



CHAMPAGNE
HUMBLLOT

Réunion Carbao

18/10/2022

Champagne Humblot

- Une maison fondée en 2006
- Aujourd'hui, 20 000 bouteilles commercialisées chaque année, avec un objectif de développement au maximum du potentiel à 30 000 bouteilles
- Un marché historique principalement sur la France, composé de particuliers, CHR et cavistes, très peu de Grande Distribution
- Un développement export entamé sur les pays de l'Europe de l'Est



Champagne Humblot



Brut Réserve

Assemblage de 85% de Pinot noir et de 15% de Chardonnay. Vin aux reflets d'or. Cette dominante de pinot noir est sublimée par une subtile note de Chardonnay.



Extra Brut

Assemblage de 80% de Pinot noir et de 20% de Chardonnay. Il ne reçoit qu'une faible adjonction de sucre au dégorgement. Senteurs biscuitées, nez fin et profond.



Brut Rosé

100% Pinot noir. Sa robe rosée, particulièrement soutenue, confirme ses arômes de fruits rouges et de fruits des bois.



SOIXANTE DIX SEPT

Assemblage de 70% de Pinot noir et de 30% de Chardonnay. Cette cuvée issue de nos meilleures sélections est un vin puissant. Nez marqué par les fleurs blanches.



6^e SENS

100% de Pinot noir; La rareté et l'élégance extrême de l'œil de perdrix, rafraîchie par un dosage léger. Un blanc de noirs tout en velours.



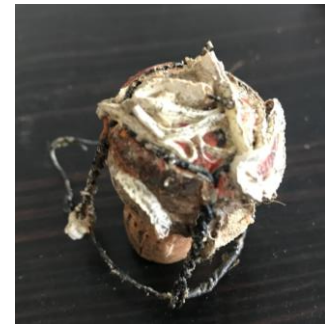
Une cuvée Humblot pour Mercedes

- Le Groupe Chopard Mercedes nous a fait confiance pour créer et réaliser des bouteilles à leurs couleurs.
- Ces bouteilles sont offertes aux clients qui achètent un véhicule, voiture utilitaire ou camion sur la Concession de Troyes



Une expérimentation de vieillissement Champagne Humblot

- Nous avons mené une expérimentation de vieillissement de bouteilles en mer
- De premières perspectives intéressantes après la dégustation des premières bouteilles test.
- Nous immergions au printemps une nouvelle série de bouteilles qui pourraient être commercialisées d'ici quelques mois



Couleurs Carbao





CHAMPAGNE
HUMBLLOT

Champagne !

Le saviez vous ???

Le saviez vous ?



CRAIE

La craie est une roche essentielle pour la Champagne : elle lui doit ses paysages, la réputation de ses vins et de ses caves, ses réserves en eau et le caractère original de son patrimoine bâti.



TERROIR

Un terroir vitivinicole est un concept qui se réfère à un espace sur lequel se développe un savoir collectif des interactions entre un milieu physique et biologique identifiable et les pratiques vitivinicoles appliquées, qui confèrent des caractéristiques distinctives aux produits originaires de cet espace (définition Office international de la vigne et du vin).

Le saviez vous ?



TAILLE DE LA VIGNE

Parmi les travaux de la vigne, la taille est l'acte fondateur car c'est d'elle, de sa précision, de son intelligence que dépendra la qualité de la vendange. La Champagne est la première appellation à avoir aussi précisément réglementé sa taille par un décret du 13 janvier 1938. Elle est encore aujourd'hui la seule à réglementer ce domaine de manière aussi rigoureuse, détaillée et complète.



CONDUITE DE LA VIGNE

De la plantation à la vendange, la conduite de la vigne champenoise est jalonnée de contraintes, issues des usages locaux, loyaux et constants et du cahier des charges de l'appellation.



Le saviez vous ?



VIGNES

La vigne champenoise appartient au genre *Vitis*, espèce *Vitis vinifera* – la principale espèce cultivée dans le monde pour l'élaboration du vin. La vigne est une liane sauvage. Si elle n'est pas maîtrisée, elle se développe de façon exubérante et produit peu de fruits. Elle ne devient fructifère que si elle est domestiquée, taillée, protégée. Les vignerons champenois ont su l'adapter à leur terroir en faisant des choix majeurs dans la conception de la plantation et des cépages, qui ont conditionné la réussite de leur vignoble.



VENDANGES

La Champagne est l'une des rares régions viticoles à continuer de vendanger à la main tout le vignoble de son appellation, soit un peu plus de 34 000 hectares.

Le saviez vous ?



COMITÉ
CHAMPAGNE



LES CLEFS DU
CHAMPAGNE 2.0



VINS DE RÉSERVE

Le mot fait référence à deux notions différentes. La première, qualitative, concerne les vins de réserve. La seconde, à la fois économique et qualitative, concerne la réserve Champagne.



OENOLOGIE DURABLE

Les engagements dans la viticulture durable se font à la fois au vignoble et en cave, notamment par la gestion responsable de l'eau, des effluents, des sous-produits de la vinification et des déchets.

Le saviez vous ?



ASSEMBLAGE

L'assemblage est l'acte fondateur de chaque cuvée. C'est en mariant des vins de base aux qualités aromatiques et organoleptiques différentes que les Champenois créent un vin unique de qualité supérieure à celles de ses composants, un équilibre qui n'existerait pas sans l'intervention humaine. Les combinaisons sont multiples. Le vigneron ou le chef de cave qui signe un assemblage est un créateur. Son ambition est de réaliser une cuvée qui reflète sa vision et perpétue d'année en année un même style.



TIRAGE

Selon le cahier des charges de l'AOC Champagne, le tirage (mise en bouteilles) ne peut avoir lieu avant le 1er janvier qui suit la vendange.

Le saviez vous ?



FERMENTATIONS

L'élaboration d'un vin de Champagne nécessite plusieurs fermentations. Une première fermentation alcoolique transforme le jus de raisin en vin tranquille, une seconde, en bouteille, dite "prise de mousse", transforme le vin tranquille en vin mousseux. Une troisième fermentation, malolactique, peut également être pratiquée, en fonction de ce que recherche l'élaborateur.



PRISE DE MOUSSE

La prise de mousse est la fermentation en bouteille qui va rendre le vin mousseux.

Le saviez vous ?



Le saviez vous ?



REMUAGE

Après la maturation sur lies, il faut rendre au vin sa limpidité en éliminant le dépôt qui s'est formé durant la prise de mousse. Le remuage a pour but de rassembler les sédiments (levures et adjuvant de remuage) dans le goulot de la bouteille afin de les éliminer ensuite lors de l'opération de dégorgement.



PUPITRES

Si l'une des phases les plus emblématiques de l'élaboration du Champagne est le remuage manuel, elle est également, pour les non initiés, l'une des plus mystérieuses. Toutefois, si l'on cherche toujours à comprendre le but de l'opération, on s'interroge peu sur le support en bois sur lequel les bouteilles sont installées, inventé en Champagne au XIXe siècle, et que l'on nomme "pupitre".



Le saviez vous ?



DEGORGEMENT

Le dégorgement est un moment crucial dans la vie du vin, après le repos de la maturation sur lies – où aucun événement extérieur ne perturbe le vin. Il consiste à éliminer le dépôt produit, que le remuage a concentré dans le goulot de la bouteille.



DOSAGE

Le dosage correspond à l'addition d'une petite quantité de liqueur au vin après dégorgement. C'est la dernière touche que le chef de cave peut apporter au style du vin. Il peut choisir d'utiliser le même vin que celui contenu dans la bouteille ou du vin de réserve, conservé en fûts de bois, en cuves ou même en magnums, afin d'enrichir sa palette aromatique.

Le saviez vous ?



BOIS

Jusqu'au début du XXe siècle, les vinifications étaient conduites dans des contenants en bois. Certains élaborateurs ont conservé ce mode de vinification pour les fermentations et pour l'élevage, même si la plupart d'entre eux utilisent désormais des cuves métal.



CUVERIE

La cuverie est le lieu qui réceptionne les vins à l'issue des clarifications. C'est là que le jus de raisins est transformé en vin, là que se préparent assemblage et tirage, là que se conservent les vins de réserve. Elle joue un rôle de tout premier plan dans l'élaboration du vin de Champagne.

Le saviez vous ?



VIEILLISSEMENT

Contrairement à beaucoup d'autres grands vins, le Champagne peut être consommé dès l'achat car tout élaborateur ne le commercialise qu'après la phase de maturation qu'il estime suffisante. Toutefois, le Champagne présente, tout comme les autres grands vins, une excellente aptitude au vieillissement.



CEPAGES

L'un des fondements de la qualité des vins de Champagne est l'amélioration de leurs cépages. Dès le début du XXe siècle des recherches sur les plants ont permis de sélectionner les plus qualitatifs.

Le saviez vous ?



BLANC DE BLANCS

L'objectif de l'assemblage peut être de créer un vin exclusivement issu de raisins blancs. Le vin est alors dit "blanc de blancs".



BLANC DE NOIRS

L'objectif de l'assemblage peut être de créer un vin exclusivement issu de raisins noirs. Le vin est alors dit "blanc de noirs".



Le saviez vous ?



EFFERVESCENCE

L'effervescence n'est ni une découverte ni une invention. Phénomène naturel, l'effervescence résulte de l'action des levures, organismes vivants qui transforment les sucres présents dans les raisins en alcool et en gaz carbonique au cours de la fermentation.



PRESSION

Surnommé "le vin diable" tout autant pour le tumulte que pour le mystère de son effervescence qui faisait éclater les bouteilles, le Champagne n'a pas toujours su maîtriser la pression dans la bouteille.

Le saviez vous ?



FLÛTE

"Il leva son verre de Champagne qui n'était pas la coupe bête et païenne par laquelle on l'a remplacé mais le verre élancé et svelte de nos ancêtres, qui est le vrai verre de Champagne, celui-là qu'on appelle une flûte, peut-être à cause des mélodies célestes qu'il nous verse dans le coeur" Barbey d'Aurevilly - 1874



COUPE

La coupe existe de longue date dans les services de table mais on ne s'en servait que comme récipient à dessert. Jugée plus commode que la longue et fragile flûte de la fin du XIXème siècle par les restaurateurs et les traiteurs, la coupe devint d'un usage général pour le Champagne et fut le symbole de la Belle Époque

Le saviez vous ?



SENS

Le Champagne, s'il mobilise les sens comme d'autres alcools, bénéficie d'une qualité unique et de référents qui lui sont spécifiques : la transparence et la verticalité, l'érotisme et la séduction.

BULLES

C'est la sensation la plus captivante d'un vin effervescent. Le ballet incessant des bulles qui montent dans le verre, scintillent et tournoient d'une façon apparemment désordonnée.



Le saviez vous ?



COULEUR

Après les bulles, la deuxième sensation visuelle est la couleur du vin.



GOÛT

Issus le plus souvent d'un assemblage de crus, de cépages et d'années, les vins de Champagne peuvent être analysés, au niveau de leur goût, selon quatre critères principaux : fraîcheur, finesse, fruité, persistance.

Votre contact

Champagne Humblot

Stéphanie Humblot

06.84.43.92.67

www.champagne-humblot.fr

champagnehumblot@gmail.com

