

PRODUCE  OF FRANCE

CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN

DEPUIS 1864 À ÉPERNAY

DOSSIER DE PRESSE



DE L'ARTISANAT D'ART
NAÎT LE RARE, LE SUBLIME, L'ÉMOTION

CONTACT PRESSE

JEANGORGES COMMUNICATION
emiliejeangeorges@orange.fr - 06 83 31 35 79

SOMMAIRE



UN JOYAU DU PATRIMOINE VIVANT DE LA CHAMPAGNE

----- L'âme d'une maison de tradition p. 4

Un chai centenaire p. 4 -----

EN CAVES, L'HISTOIRE UNIQUE D'UNE FILIATION

----- Chef de Caves, de Père en Fils depuis quatre générations p. 6

Nicolas Jaeger, Chef de Caves p. 6

La force de la transmission ? Les savoir-faire préservés p. 7 -----

DE L'ARTISANAT D'ART NAÎT LE RARE, LE SUBLIME, L'ÉMOTION

----- Au commencement sont les plus beaux raisins p. 9

Un travail d'orfèvre qui se joue des modes, sans renier le progrès p. 9

Donner le temps au temps p. 10 -----

LES CUVÉES ALFRED GRATIEN, UNE COLLECTION D'ŒUVRES COUSUES-MAIN

----- Un style : la précision du trait, l'originalité de la façon,

la beauté de la matière p. 13

Sept cuvées singulières p. 13

Distribution p. 16 -----

CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN, LES ESSENTIELLES

----- L'ADN de la maison Alfred Gratien p. 18 -----



UN JOYAU DU PATRIMOINE VIVANT DE LA CHAMPAGNE

L'âme d'une maison de tradition

Un chai centenaire

L'âme d'une maison de tradition

Discret est le chemin qui mène au porche de la maison Alfred Gratien à Epernay. Il faut s'éloigner quelque peu de la prestigieuse avenue de Champagne pour gagner les hauteurs de la ville dans un autre quartier voué à la fabrication du vin des rois. Ici l'on s'affaire dans des cours majestueuses, ouvrant sur de larges bâtisses champenoises, protégées des regards par des murs hauts et parfois austères. C'est là, au 30 rue Maurice Cerveaux qu'il installe sa maison. Nous sommes en 1864, Alfred Gratien a tout juste 23 ans.

L'homme est entreprenant. Il investit dans un autre vignoble, à Saumur et développe ses affaires avec brio, en s'associant notamment avec un certain Albert Jean Meyer. La maison Gratien & Meyer est née.

Durant près d'un siècle et demi le Champagne Alfred Gratien demeure familial et perpétue la tradition champenoise.

Au grès des décennies et des directions successives, Alfred Gratien a toujours gardé son âme.

Un chai centenaire

Chez Alfred Gratien, franchir le seuil du chai est un moment de vive émotion. Il faut l'imaginer comme un voyage au cœur du patrimoine de la Champagne. Depuis plus d'un siècle, des hommes ont élaborés ici avec passion, de grands Champagnes.

Quelques mille fûts de chêne cohabitent en silence. Noblesse du bois, alignements et superpositions graphiques, rondeurs gracieuses. Depuis ses origines, la maison Alfred Gratien vinifie intégralement sous-bois, l'ensemble de ses cuvées.

Par ce choix, la famille Jaeger a toujours cherché à offrir à ses vins, avec de l'étoffe et de la rondeur, une capacité de garde exceptionnelle, la vinification sous-bois les prévenant de l'oxydation.



EN CAVES, L'HISTOIRE UNIQUE D'UNE FILIATION

----- Chef de Caves, de Père en Fils, depuis quatre générations

Nicolas Jaeger, Chef de Caves -----

----- La force de la transmission ? Les savoir-faire préservés

Chef de Caves, de Père en Fils, depuis quatre générations

Depuis 1905, les hommes de la famille Jaeger voient leur destinée intimement liée à celle de la maison Alfred Gratien.

De père en fils, depuis quatre générations, les voilà investis d'une mission ô combien passionnante : chefs de caves, maîtres de chai, gardiens du temple...

Gaston Jaeger fut le premier de la lignée, puis se fut Charles, son fils, qui prit le relais en 1951. Jean-Pierre, à son tour, se voit confier les clés des caves Alfred Gratien en 1966.

Dès les années 1990, comme une évidence, son fils Nicolas, rejoint le 30 rue Maurice Cerveaux. La transmission s'opère, années après années. Nicolas comme ses aïeux, est habité par la passion du bois, l'exigence des plus beaux raisins, l'amour des grands Champagnes.

Il devient Chef de Caves en 2007.

Nombreux sont ses souvenirs d'enfants attachés à cette maison où il a grandi. Nombreuses sont les anecdotes qu'il tient lui-même de son père et de ses ancêtres.

Nicolas Jaeger incarne la mémoire vivante du Champagne Alfred Gratien.

Nicolas Jaeger, Chef de Caves

Né en 1972, à Reims, Nicolas Jaeger n'a jamais réellement imaginé d'autre destin que de marcher dans les pas de son père Jean-Pierre Jaeger, comme lui-même avait suivi son père, qui lui-même avait suivi le sien.

Nicolas Jaeger a grandi dans les vignes, partagés entre les terroirs de Reuil, berceau de la famille paternelle, et du Mesnil-sur-Oger, où sa famille maternelle possède quelques vignes. Enfant, ses petites voitures voyagent dans les vignes. A 13 ans, il reçoit son premier sécateur, pour Noël. « Merci Tonton ! ».

Ses souvenirs convergent inlassablement vers Epernay, dans le chai et les caves de la rue Maurice Cerveaux, chez Alfred Gratien. « Je suivais mon père », il n'y a pas d'heure pour un Chef de Cave, il faut être proche de ses vins, tous les jours, week-end compris».

Très jeune, Nicolas Jaeger suit une formation à la viticulture et à l'œnologie. A 17 ans, son oncle l'embauche pour s'occuper avec lui, des 3.5 ha de vignoble qu'il possède. Une école de la rigueur, de l'effort et de la discipline. Une expérience formatrice.

Le 1 juillet 1990, Alain Seydoux, Directeur charismatique du Champagne Alfred Gratien, lui propose de rejoindre la maison. Il garde un souvenir particulièrement ému de ce jour, où « il n'hésita pas une seconde ».

Nicolas Jaeger travaille avec son père qui lui apprend tout : le travail des fûts dans le chai, celui de la cave, la quête des meilleurs approvisionnements... Après 17 années de collaboration, auprès d'un père intransigeant, il prend sa suite et devient, à son tour, en 2007, Chef de Caves du Champagne Alfred Gratien.

Nicolas Jaeger a la passion du bois. Et le travail du bois implique de la patience. Nicolas Jaeger sait accompagner ses cuvées et les attendre... Le garant du style Alfred Gratien parle de mimétisme, « je suis confiant, car je reproduis les gestes que mon père m'a transmis ».

Loin du chai, il se dit parfois pressé : le Chef de Cave de la maison Alfred Gratien, passionné de moto et de cinéma, est un homme de projets, humble, chaleureux, pragmatique et déterminé.

La force de la transmission ? Les savoir-faire préservés

Cette filiation unique, sur plus d'un siècle, a joué un rôle décisif dans la préservation du savoir-faire et de la signature Alfred Gratien.

Les Chefs de Caves de la famille Jaeger ont appris et partagé trois expertises :

| La connaissance aigüe des terroirs de la Champagne et de la conduite de la vigne, qui garantissent la sélection des plus beaux raisins

| Les gestes de la vinification sous-bois, méticuleux et exigeants

| La maîtrise de l'assemblage des crus, véritable travail de composition guidé par la quête d'équilibres expressifs et harmonieux. Toujours dans l'esprit maison.



DE L'ARTISANAT D'ART NAÎT LE RARE, LE SUBLIME, L'ÉMOTION

Au commencement sont les plus beaux raisins

Un travail d'orfèvre qui se joue des modes, sans renier le progrès

Donner le temps au temps

Au commencement sont les plus beaux raisins

La maison Alfred Gratien possède 1,56 ha de vignes classées Grand Cru et Premier Cru, au cœur de la Côte des Blancs.

Pour élaborer ses cuvées, elle complète cet approvisionnement par des achats de raisins.

Une centaine de vigneron livrent la maison et ce, bien souvent depuis des générations. En matière d'approvisionnement la fidélité prévaut, comme l'esprit de famille et le respect mutuel ;

Alfred Gratien aimait à dire que « c'est au pied de la vigne que l'art du vin prend racine ». Aussi la quête des meilleurs raisins a-t-elle toujours été une priorité pour les Chefs de Caves de la maison.

62 % des raisins proviennent des Grands Crus et Premiers Crus de la Champagne.

Un travail d'orfèvre qui se joue des modes, sans renier le progrès

Au lendemain de la récolte, le Chef de Caves dispose de la plus belle des matières : les raisins, qu'il a sélectionnés avec exigence dans près d'une centaine de crus, cueillis à la main et pressés avec soin.

Seule la première presse, appelée cuvée, ou jus noble, est retenue par la maison Alfred Gratien pour l'élaboration de ses Champagnes.

Les moûts arrivent au chai. Le travail d'orfèvre du Chef de Caves peut commencer.

Nicolas Jaeger conduit avec minutie, patience et précision l'élevage des vins, dans ces quelque 1000 fûts, six mois durant.

Depuis 1864, la vinification est conduite intégralement et exclusivement sous-bois dans des fûts de petite contenance (228 l), ayant abrités au préalable au moins quatre récoltes de Chablis.

Chaque cru, chaque provenance, est vinifié séparément. Un étonnant marquage habille les fûts. Trois lettres identifient le cru, deux initiales, le vigneron livreur.

Dans les fûts, l'évaporation du vin appelée « part des anges », atteint 6 %. Il faut donc régulièrement ouiller les fûts, c'est-à-dire, les remplir. Un choix qualitatif. Car les échanges entre le vin et le bois, favorisent une micro-oxydation qui fait vivre le vin, lui apporte de l'étoffe, une certaine rondeur. Le secret de la signature Alfred Gratien.

Rares sont aujourd'hui les maisons champenoises à perpétuer ce mode de vinification contraignant et couteux.

Sous l'impulsion de Nicolas Jaeger, l'installation des fûts sur des structures métalliques pivotantes, facilite aujourd'hui leur manipulation.

Dans une maison plus que centenaire, ce choix avant-gardiste, unique en Champagne, prouve qu'ici, l'innovation sait se mettre au service de la tradition.

Donner le temps au temps

Chez Alfred Gratien, on aime donner le temps au temps. Pour atteindre la plénitude, le vin en a besoin.

L'Assemblage

Au printemps qui suit la récolte, le Chef de Caves procède aux assemblages. Il dispose d'une large palette de vins clairs ou tranquilles qui n'ont pas subi de fermentation malo-lactique. Ce choix préserve le caractère originel du fruit et la vivacité qui sied aux vins de longue garde.

A sa disposition également, des vins de réserve issus du millésime antérieur.

Ce travail de composition requiert une extrême précision. Tel un artisan d'art, Nicolas Jaeger, avec sa sensibilité et sa connaissance du style maison conçoit les assemblages des Champagnes Alfred Gratien de demain.

Le tirage et bouchon de liège

Selon les proportions choisies, les vins provenant des fûts, sont assemblés en cuves puis tirés en bouteilles.

La liqueur de tirage est ajoutée au vin à ce moment du processus d'élaboration. Elle est composée de levures, de vieux vins et de sucre. Emprisonnée dans la bouteille, c'est elle qui déclenche une seconde fermentation à l'origine de la naissance de l'effervescence.

En Champagne, la plupart des maisons optent pour un tirage des bouteilles sous capsule métallique.

Pour ses cuvées millésimées, destinées à reposer de longues années en caves, la maison Alfred Gratien a toujours fait le choix d'un bouchage à l'ancienne, sous liège. Nicolas Jaeger l'explique « la perméabilité du liège et sa souplesse encouragent le développement de micro apports d'oxygène, nécessaires à une bonne évolution du vin, tout en lui conservant sa fraîcheur ».

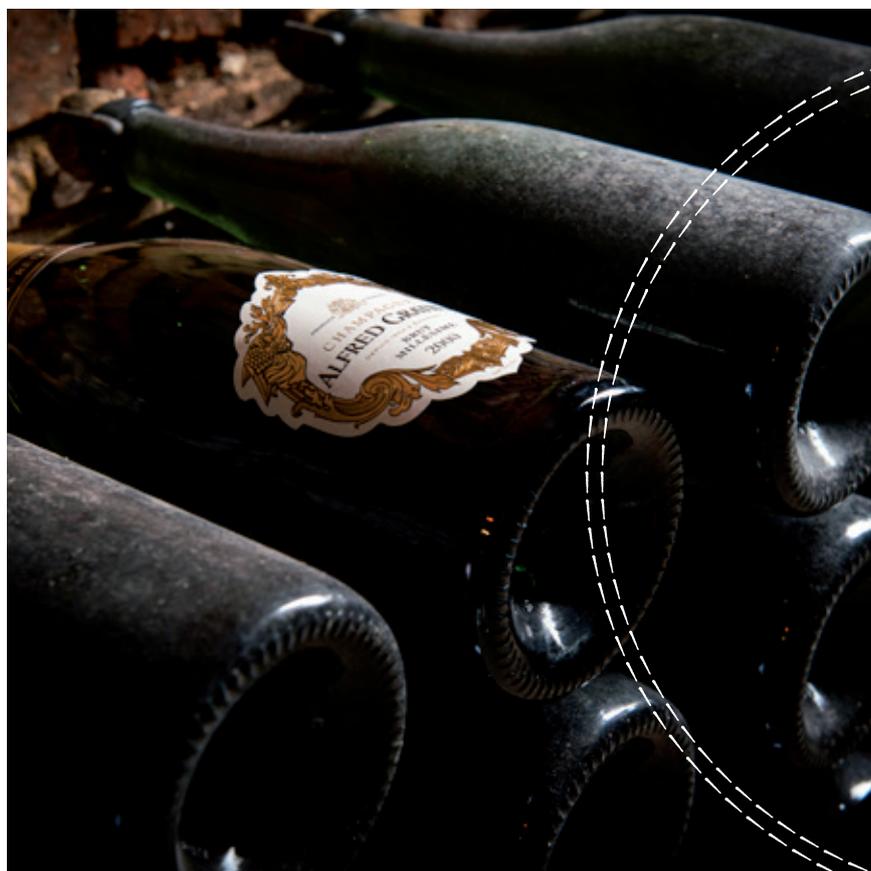
Le repos en cave

Le temps du repos des flacons en cave est une étape décisive. Plus de 1 300 000 bouteilles dorment dans le silence et l'obscurité des crayères de la maison, sur lattes, à une température constante de 9°.

Les cuvées Brut classiques y demeurent quatre années. Les cuvées millésimées au moins dix. La cuvée Paradis repose six à sept ans en cave avant sa commercialisation.

Combien de fois la main de l'homme devra-elle encore intervenir pour accompagner la bouteille de Champagne Alfred Gratien jusqu'à son service qui suscitera l'émotion ?

Maintes fois, l'homme sera revenu sur l'ouvrage. Le remuage et le dégorgement chasseront les lies demeurées dans le flacon. Le dosage offrira au Champagne sa tonalité, Extra-brut, Brut, Demi-sec... L'habillage le parera de ses plus beaux atours.



LES CUVÉES ALFRED GRATIEN, UNE COLLECTION D'ŒUVRES COUSUES-MAIN

Un style : la précision du trait, l'originalité de la façon, la beauté de la matière

Sept cuvées singulières

Distribution

Un style racé : la précision du trait, l'originalité de la façon,
la beauté de la matière

Le style des Champagnes Alfred Gratien est empreint de générosité, de finesse, de vivacité et de volupté, tout à la fois. Il y a de la précision dans leur construction, de la rondeur dans leur expression. Les grands vins élevés dans le chai de la maison Alfred Gratien seraient-ils gourmands ?

Sept cuvées singulières



Cuvée Brut

46 % CHARDONNAY. 24 % PINOT NOIR. 30 % PINOT MEUNIER.

DOSAGE : 9G/L.

Sa robe jaune paille lumineuse est animée d'une bulle fine et vive. Avec beaucoup de délicatesse, les notes de biscuits, viennoiseries et fruits blancs se voient relayées par des touches d'agrumes, fleurs blanches et beurre frais. La bouche est franche, le dosage discret. Une minéralité crayeuse s'exprime avec subtilité au cœur de cette cuvée à la texture presque tendre. Parfaite avec des petits fours lors d'un apéritif dînatoire, elle se marie à table avec de nombreux plats, grâce à son superbe équilibre. Un Champagne de tous les instants.



Cuvée Brut Nature

41 % CHARDONNAY. 32 % PINOT NOIR. 27 % PINOT MEUNIER.

DOSAGE : 0G/L.

La robe d'un or lumineux accueille une bulle très fine et régulière. D'emblée, des arômes intenses se livrent sans retenue : fruits secs, fruits confits, notes beurrées puis la noix, la noisette et même une note florale de jasmin. La bouche est vive, très svelte, tonique. La minéralité calcaire et acidulée du vin offre une très belle finale, tendue. Ce Champagne se plaira en compagnie des mets de texture ferme comme le homard, le jambon cru, les petits gibiers à plume ou encore un vieux gouda ou une mimolette vieille.



Cuvée Grand Cru Blanc de Blancs, millésime 2007

100 % CHARDONNAY, PROVENANT DE TERROIRS CLASSÉS GRAND CRUS D'AVIZE ET DE CRAMANT.

DOSAGE : 8G/L.

La robe se colore de reflets verts, animés par une bulle fine qui virevolte dans la flûte. Elle annonce une mélodie d'arômes, agrumes, pamplemousse, fleurs blanches, agrémentés d'une note gourmande de pâte à crêpes. Le beurre frais, une note iodée ainsi qu'un caractère fumé s'expriment avec élégance. La bouche est dense, concentrée, d'une texture soyeuse. Le vin est porté par une acidité d'une intensité et d'une qualité remarquables. Une note minérale crayeuse puis saline, accompagne une finale d'une très belle longueur. Ostensiblement tourné vers la mer, cette cuvée apprécie la compagnie des grands crustacés et des poissons à la chair serrée et soyeuse, homard, langouste, turbot, bar, Saint-Pierre...



Cuvée Brut Rosé

46 % CHARDONNAY. 29 % PINOT NOIR. 25 % PINOT MEUNIER.

DOSAGE : 8G/L.

Sa robe est pétale de rose, son effervescence vive et dense. Les arômes de fruits rouges (fraise, groseille) font vive impression avant de laisser place à des notes plus florales (pivoine) puis gourmandes, avec le blé, le biscuit, la crème fraîche, ponctuées enfin d'une note torréfiée. Belle acidité et légers tanins, soutenus par un dosage discret, offrent à cette cuvée une réelle harmonie. A savourer à l'apéritif, par une belle journée d'été ou à table avec un dessert aux fruits de saison.



Cuvée Brut Millésimé 2000

64 % CHARDONNAY. 25 % PINOT NOIR. 11 % PINOT MEUNIER.

DOSAGE : 8,5G/L.

La robe dorée, très lumineuse du vin est rehaussée de bulles délicates et sereines. Les arômes évoquent avec une belle intensité, le registre de la gourmandise. Pain d'épices, noisette et fruits confits, muscade, cannelle... Le nez est complexe, il nous entraîne vers des notes de morilles, de café et de raisins secs. La bouche est ronde, de belle ampleur, riche et chaleureuse. Avec sa texture de velours, ce grand Champagne généreux est si séduisant ! Un vin de plénitude. A Table, il fera sensation accompagné d'excellentes volailles crémees aux Champignons. Il se plaira en compagnie des meilleures pièces de l'agneau et tiendra tête aux fromages de vache, riches et affinés.

Cuvée Paradis 2006

65 % CHARDONNAY. 35 % PINOT NOIR, PROVENANT DE TERROIRS PREMIERS ET GRANDS CRUS.

DOSAGE : 8G/L.

Une robe lumineuse, d'un or profond, ponctué de reflets verts, s'anime d'une bulle extrêmement fine. Les premiers arômes sont gourmands, brioche, pain, écorce d'orange et noisette. Puis on perçoit la citronnelle, la fleur d'oranger, le blé ainsi qu'une note fumée. Le nez est complexe, distingué. Il annonce une bouche précise, ample, à la texture crémeuse très savoureuse. La finale, longue et structurée, s'évanouit sur une minéralité crayeuse où s'expriment encore longtemps les arômes fruités de l'orange et de l'ananas. Par sa richesse aromatique, sa structure et son étoffe, ce grand vin ravira les amateurs. Fort de sa texture remarquable, il brillera en compagnie des poissons et des volailles à la sauce crémée ou beurrée. La langoustine lui sied à merveille. La Cuvée Paradis incarne le grand vin de gastronomie par excellence.



Cuvée Paradis Rosé

63 % CHARDONNAY. 37 % PINOT NOIR.

DOSAGE : 8G/L.

Sa robe est teintée de cuivre, sa bulle se montre très fine et délicate. Les premières notes florales et minérales lui confèrent beaucoup de légèreté, une dimension aérienne. Puis la signature du millésime se dévoile avec des notes plus intenses de safran, de cuir frais et de pain grillé. L'écorce d'orange et les notes de fruits rouges viennent égayer cette cuvée de belle structure, d'une vinosité remarquable. Ce Champagne peut être carafé. Il exprimera d'emblée tout son potentiel aromatique et sa structure. Il excellera à table, en compagnie des poissons les plus fins, des pièces de bœuf, d'agneau ou de veau les plus tendres et les plus nobles.



À ce jour la vintothèque de la maison Alfred Gratien abrite quelque 4 000 flacons. Le plus ancien datant de 1928.

La distribution des Champagnes Alfred Gratien

Belles tables et meilleurs cavistes

Les Champagnes Alfred Gratien sont largement reconnus comme étant de grands vins de gastronomie. On les trouve en France et dans le monde, sur les cartes de prestigieuses tables étoilées ainsi que chez les meilleurs cavistes.

90 % des 300 000 bouteilles élaborées annuellement, sont exportées vers l'Europe, les États-Unis et le Japon.

Quelques références de belles tables en France

À Paris

Tables étoilées ★★★

Le Bristol — L'Astrance — Pierre Gagnaire — Ledoyen — L'Arpège — Guy Savoye

Tables étoilées ★★

Apicius — Taillevent — Le Georges V — Lasserre — Carré des Feuillants

Tables étoilées ★

Agapé — Gaya — La Tour D'Argent — L'Arôme — Le Laurent — Montparnasse 25 —
La Table du Lancaster L'Angélique (Versailles) — L'Auberge des St Pères (Aulnay-sous-Bois)

En province

Les Crayères (Reims) — Trois Gros (Roanne) — Le Louis XV (Monaco) — Le Petit Nice (Marseille) —
La Chartreuse du Val St Esprit (Béthune) — Le Cheval Blanc (Lembach) —
L'Hostellerie de L'Abbaye de la Celle (Eze)

À l'étranger

Alain Ducasse (New York) — La Tour d'Argent (Tokyo)

Cavistes, à Paris

Au Verger de la Madeleine — Les Caprices de l'Instant — Du Vin et des Bulles — Lafayette Gourmet —
Caves Taillevent — Cave de Reuilly — Cave du Moulin Vieux — Cavavin — La Cave de Montreuil



CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN, LES ESSENTIELLES

— L'ADN de la maison Alfred Gratien —

L'ADN de la maison Alfred Gratien

La maison de Champagne Alfred Gratien a été fondée à Epernay en 1864. Elle est aujourd'hui présidée par Olivier Dupré.

Alfred Gratien est l'une des rares maisons en Champagne à élaborer l'intégralité de ses vins sous-bois, dans un chai de 1000 fûts, plus que centenaire.

Depuis quatre générations, la même lignée de Chefs de Caves veille à perpétuer et à transmettre la passion du bois et les gestes ancestraux de la vinification en fûts.

Ce travail d'orfèvre assuré aujourd'hui par le Chef de Caves Nicolas Jaeger, signe le style Alfred Gratien. Il assure sa pérennité.

Elaborés sans fermentation malo-lactique, les Champagnes Alfred Gratien sont de grands vins de garde dotés d'une fraîcheur remarquable. On les décrit vineux, racés, expressifs et gourmands. Ils excellent à table.

300 000 bouteilles sont élaborées annuellement au domaine. 90 % d'entre-elles sont exportées dans le monde entier.

CONTACT PRESSE

JEANGORGES COMMUNICATION
emiliejeangeorges@orange.fr - 06 83 31 35 79
13 rue Noël. 51100 REIMS



CHAMPAGNE
ALFRED GRATIEN

DEPUIS 1864 À ÉPERNAY

30, rue Maurice Cerveaux - B.P. 3 - 51201 EPERNAY Cedex - France

Tél. : +33 (0)3 26 54 38 20 - Fax : +33 (0)3 26 54 53 44

E-Mail : contact@alfredgratien.com
