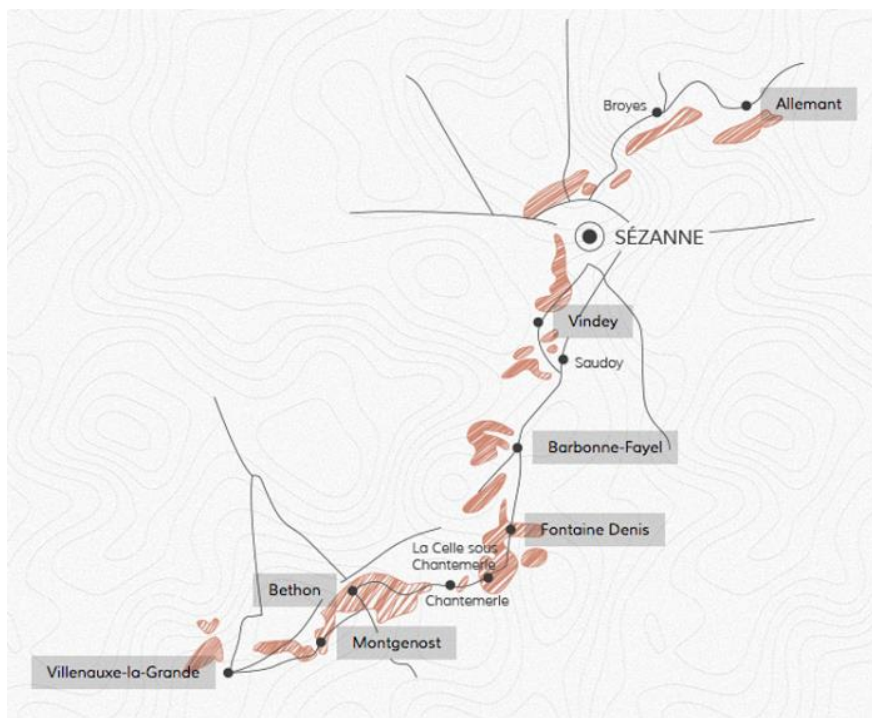
Nous avons à cœur de faire découvrir à tous nos meilleurs vins clairs de l'année et nos champagnes Rosé. Cette journée d'ouverture du Printemps des Champagnes sera particulièrement riche en saveurs, en rencontres et en collaborations !

Un engagement assumé pour toujours plus de qualité

Secraie se démarque par sa volonté de fédérer des vignerons impliqués dans une démarche exigeante de qualité.

Pour adhérer à l'association, ils doivent tous :

- Etre situés dans la douzaine de villages viticoles qui constituent les Coteaux Sézannais, entre Allemant et Villenaux,
- Produire au moins 4 cuvées différentes avec leurs raisins,
- Les vinifier eux-mêmes
- Et enfin, s'engager dans une viticulture raisonnée, respectueuse de la nature et de l'environnement mais aussi du travail des vignerons.



En 2019, l'association a changé de Présidente : Marie-Laure Kowal (Champagne Marie Copinet) a laissé sa place à Florence Marcoult (Champagne Marcoult Michel et fils).

Faire pétiller les papilles grâce à un Champagne rosé

Durant le Printemps des Champagnes, chaque membre de Secraie présentera une cuvée en rosé.

Chaque vigneron a sa manière d'élaborer, rosé de saignée, rosé d'assemblage, à dominante chardonnay ou pinot noir... Les professionnels découvriront une vraie diversité de champagne rosé pour un printemps du champagne en couleur !

Une manière originale d'explorer le terroir et d'imaginer des associations met - vin très originales....

Zoom : le Printemps des Champagnes, du 13 au 17 avril 2019

Le Printemps des Champagnes, semaine de dégustations des vins de Champagne traditionnellement organisée en avril, est devenue en quelques années seulement le rendez-vous incontournable des professionnels du vin de la région de Reims, qu'ils soient importateurs, restaurateurs, sommeliers, cavistes, journalistes ou blogueurs.

Il s'agit d'un moment unique, né de l'initiative de 22 groupes de vigneron locaux désireux de mettre en avant la qualité de leur travail et la spécificité de leur terroir. Ils rassemblent ainsi depuis 10 ans ceux qui font bouger les lignes du monde du Champagne.

11 personnalités talentueuses amoureuses de leur vignoble

Organisée en association loi 1901, l'association à but non lucratif Secraie a pour vocation de promouvoir le terroir des Coteaux Sézannais. Elle est composée de :

Champagne DELONG Marlène



Fondé en 1966, le champagne DELONG Marlène est dirigé aujourd'hui par Damien et Marlène : passionnés, et amoureux de la nature. Leur travail en viticulture durable associé à la culture des 3 principaux cépages champenois sur des sols variés et des vignes allant de 10 à plus de 40 ans offre une grande diversité et une belle complexité aux vins. Élaborés le plus naturellement possible (avec ferments indigènes pour garder leur identité et le terroir), les champagnes sont riches, profonds, avec du caractère, tout en restant fins et droits.



Champagne Bertrand Doyard



Une famille qui travaille la vigne et produit son propre vin depuis son installation à Vindey au milieu du 19ème siècle. Actuellement, Bertrand perpétue la tradition familiale en produisant des raisins et des champagnes de qualité.



Champagne Michel Marcoult



Michel Marcoult, amoureux du vin et de la terre, débute sa belle histoire du Champagne en 1967 et insuffle cette passion à son fils Francis, puis à son petit-fils Julien, trois générations de vigneronns qui se complètent.



Champagne Pierre Launay



Créée à Barbonne-Fayel à la fin des années 1960, cette exploitation viticole s'est développée progressivement tout en conservant son caractère familial, avant d'être reprise par les trois fils à la fin des années 1990.



Champagne G. Richomme



Héritiers d'une lignée de viticulteurs depuis 4 Générations, Christophe, Florence et Laurent ont repris le Domaine Familial et la commercialisation en 2008. Ils sont engagés dans une démarche de viticulture durable plus respectueuse de l'environnement. Depuis 2013, à la Vendange, ils fractionnent leurs Vins uniquement en tête de cuvée pour optimiser leurs Champagnes.



Domaine Collet



Né en 1973, le Domaine Collet a pris son essor au début des années 2000 avec l'arrivée d'une nouvelle équipe et la mise en place de nouvelles infrastructures : chai, caves de stockage et matériel de vinification, tout pour proposer aujourd'hui des champagnes authentiques, précis et généreux.



Champagne Cédric Guyot



Une maison tenue depuis trois générations et initiée par les grands-parents de l'actuel gérant, Cédric, qui plantaient leurs premiers pieds de vigne en 1965 pour vendre le raisin au kilo. De fil en aiguille, un pressoir voit le jour en 1976 et les premières bouteilles sont commercialisées quelques mois plus tard.



Champagne Dominique Jarry



André Jarry plante les premiers cépages dans les années 1970 et installe son propre pressoir sept ans plus tard. Étudiant avec passion la viticulture et l'œnologie, c'est son fils Dominique qui prend la relève, aidé ensuite de son propre fils Adrien.



Champagne Benoît Cocteaux



Depuis la création du Champagne Benoît Cocteaux en 1998, Hélène et Benoît sont animés d'une quête d'excellence. Nichés à Montgenost au Sud de la Côte de Sézanne dans un sous-sol gorgé de craie, ils élaborent une gamme de Champagnes reflétant leurs terroirs atypiques et leur savoir-faire d'artisans vignerons. Leurs Champagnes se distinguent ainsi par un style gourmand, souple, pur et exceptionnel.



Hélène et Benoit apportent chaque jour un soin particulier à chacune de leurs parcelles et les travaillent dans le plus grand respect de la biodiversité naturelle.

Toute l'exploitation de 9 hectares est ainsi certifiée « Haute Valeur Environnementale » et « Viticulture Durable », faisant de la préservation de l'environnement leur priorité.

Champagne Marie Copinet



Adeptes d'une viticulture intégrée, Marie-Laure et Alexandre cultivent des raisins sans engrais chimique, ni désherbant ni insecticide. Ils apportent au fil des saisons un soin particulier à chacune de leurs parcelles dans le respect de l'environnement. Fabuleux support de culture, la craie affleurante de Montgenost et Villenauxe la-Grande a



la faculté de diffuser la chaleur solaire, révélant dans les cuvées la fraîcheur, la minéralité et la pureté. Ses particularités : élaborer des cuvées parcellaires, coteaux champenois, vinification en fût et foudre, en cours de certification biologique.

Champagne Frédéric Torchet



La maison Frédéric Torchet est un domaine familial situé à Villenauxe-la-Grande, créé en 2002 et histoire d'un patrimoine familial : les premières vignes furent plantées en 1966 par Henri, le père de Frédéric. Passionné par la fabrication du vin, Frédéric vinifie et commercialise son propre vin depuis 2004.



Informations pratiques

SECRAIE au Printemps des Champagnes

Le 13 avril 2019

De 9h30 à 17h00

Au Golden Tulip - 41 boulevard Foch 51100 Reims

Pour en savoir plus

Site web : <http://secraie.fr/>

Facebook : <https://fr-fr.facebook.com/secraie/>

Contact Presse

Marlene Delong

E-mail : info@champagne-delong-marlene.com

Tél : 03 26 80 58 73