



CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN

MAISON ARTISANALE DEPUIS 1864

Une empreinte mémorable depuis 160 ans

Des décennies façonnées par la passion, l'excellence
et un savoir-faire transmis de génération en génération.





Édito

160 ans de la Maison Alfred Gratien

2024 est une année symbolique pour la Maison Alfred Gratien qui célèbre ses 160 ans d'excellence et de savoir-faire ancestral dans l'art du champagne.

Depuis 1864, Alfred Gratien n'est pas seulement une Maison de champagne, mais une tradition vivante, une histoire tissée avec le fil d'une passion transmise de génération en génération. Les Jaeger, chefs de caves de pères en fils, ont façonné une tradition artisanale exceptionnelle, un véritable patrimoine vivant.

Pour témoigner de cette année symbolique mais aussi de son empreinte d'élégance, de raffinement, et de découvertes, la Maison souhaite mettre en lumière une année prestigieuse reconnue pour l'élaboration de grands champagnes de garde parmi sa décennie, en dévoilant une déclinaison unique du Millésime 2008. Cette édition limitée, composée de seulement 1 600 bouteilles et 160 jéroboams incarne l'excellence, le terroir d'exception et le savoir-faire inégalé qui font la renommée de la Maison depuis 160 ans.

Chaque bulle de nos cuvées raconte une partie de l'histoire de la Maison Alfred Gratien. L'essence d'Alfred Gratien se traduit par le profond respect d'un terroir, la patience artisanale et la quête incessante de l'authenticité. Chaque bouteille dégustée reflète le caractère unique et singulier de nos caves centenaires, ainsi que l'engagement passionné de nos vignerons.

Plus qu'une Maison de Champagne ; Alfred Gratien est l'incarnation vivante d'une passion inaltérable transmise de génération en génération.

Nicolas Jaeger, chef de cave de la Maison Alfred Gratien

Avant propos

Si l'exception porte un nom, c'est certainement celui d'Alfred Gratien.

Une Maison confidentielle, fondée en 1864 à Epernay, qui élabore **des champagnes d'exception dans le plus pur respect des traditions**, du savoir-faire artisanal, et du souci du détail inégalé transmis de génération en génération par la famille Jaeger, chef de cave de père en fils. Dans les caves centenaires de la Maison Alfred Gratien, l'artisanat et le savoir-faire représentent bien plus qu'une simple tradition. **Depuis 160 ans**, chaque étape de création des champagnes Alfred Gratien reflète l'engagement indéfectible de la Maison envers la qualité, l'excellence et l'authenticité.

C'est dans cette histoire et ce savoir-faire que se trouve l'empreinte de la Maison Alfred Gratien. Une empreinte qui perdure, indélébile, authentique et délicate.

La signature Alfred Gratien, c'est un style unique, une singularité propre à la Maison qui se retrouve tout au long du processus d'élaboration de ses cuvées emblématiques. A l'origine, il y a le choix des plus beaux raisins : **chaque cuvée est réalisée à 62% de Grands Crus et Premiers Crus. Puis la vinification réalisée sous-bois** dans un chai centenaire, hérite une technique unique que la Maison perpétue depuis des années autour de ses créations. Enfin, ces cuvées **ne subissent pas de fermentation malolactique.**

Un style, une empreinte qui fait de chaque dégustation un moment unique et un souvenir inoubliable.

1864 - 2024

160
ANS



LA FAMILLE JAEGER, CHEF DE CAVE DE PÈRE EN FILS

Une histoire de filiation

Dans cette maison familiale à taille humaine, **la transmission et la fidélité jouent un rôle central dans la préservation du savoir-faire artisanal et du style Alfred Gratien.**

Preuve en est, **la famille Jaeger, chefs de cave de père en fils depuis quatre générations.**

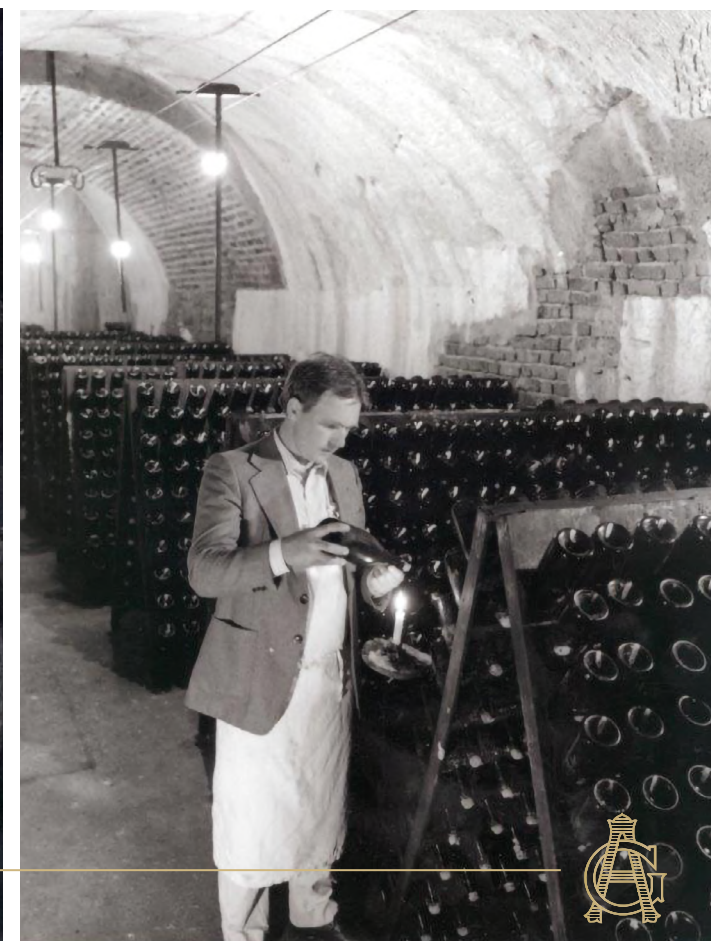
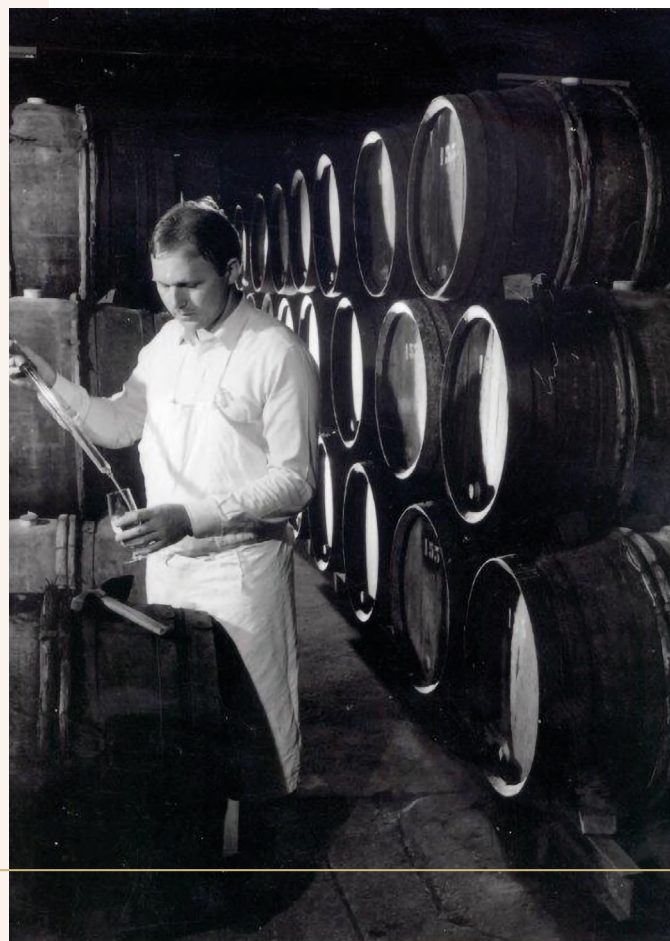
Gaston, le premier de la lignée, se voit confier les clefs en 1905. En 1951 il les transmet à son fils **Charles** qui les transmet à son fils **Jean-Pierre** en 1966. **Nicolas** rejoint ce dernier en 1990 et travaille à ses côtés pendant 17 ans, avant de devenir le nouveau chef de cave de la Maison, en 2007. Une belle collaboration sous la forme de la transmission d'un savoir-faire vieux de près d'un siècle.

De cette filiation unique, les chefs de cave de la famille Jaeger ont appris et partagé trois expertises :

🏰 **La connaissance pointue des terroirs** de la Champagne et de la conduite de la vigne, qui garantit la sélection des plus beaux raisins.

🏰 **Les gestes ancestraux** 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 et le style de la Maison.



Nicolas Jaeger, Chef de Cave de la Maison Alfred Gratien

Né en 1972, **Nicolas Jaeger n'a jamais réellement imaginé d'autre destin que de marcher dans les pas de son père et comme son aïeul devenir chef de cave chez Alfred Gratien.**

Aujourd'hui propriétaire des vignes familiales dans lesquelles il a grandi, entre les terroirs de Reuil et du Mesnil-sur-Oger, **ses souvenirs convergent inlassablement vers Epernay.** « 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 ».

Nicolas Jaeger travaille aux côtés de son père qui lui apprend tout : le travail des fûts dans le chai, celui de la cave, la quête des meilleurs approvisionnements... Il lui transmet également la passion du bois, et avec elle, la patience qu'elle implique dans l'élaboration d'un champagne. Nicolas sait accompagner ses cuvées et attendre. Années après années, les gestes et les techniques restent les mêmes. Un secret familial bien gardé depuis plus de 100 ans. Mais pas que... Chaque chef de cave a su également **marquer de son empreinte de la Maison.**

Si Nicolas a tout appris de son père, il a également su développer des vins à son image. **Toujours dans le respect du style de la Maison, Nicolas Jaeger offre des vins plus expressifs et plus ronds** : le résultat de son expérience et d'un travail minutieux réalisé notamment sur le dosage des liqueurs d'expédition.

C'est ce savoir-faire familial unique, associé à la personnalité de chaque chef de cave qui fait le style si singulier d'Alfred Gratien.



Questions à Nicolas Jaeger

Comment décririez-vous le style Alfred Gratien ?

Les champagnes Alfred Gratien sont empreints de générosité, de finesse, de vivacité et de volupté... Ils sont élégants, avec une belle longueur. Je préfère d'ailleurs les décrire comme des vins de Champagne. Ce sont aussi des vins gastronomiques qui excellent à table, et que l'on retrouve d'ailleurs à la carte de nombreux établissements étoilés. Le style Alfred Gratien se retrouve aussi dans la vinification sous-bois qui est l'une de nos particularités. Le bois accompagne le vin, mais il ne le remplace pas. Il se ressent à la dégustation, mais avec une grande délicatesse. Ce mode de vinification nous permet de sublimer notre matière première d'exception qu'est le raisin.

Quelle est la plus belle leçon que votre père vous ait transmise concernant votre métier ?

J'ai grandi dans les vignes, partagé entre les terroirs de Reuil et Mesnil-sur-Oger. J'y suivais constamment mon père, il m'a tout appris. Le travail des fûts dans le chai, celui de la cave, la quête des meilleurs approvisionnements et surtout, le respect du vin. Il m'a également transmis la passion du bois, comment l'apprécier, l'aimer et le travailler. Aujourd'hui, je perpétue les gestes que les anciens m'ont transmis, mais avec des outils plus modernes. L'essentiel étant d'adapter l'outil à la technicité du travail. Étant moi-même viticulteur, j'ai également appris le travail de la vigne. Il est important d'apprendre à comprendre les viticulteurs pour aller à la recherche des plus beaux terroirs, des plus beaux crus et des plus beaux raisins.

En quoi le temps de repos et le vieillissement prolongé sont des étapes décisives dans l'élaboration des vins ?

Chez Alfred Gratien, nous faisons vieillir nos cuvées bien au-delà des recommandations légales. Certains de nos vins sont présents en cave depuis 4 ans, presque 10 ans pour d'autres ou encore plusieurs dizaines d'années pour les millésimes les plus rares... Le vieillissement prolongé est une étape cruciale pour créer les champagnes d'exception. Les bouteilles reposent au cœur de notre cave située à 18 mètres de profondeur et à une température constante naturelle de 9°C, été comme hiver.

ALFRED GRATIEN

UN STYLE SINGULIER

Les raisins : matière première d'exception pour des cuvées uniques.

La quête des meilleurs raisins a toujours été une priorité pour les chefs de cave de 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, la Maison s'approvisionne par des **achats de raisins auprès d'une soixantaine de vignerons** avec lesquels elle entretient des liens solides et historiques. A l'instar des chefs de caves de la maison, certains contrats d'approvisionnement s'étalent sur plusieurs générations.

Sélectionnés avec exigence, ces précieux raisins sont cueillis à la main et pressés avec soin. **62 % d'entre eux proviennent des Grands Crus et Premiers Crus de la Champagne** : Chardonnay de la Côte des Blancs (Mesnil, Avize, Chouilly, Vertus, Cramant), Pinot Noir de Ludes et Bouzy, Meunier de Leuvrigny, Damery et Reuil-sur-Marne.

Seule la première presse, appelée jus noble, est retenue par la Maison Alfred Gratien pour l'élaboration de ses champagnes.





Un savoir-faire artisanal

Depuis 1864, la vinification est conduite sous-bois, dans des **petits fûts de chêne de 228 litres**. Le parc de fûts est composé à la fois de fûts neufs et de fûts ayant abrité au préalable au moins quatre récoltes.

L'élevage sous fûts favorise une **micro-oxygénation des vins** qui leur apporte toute leur complexité lors de la dégustation. Chaque cru est vinifié séparément : **les échanges entre le vin et le bois favorisent la micro-oxydation qui fait vivre le vin, lui apporte de la matière... et une certaine rondeur : le secret de la signature Alfred Gratien.**

Outre l'élevage sous-bois au sein des quelque 1 000 fûts présents dans le chai, **les cuvées ne subissent pas de fermentation malolactique**, ce qui permet de préserver le caractère originel du fruit et la vivacité qui sied aux vins de longue garde.



Le repos en cave, une étape décisive

Dans les caves de la Maison, plus de 1300 000 bouteilles reposent dans le silence et l'obscurité des crayères, **sur lattes, à une température constante de 9°C.**

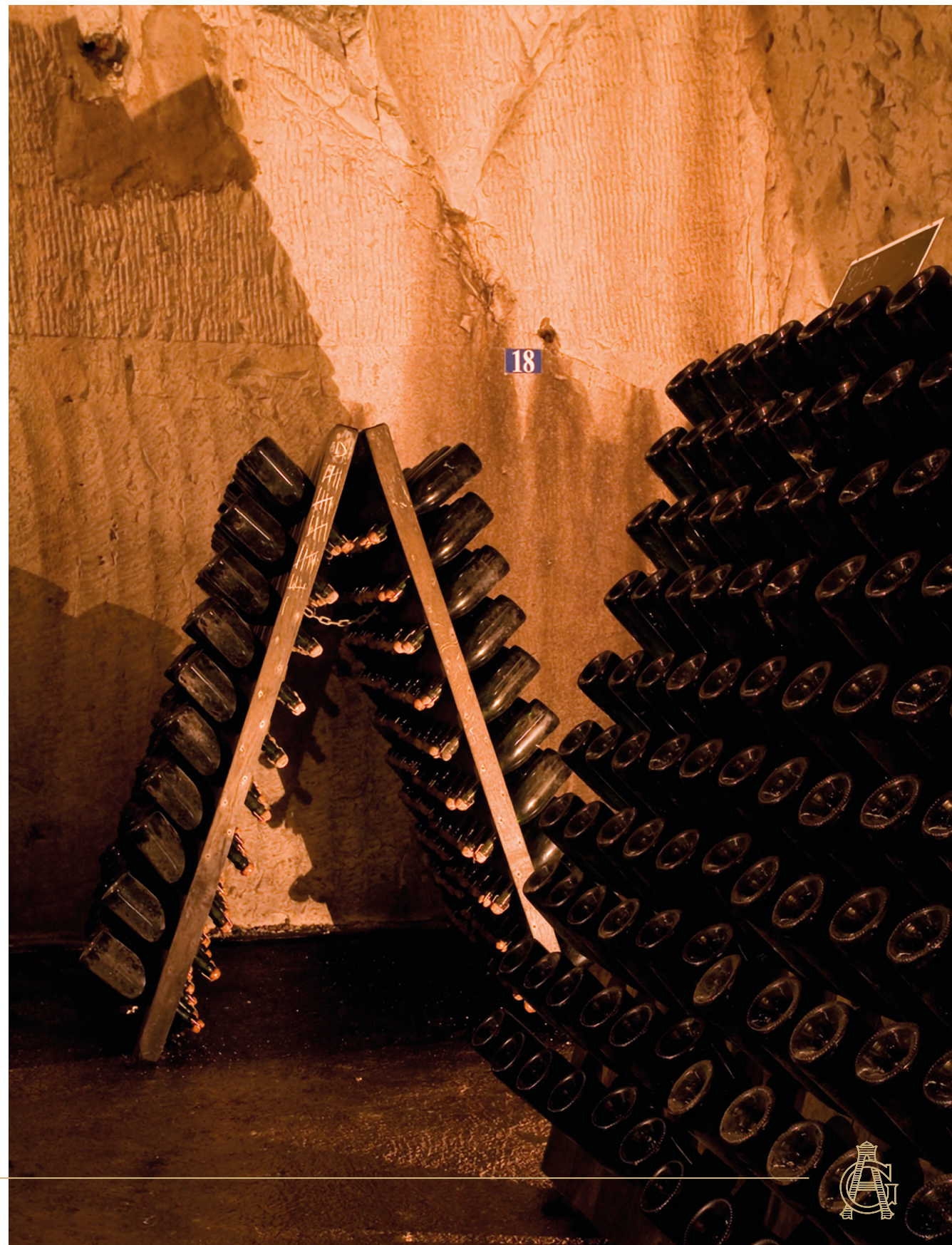
Chez Alfred Gratien, **le temps de repos des flacons en cave est une étape décisive pour créer des champagnes d'exception.** Cette étape de vieillissement est une des clés pour forger le caractère des champagnes avec un épanouissement progressif des arômes secondaires tertiaires. Les cuvées Alfred Gratien y demeurent quatre années.

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.

Pour la cuvée Alfred Gratien brut millésimée comme pour les cuvées millésimées Paradis, le vieillissement opère pendant au moins huit années dans nos caves et peut même s'étendre jusqu'à plusieurs dizaines d'années. Comme en témoigne la **Collection Memory**, marquée par l'empreinte du temps, cette collection abrite les meilleurs millésimes de la Maison demeurant depuis plus de vingt ans dans la vinothèque Alfred Gratien.



LES CUVÉES



BRUT BLANC

45 % Chardonnay
35 % Meunier
20 % Pinot Noir



BRUT NATURE

50 % Chardonnay
25 % Meunier
25 % Pinot Noir



BRUT ROSÉ

45 % Chardonnay
35 % Meunier
20 % Pinot Noir



PARADIS BRUT BLANC 2015

65 % Chardonnay
35 % Pinot Noir



PARADIS BRUT ROSÉ 2008

60 % Chardonnay
40 % Pinot Noir



BRUT BLANC DE BLANCS 2017

100 % Chardonnay



BRUT BLANC MILLÉSIMÉ 2015

58 % Chardonnay
25 % Meunier
17 % Pinot Noir



MEMORY BRUT BLANC 1997

45 % Chardonnay
35 % Meunier
20 % Pinot Noir



MEMORY BRUT BLANC 1998

45 % Chardonnay
35 % Meunier
20 % Pinot Noir



MEMORY BRUT BLANC 1999

50 % Chardonnay
25 % Meunier
25 % Pinot Noir

LES CUVÉES ANNIVERSAIRES

Paradis Brut Rosé Millésimé 2008 La part des anges

La cuvée Alfred Gratien Paradis Brut Rosé Millésimé 2008 « **La part des anges** » séduit par son flacon recouvert d'un délicat habillage orné d'une illustration subtile représentant l'ange et la signature de son fondateur, deux symboles emblématiques de la Maison. Empreinte d'élégance et de raffinement, cette cuvée rend ainsi **hommage à la magie qui émane des chais centenaires de la Maison : « La part des anges » qui symbolise la part de vin qui s'évapore naturellement des fûts de chêne, au fil du temps.**

Cette élégante cuvée conçue avec soin, traduit l'élégance intemporelle et l'audace de la Maison. Chaque bouteille témoigne de l'héritage et de l'engagement continu de la Maison Alfred Gratien envers l'excellence.



1864 - 2024

100
ANS

Brut Millésimé 2008 Édition limitée 160 ans

160 jéroboams et 1 600 bouteilles

A l'occasion de son anniversaire symbolique, la Maison souhaite mettre en lumière une année prestigieuse, reconnue pour élaborer de grands champagnes de garde parmis une décennie, en dévoilant une déclinaison unique du Millésime 2008 : **1 600 bouteilles et 160 jéroboams à la découverte d'un grand vin d'une belle concentration, tout en tension et salinité.**

Cette édition limitée sera également ornée de l'ange délicat Alfred Gratien, une allusion subtile à la part des anges et au temps de repos des champagnes d'exception de la Maison en cave.

Fabriqués avec soin, les bouteilles et jéroboams seront habillés d'une étiquette en métal souple, ornée d'or à chaud et embossée pour souligner son caractère prestigieux. **Chaque bouteille sera numérotée individuellement, chaque étiquette étant posée à la main avec précision.** Les bouteilles seront présentées dans un étui carton, tandis que les jéroboams seront disponibles dans un coffret bois réalisé en partenariat avec la tonnellerie de Champagne.



LA VINOOTHÈQUE ALFRED GRATIEN, MÉMOIRE VIVANTE DE LA MAISON...

Derrière la grille qui donne accès à la vinothèque Alfred Gratien se cache des trésors millésimés précieusement gardés : **quelques milliers de bouteilles d'exception y reposent...**

Taillé dans la craie, ce lieu unique empreint d'histoire et d'émotions, offre **des conditions de stockage proches de la perfection**. Une température de 9°C, une humidité constante et une lumière sans spectre bleu permettant de garantir une conservation optimale de tous ces crus.

Toutes les cuvées ne peuvent pas prétendre à entrer dans la prestigieuse vinothèque. Seuls les plus beaux millésimes et les vins avec le meilleur potentiel de garde auront l'honneur d'y séjourner.

La plus ancienne bouteille, un Brut Millésimé datant de 1945, y côtoie des millésimes remarquables du 20^{ème} siècle, tels que 1962, 1964, ou encore 1966. A cela s'ajoutent également quelques cuvées inédites, réalisées « pour le plaisir » à 2 ou 4 mains par la famille Jaeger. Des vins qui n'ont jamais été commercialisés mais qui sont précieusement conservés, **symbole d'un savoir-faire historique et d'une audace qui se transmet de père en fils.**

Parmi ces bouteilles exceptionnelles, il y en a une qui tient une place privilégiée dans le cœur de Nicolas Jaeger, actuel Chef de Caves de la Maison : un brut millésimé 1955, aux arômes tranchés de fruits exotiques, à la longueur remarquable et aux bulles d'une finesse incomparable.



“ Un souvenir de dégustation inoubliable que j'ai eu la chance de vivre deux fois ; je me rappelle parfaitement des arômes délicats, du toucher soyeux, de la rondeur et des sensations procurées par ce millésime. Une cuvée mémorable que j'ai eu la chance de déguster en famille aux côtés de mon père à l'occasion d'un réveillon de Noël accompagné de foie gras. Ce millésime m'a d'autant plus marqué lorsque j'ai partagé à nouveau une dégustation de ce cru avec des amis confrères et que tous ont salué la très grande qualité de cette cuvée. ”

Au travers de cette Vinothèque, la Maison Alfred Gratien démontre une nouvelle fois que ses cuvées sont de véritables vins de garde, qui développent et subliment leurs arômes grâce à l'empreinte délicate laissée par le temps.



La collection Memory

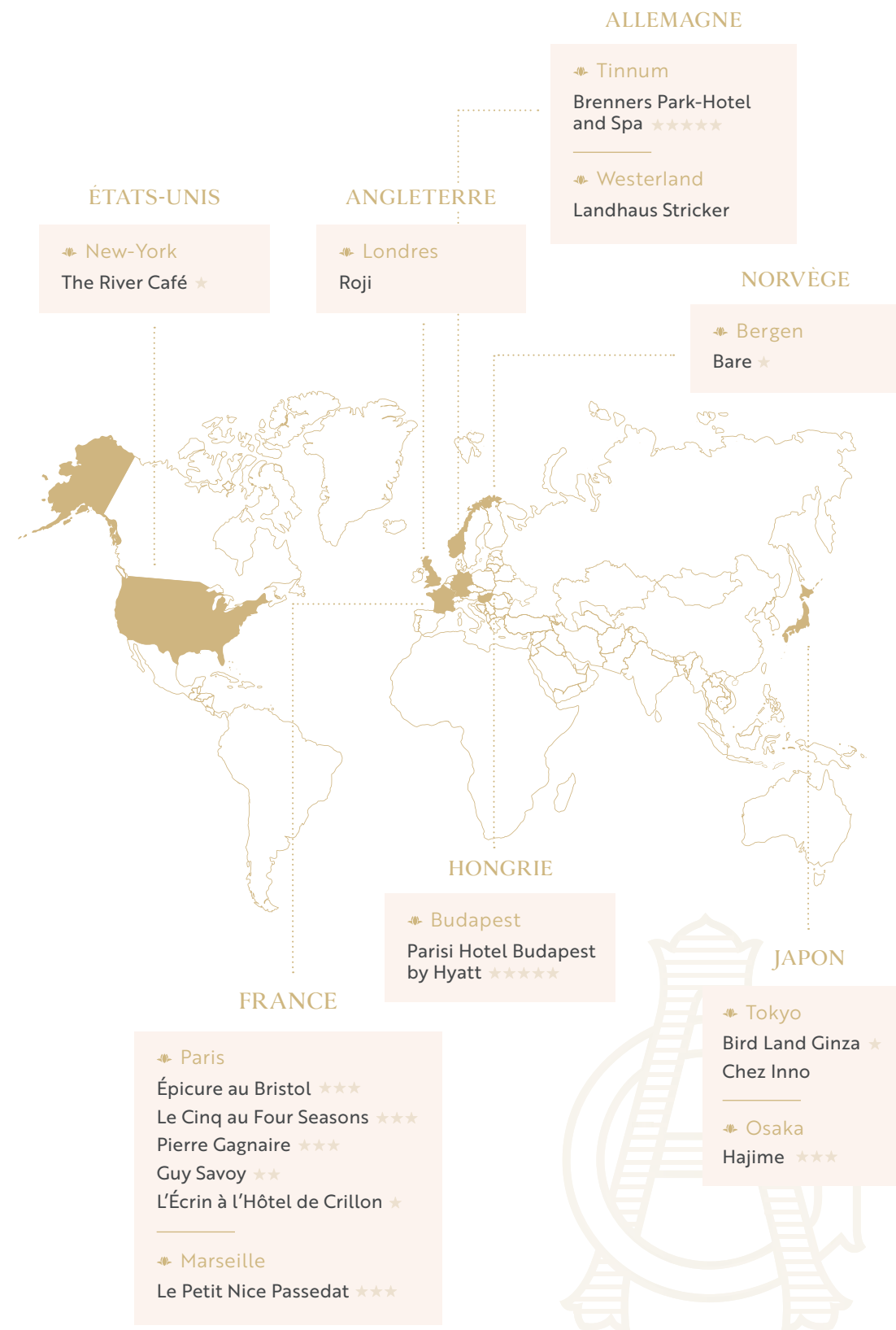
L'hommage aux plus grandes années de la Champagne telle était la quête lorsque la Maison Alfred Gratien a donné naissance à la Collection Memory. **Vieillies pendant plus de 20 ans dans la vinothèque de la Maison**, la collection Memory est le résultat d'un travail minutieux empreint de finesse, de patience et d'exigence et incarne à merveille le style Alfred Gratien.

Une gamme composée de trois millésimes : 1997, 1998 et 1999.

LE CHAMPAGNE S'INVITE SUR LES PLUS GRANDES TABLES GASTRONOMIQUES

La Maison Alfred Gratien ne s'arrête pas à une simple reconnaissance de ses pairs.
**Elle produit des champagnes qui sont reconnus dans le monde de la gastronomie,
tant en France qu'à l'international.**

Présent dans le monde entier et mis à l'honneur sur la carte de prestigieuses tables
étoilées, **le nom Alfred Gratien ne laisse pas indifférent.** Les champagnes Alfred Gratien
sont des vins remarquables qui **se marient à la perfection en accord mets et vins.**



ŒNOTOURISME & BOUTIQUE DU CHAI

La vinothèque Alfred Gratien, tout comme les chais, peuvent être visités tout au long de l'année au travers de **circuits œnotouristiques**.

Ce parcours de visite, qui démarre dans le **Chai centenaire** de la Maison se poursuit à 18 mètres sous terre pour découvrir plus d'un kilomètre de caves creusées dans la craie, où dorment dans l'obscurité plus d'un million de bouteilles. Chacune de ces visites est clôturée par la **dégustation d'une sélection de cuvées Alfred Gratien à la Boutique du Chai**.



À l'occasion des 160 ans de la Maison, la Maison Alfred Gratien offre une expérience immersive à tous les amateurs de champagne, avec une série d'ateliers thématiques uniques, à découvrir au cœur d'Epernay :



1864 - 2024

160
ANS

À VISITE PRIVÉE DE LA VINTHÈQUE

À l'occasion de son 160^e anniversaire, la Maison Alfred Gratien ouvre les portes de sa vinothèque, offrant aux visiteurs l'opportunité de découvrir l'empreinte laissée par le temps et les hommes. Cette visite est bien plus qu'une simple exploration des murs chargés d'histoire; **elle invite les participants à prendre part à cette histoire en dégustant l'édition limitée Paradis Brut Rosé 2008 – « La part des anges »**. Cette cuvée, spécialement élaborée pour célébrer l'anniversaire de la Maison, rend hommage à la magie qui émane du chai centenaire et à l'évaporation naturelle de ses vins à travers les années. Cette **expérience unique** combine une visite et une dégustation du Alfred Gratien Paradis Brut Rosé 2008 au sein de la vinothèque, suivie d'une **dégustation de deux cuvées emblématiques de la Maison : Alfred Gratien Brut & Alfred Gratien Cuvée Paradis Brut Millésimé**.



ATELIER ACCORDS CHAMPAGNES & METS DE FÊTES

Cet atelier se déroulera au mois de décembre en collaboration avec **Philippe Mille, ancien Chef du restaurant** « Les Crayères » à Reims**. Au programme : la dégustation de quatre champagnes Alfred Gratien accompagnés de quatre mets de fêtes soigneusement sélectionnés. **Une véritable expérience de dégustation à travers des accords subtils entre champagnes et mets de fêtes** (truffe, le saumon, le foie gras, le fromage, le chocolat, et bien d'autres encore...).

DÉGUSTATION VERTICALE AVEC LA COLLECTION MEMORY

Un véritable voyage dans le temps avec la **dégustation verticale de la collection Memory (1997, 1998 et 1999)**. Les vieux millésimes de la vinothèque Alfred Gratien choisis avec soin seront dégustés pour **découvrir ou redécouvrir une partie de la tradition champenoise** mais aussi l'importance du temps et du repos en caves pour les champagnes Alfred Gratien.



ATELIER DÉGUSTATIONS DE VINS CLAIRS

Un voyage sensoriel hors du commun guidé par Nicolas Jaeger ! Au travers d'une dégustation comparative de 3 « vins de base » (Chardonnay, Pinot Noir et Meunier), le chef de cave de la Maison propose de **vivre un moment d'exception et de découverte qui ne laissera pas indifférent.**

ATELIER EFFERVESCENCE VENDANGES

Une véritable immersion au cœur de cette période emblématique et clé en Champagne. **Quelques heures de partage avec un viticulteur** suivies d'une **visite au cœur du chai et des caves** de la Maison Alfred Gratien.





Alfred Gratien

Champagne Alfred Gratien,
30 Rue Maurice Cerveaux, 51200 Epernay, France



www.alfredgratien.com