



CHAMPAGNE  
GREMILLET  
★ ★ ★ ★ ★

DOSSIER DE PRESSE - 2015



## SOMMAIRE

---

- 3. Une histoire de famille
- 5. L'empreinte du terroir des Riceys
- 6. Des champagnes issus exclusivement de premières presses
- 7. La qualité suivie « à la trace »
- 8. Sept flacons composent la gamme GREMILLET
- 13. GREMILLET, dans la construction de son identité
- 14. Le Clos Rocher, un rêve d'enfant
- 17. L'arboretum, une idée originale de la maison GREMILLET
- 18. L'Arborétum, tout un symbole pour exprimer les valeurs de la maison GREMILLET
- 20. Dans la famille GREMILLET, je voudrais...
- 22. CHAMPAGNE GREMILLET



## UNE HISTOIRE DE FAMILLE

---



### Elle commence avec lulu...

Si Jean-Michel GREMILLET a troqué son poste d'agent EDF pour celui de vigneron champenois, c'est grâce à Lulu, sa mère, qui lui a légué 30 ares de vignes, en 1978. L'année suivante, il achète lui-même ses premières parcelles totalisant près d'un hectare. Au départ, il vend son raisin au négoce, mais, très vite, ce bouillonnant personnage a envie de créer sa propre bouteille.

En 1984, il investit dans ses premiers pressoirs : des coquarts hydrauliques d'occasion, travaille à façon pour les vignerons voisins, et étiquette 1000 bouteilles de champagne à son nom. Dix ans plus tard, 20 000 bouteilles sont estampillées Jean-Michel GREMILLET.

Au fil des ans, le vignoble s'agrandit (40 ha aujourd'hui), les différentes étapes de la vinification sont intégrées au domaine comme le remuage et le dégorgement dès 1990.

### ... et se poursuit avec les enfants

Le rêve de Jean-Michel et Arlette GREMILLET deviendra réalité avec les arrivées successives de leur deux enfants. En 2003, Jean-Christophe, le fils aîné, écrit à son tour une page de l'histoire de CHAMPAGNE GREMILLET en ajoutant, avec l'assistance d'un œnologue conseil, les derniers gestes de l'élaboration-vinification, assemblage, tirage, élevage assurant à l'entreprise familiale sa totale autonomie. En 2006, sa sœur cadette Anne prendra en charge le marketing et la communication. Les conjoints respectifs des enfants, Karine et Stéphane ne tarderont pas à les rejoindre pour former une famille au grand complet unie autour d'un même projet.



## De 1 000 à 500 000 bouteilles

En 1998, ce sont 300 000 bouteilles qui portent la marque Jean-Michel GREMILLET.

Précurseur à l'époque au regard de sa taille, ses premiers pas furent dirigés vers l'export et c'est toujours une priorité de la maison. Très actif, Jean-Michel GREMILLET n'hésite pas à appeler les ambassades, la nuit à cause du décalage horaire, pour les convaincre de servir son champagne dans le cadre de leurs réceptions de prestige. Ces ambassades et consulats français à l'étranger sont restés fidèles depuis, la maison en approvisionne une cinquantaine dans le monde.

Son champagne est également sélectionné depuis 1997 pour célébrer tous les lancements de la fusée Ariane en Guyane.

Des compagnies aériennes comme China Airlines, United Airlines, Jakarta Airlines, Delta Airlines... l'ont référencé ces dernières années pour souhaiter la bienvenue à leurs passagers.

Grâce à l'ambition, au travail et à la volonté de ses fondateurs,  
**CHAMPAGNE GREMILLET**  
connaît une croissance rapide.

Pour suffire à ses ventes (près de 500 000 bouteilles par an), la maison développe l'activité en amont par le biais d'approvisionnements en raisins, ce qui lui permet d'optimiser ses assemblages avec des chardonnays venus de Montgueux, Cramant ou Beton par exemple. Chaque année, 60 vignerons partenaires confient leur récolte à CHAMPAGNE GREMILLET constituant un approvisionnement complémentaire de 50 ha.

## Le coup de cœur de Jean-Pierre Rodolphe LÉDÉ

Jean-Pierre Rodolphe LÉDÉ, œnologue et personnage atypique, poète et auteur de l'ouvrage « Voyage dans ma bouteille », a accepté de prodiguer ses conseils à la famille GREMILLET, dès 2004. L'homme fonctionne au coup de cœur. Il n'aime pas ceux qui lui en content. Les bla-bla convenus, très peu pour lui. Il lui faut de la sincérité. Dans la famille GREMILLET, il est servi. On ne se raconte pas d'histoires. L'histoire, on la fait.

Jean-Michel GREMILLET n'hésite pas à faire appel à cet « original » dont il connaissait la réputation et le savoir faire en matière de vin : *Il avait l'air d'un emmerdeur mais je l'aimais bien, je sentais qu'il avait du talent.*



## L'EMPREINTE DU TERROIR DES RICEYS

---

Le domaine GREMILLET couvre une superficie de 40 ha (28 en propre et 12 en location) dont 7 ha sur les collines, fameux terroir des Riceys. Il se situe sur la commune de Balnot-sur-Laignes, à 45 km de Troyes. Planté dans le sol argilo-calcaire kimmeridgien, le même que celui de la Bourgogne voisine, le pinot noir domine à 94 %. Le reste de l'encépagement se compose de chardonnay.



### Les terres sont achetées au fur et à mesure des opportunités

Rien n'arrête le désir de Jean-Michel GREMILLET pour faire grandir son petit vignoble. Il explique « j'étais dans la construction, pas dans l'ambition. C'est bâtir, créer, innover qui m'intéresse. Pas forcément la réussite. Tant mieux si elle est là, mais ce n'est pas une fin en soi ».

Les parcelles (51 au total) sont exposées Sud, Sud-Est, ce qui leur permet de bénéficier d'un taux d'ensoleillement maximal.



## DES CHAMPAGNES ISSUS EXCLUSIVEMENT DE PREMIÈRES PRESSES

---

Les vendanges commencent généralement mi-septembre et durent une dizaine de jours. Suivant les millésimes, chardonnay et pinot noir se partagent la priorité.

Conformément aux dispositions de l'appellation, la cueillette se fait exclusivement à la main, afin de préserver les baies intactes jusqu'au pressurage, étape sévèrement réglementée et pour laquelle la famille GREMILLET excelle particulièrement puisqu'elle continue à proposer ses services à des vignerons voisins.

Pour 4 000 kg de raisins, seuls 25,50 hl de moût peuvent être extraits. On fractionne le pressurage entre la cuvée (20,50 hl) et la taille (5 hl). Les CHAMPAGNES GREMILLET sont eux issus exclusivement de la première presse (la cuvée).

Envoyés dans les cuves par pompage, après débouillage au froid de 24 h, les moûts font leur fermentation, d'abord alcoolique à 16°C, puis malolactique à 18°C. Cette phase s'achève généralement en décembre. En janvier, les vins sont soutirés puis collés avant un léger passage au froid (-0,5°C) et une filtration tangentielle (ce procédé se développe en Champagne mais la maison

GREMILLET a été l'une des premières à s'équiper en 2005) qui ne rejette aucun déchet. Autonome, l'appareil travaille la nuit, avec un débit faible de 10 hectolitres/heure.

Au mois d'avril, Jean-Christophe GREMILLET ajoute la liqueur de tirage, composée de vin clair, de levures et de sucres pour la seconde fermentation en bouteille. Elle se déroule lentement (2 à 3 mois), à 10°C en cave souterraine, ce qui assure aux CHAMPAGNES GREMILLET une grande finesse de bulle.

**Tous ces gestes sont pensés pour accompagner le vin et non le dominer.**

Pour plus de complexité et de finesse, l'élevage sur lattes dépasse les normes imposées par l'appellation (15 mois), puisque chez CHAMPAGNE GREMILLET il atteint au minimum 22 mois pour le brut sans année et jusqu'à 5 ans pour les grandes cuvées.



## LA QUALITÉ, SUIVIE « À LA TRACE »

---

Alors que la plupart des vignerons composent leur liqueur de dosage avec du moût concentré rectifié, Jean-Christophe GREMILLET débouche spécialement des bouteilles de champagne pour concocter sa préparation. Une exigence de qualité revendiquée par CHAMPAGNE GREMILLET. Toujours dans cette démarche de qualité poussée à l'extrême, il conserve ses vins de réserve à température constante, dans un local climatisé à 14°C.

« On préfère tempérer le local plutôt que de refroidir les cuves, car, avec le temps et l'humidité, des moisissures peuvent s'installer ».

**Au moment du dégorgement, les bouteilles sont soumises à un double examen :**

- le « **jetting** », sorte de petite machine qui envoie une goutte d'eau sulfitée dans la bouteille avant bouchage. Cette pratique favorise l'expulsion de l'air pour obtenir un dosage en soufre le plus homogène possible et ainsi favoriser une meilleure conservation du vin.

- la **caméra de vision** qui contrôle la turbidité, le volume et l'enfoncement du bouchon. Cela permet, notamment, de contrôler la qualité des bouchons. Pour certains, il n'y a que 2 % de rejet, pour d'autres, cela va jusqu'à 17 %. Autant dire que ces derniers ne restent pas longtemps fournisseurs de la maison.

Elles sont ensuite marquées d'un gravage laser qui indique la date de dégorgement, la teneur en sucre, le type de champagne, les initiales de la personne responsable du dégorgement et l'année. Ainsi, lorsqu'un client signale un problème, la bouteille est tracée.

Ce n'est que lorsque le vin et sa liqueur sont intimement liés, soit entre 3 et 6 mois après le dégorgement dont la date est indiquée sur les flacons, que ces derniers quittent les chais de Balnot-sur-Laignes. Les vins destinés à un long voyage font l'objet d'un dégorgement spécial ; effectué en dernière minute, il vise à protéger les vins compte tenu du temps de voyage et des différences de températures.



## SEPT FLACONS COMPOSENT LA GAMME GREMILLET

---



- **LES CLASSIQUES**

Selection (Brut ou demi-sec) et Rosé d'assemblage.

- **LES PURS**

Nature Zéro Dosage , Blanc De Blancs et Blanc De Noirs.

- **LES UNIQUES**

Millesimé et Cuvée Évidence.

## LES CLASSIQUES

Dans sa traduction littérale, classique désigne quelque chose qui ne surprend pas. Chez CHAMPAGNE GREMILLET, les classiques, ce sont les champagnes incontournables, les essentiels.

### SELECTION

#### 70 % pinot noir, 30 % chardonnay

Le nez est souriant grâce à une alliance vivifiante de notes florales et fruitées à l'accent de gourmandise. On y décèle l'acacia, l'aubépine, la pêche, la poire et l'abricot.

En bouche, la fraîcheur révèle un bel équilibre entre l'acidité et la maturité. On retrouve le fruité qui nous a tant séduit au nez, augmenté de fines notes grillées et épicées.

*Accords mets et vins* : à servir à l'apéritif pour accompagner les amuse-bouches et trinquer à l'amitié.

*Le mot de Jean-Christophe GREMILLET, chef de cave* : *Un champagne de plaisir, synonyme de convivialité, à partager à tout moment pour célébrer petits et grands événements.*



### ROSÉ D'ASSEMBLAGE

#### 70 % pinot noir, 30 % chardonnay

Le nez s'impose avec force et générosité distillant toute la palette de fruits rouges et noirs : fraise, framboise, mûre, cassis, griotte et groseille... La bouche est pleine, ronde, charnue, suave, savoureuse, joliment fruitée, avec une remarquable finesse de la bulle.

*Accords mets et vins* : on peut oser le servir avec une viande, par exemple un pigeonneau, une caille ou un col-vert aux petits légumes, ou encore une charlotte aux fruits.

*Le mot de Jean-Christophe GREMILLET, chef de cave* : *J'ai voulu la version rosé de notre brut sans année dont la composition – 70 % pinot noir, 30 % chardonnay – crée, à mon sens, le plus bel assemblage.*



## LES PURS

Le mot pur parle de lui-même. Chez CHAMPAGNE GREMILLET, il exprime la pureté du vin, pour le sans dosage, la pureté du cépage chardonnay pour le blanc de blancs et du pinot noir pour le blanc de noirs.

### ZÉRO DOSAGE

#### **50 % pinot noir, 50 % chardonnay**

Telle une bouffée d'air pur, le nez se révèle d'emblée plaisant et délicat avec des arômes de sous-bois. Il évoque un beau matin d'été dans les senteurs du jardin. Arômes de fruits secs, noisettes et amandes avec un végétal fin tendrement mentholé. La bouche est riche, gourmande, avec un équilibre parfait entre la vivacité et la rondeur. C'est dans une finale longue et voluptueuse qu'il acquiert toutes ses notes de noblesse.

**Accords mets et vins** : il pourrait être servi avec des entrées comme une petite nage de queues d'écrevisse au champagne, une soupe d'huîtres au pistil de safran, une cassolette de coquilles Saint-Jacques ou un foie gras frais escalopé aux pêches blanches.

**Le mot de Jean-Christophe GREMILLET, chef de cave** : *Un dosage réduit à son minimum pour découvrir et apprécier le champagne.*

### BLANC DE BLANCS

#### **100 % chardonnay**

Le nez est un bouquet de fleurs épanouies qui suscite l'envie d'y revenir. Il y a les blanches, aubépine, chèvrefeuille, églantine, et puis les roses multicolores et les pivoines, parfums relayés par des notes fraîches d'agrumes et de citronnelle. L'aération s'ouvre lentement sur des notes briochées, caramélisées et confites ... On se laisse emporter par cette magie florale à l'équilibre parfait entre le vin et la liqueur. Envoûtant et séducteur, c'est le champagne des grandes tables par excellence. Sa finale longue et parfumée nous confirme tout son charme.

**Accords mets et vins** : poissons blancs en papillote, à moins qu'on ne lui préfère un turbot poché, sauce hollandaise.

**Le mot de Jean-Christophe GREMILLET, chef de cave** : *La fraîcheur est le trait de caractère principal que je recherche dans un champagne. Dans ce blanc de blancs, elle exhale tous les arômes.*

## BLANC DE NOIRS

### 100 % pinot noir

Le nez est très souriant, c'est une explosion de fruits et de soleil. Le pinot noir dévoile toute la palette d'arômes qu'il a à sa disposition, notamment le coing agrémenté de notes épicées, presque poivrées. La bouche est riche, ample, voluptueuse, elle nourrit autant qu'elle désaltère.

**Accords mets et vins :** Sa dégustation nous partage entre un sentiment de faim et de gourmandise. On lui confierait aussi bien un bar rôti, qu'un filet de biche ou une tarte tiède aux fruits caramélisés.

**Le mot de Jean-Christophe GREMILLET, chef de cave :** *La plus belle expression de notre terroir conjuguée au savoir-faire maison.*



## LES UNIQUES

L'unique est incomparable, voire exceptionnel. Seules les grandes années ou les vinifications particulières peuvent donner naissance à des champagnes uniques.

### MILLESIMÉ 2009

#### 100% pinot noir

Dans les années exceptionnelles, quand les raisins atteignent une maturité parfaite, CHAMPAGNE GREMILLET n'élabore qu'un seul assemblage millésimé. En 2009, c'est le pinot noir qui a été sélectionné pour exprimer le terroir et le savoir-faire de la maison. Le nez raconte une belle fin d'été où se mêlent les rires des vendangeurs et des vendangeuses, avec des corbeilles de fruits mûrs et des brassées de fleurs. La bouche est ronde et gourmande, grâce à un bel équilibre entre la finesse de la bulle, les arômes de fleurs et la subtilité du dosage qui caresse le palais. Sa persistance en bouche laisse un délicieux souvenir.

**Accords mets et vins :** il apprécierait la compagnie d'un carré d'agneau en croûte d'herbes ou d'une charlotte aux poires caramélisées.

**Le mot de Jean-Christophe GREMILLET, chef de cave :** *J'aime souligner le caractère particulier d'une vendange d'exception tout en restant fidèle au style maison.*



### CUVÉE ÉVIDENCE

#### 100 % chardonnay

Fermentation malolactique de 3 semaines dans des fûts d'un vin.

Le nez nous invite à pénétrer dans un univers ésotérique quasi monacal, de fleurs, d'épices et de bois précieux. Il faut le humer sans violence pour en comprendre toutes les subtilités.

La bouche, bien structurée, avec un bel équilibre entre la vivacité et le moelleux, séduit d'emblée. Réglisse, vanille, biscuit et notes boisées concourent en finale pour nous faire participer à un pur moment de bonheur. Elle correspond très exactement à ce que l'on attend, telle une évidence.

**Accords mets et vins :** je lui confierais la chair délicate de la coquille Saint-Jacques ou du ris de veau, à moins que ce ne soit celle d'un chapon de Bresse.

**Le mot de Jean-Christophe GREMILLET, chef de cave :** *La légère vinification sous bois lui donne davantage de complexité aromatique tout en conservant la fraîcheur du chardonnay. Un champagne atypique et rare !*



## GREMILLET, DANS LA CONSTRUCTION DE SON IDENTITÉ

---



Une coiffe spirale qui évoque le fil de la vie

En 2006, avec l'arrivée d'Anne GREMILLET, la fille de Jean-Michel et la sœur de Jean-Christophe, la marque ose la différence pour une appellation assise sur son conformisme, avec l'introduction, sur les coiffes, d'une spirale. L'idée étant « que l'on puisse reconnaître la marque

lorsque le col de la bouteille émerge du seau à glace ». Fine en haut du goulot, elle s'élargit au fur et à mesure qu'elle atteint l'épaule de la bouteille. Elle représente ainsi le cheminement de la vie avec ses hauts et ses bas, ses petits et grands succès, le développement personnel, l'accomplissement de soi et l'élan vers l'autre. La spirale prend souvent forme naturellement dans le règne végétal. Ce motif, ouvert et optimiste exprime les valeurs et le positionnement de CHAMPAGNE GREMILLET.

GREMILLET, « le champagne de tous vos succès ».

Marquer avec une coupe de CHAMPAGNE GREMILLET ces moments de la vie où l'on est fier d'avoir osé rêver et entreprendre, d'avoir créé ou accompli, d'avoir franchi des étapes et atteint un but, c'est l'image qu'Anne GREMILLET souhaite donner de cette maison familiale où ambition rime avec passion, où le travail et l'esprit d'entreprise se conjuguent avec un savoir-faire et un esprit de perfection au service du champagne.

### Les 5 étoiles GREMILLET

Le logo GREMILLET, s'enrichit de 5 étoiles, symboles de qualité et faisant référence aux 4 membres de la famille actifs au sein du domaine, ainsi qu'à Lulu (mère de Jean-Michel, grand-mère de Jean-Christophe et Anne) donatrice de la première parcelle de vigne.

## LE CLOS ROCHER, UN RÊVE D'ENFANT

---

Le Clos Rocher créée en 2012, c'était le rêve de Jean-Michel GREMILLET lorsqu'il était enfant. Il est là ce Clos Rocher, tout près de la cave, à seulement 50 mètres, une surface d'1 hectare plantée en pinot noir, ceinte de murets, exposée sud, sud-est. L'un des rares clos de la Champagne auboise !

Il a choisi de donner à son rêve d'enfant le nom de Clos Rocher en souvenir d'une de ses ancêtres - Charles Rocher (prénom féminin au XVIIe siècle). En 1855, à l'âge de 8 ans, elle avait posé une pierre dans une maison du village qui appartenait alors à la famille GREMILLET et sur laquelle il est écrit « Cette pierre à été posée par Charles ROCHER âgée de 8 ans - 1855 ». Jean-Michel a pu en récupérer le vestige pour la mettre à l'entrée de son clos qui porte le même nom aujourd'hui. On a de la mémoire chez GREMILLET !



Au sommet de la colline, une jolie cadole.

Historiquement, « cadole » était le nom donné aux anciennes cabanes de vigne des vignobles de l'Aube en Champagne et de la Bourgogne du Sud. Les cadoles étaient souvent bâties avec des pierres sèches retirées des vignes lors de la création ou de l'entretien de ces dernières. Elles servaient d'abris aux vignerons.

Celle du Clos Rocher est volontairement plus grande, plus haute que les cadoles traditionnelles pour pouvoir y accueillir 8 à 10 personnes en dégustant la cuvée Clos Rocher avec vue sur la vigne qui l'a enfanté.



Patience, la cuvée issue  
du Clos Rocher  
ne verra le jour qu'en 2017 !

Ce Clos Rocher, dont la première bouteille pétillera en 2017, a inspiré à Jean-Pierre Rodolphe LÉDÉ, l'œnologue conseil, un poème qu'il a intitulé : « Tu vois petit ! »

Le narrateur serait Jean-Michel :

«Tu vois - petit - un jour on mettra un mur autour de cette vigne !

- Pourquoi un mur ?

Parce qu'elle nous donne de si beaux raisins et nous fait du si bon vin ... qu'il me vient l'envie de la protéger.

- La protéger des loups - dit Papi ?

Mais non, pas des loups - petit, il n'y en a pas, il n'y en a plus.

- Alors la protéger des fées ?

Non - petit, les fées viendront, les oiseaux et les abeilles aussi, ce que je veux, moi, c'est lui faire un écrin, comme une oasis ou le jardin d'Éden ...

- Avec Adam et Ève ?

Sans doute, d'ailleurs je crois qu'ils y sont déjà !

Vois-tu, je voudrais mettre un mur tout autour, pas pour séparer, mais pour réunir ...

la clef sera sur la porte et celui qui voudra entrer, entrera.

Il viendra s'asseoir là où nous sommes, et il sera heureux.

Je voudrais un mur qui soit un acte d'amour, comme une main qui caresse, comme un collier au cou de celle qu'on aime, comme les bras d'une mère qui berce son enfant !

Tu vois - petit - pourquoi il faudrait mettre un mur autour de cette vigne ! »

Ce mur, cet écrin, cet acte d'amour ... Jean-Michel GREMILLET l'a mis autour de sa vigne, celle qui lui donne de si beaux raisins, et lui fait du si bon champagne (mais ça vous le saviez déjà !).

On est fidèle, on a de la mémoire et le sens de la famille chez les GREMILLET !

Ainsi naquit le Clos Rocher, car ROCHER était le nom de cette lointaine ancêtre.



## L'ARBORÉTUM, UNE IDÉE ORIGINALE DE LA MAISON GREMILLET

---



*Un arborétum est un jardin botanique spécialisé, généralement conçu comme un espace paysager. Il présente de nombreuses espèces d'arbres sous forme de collections le plus souvent thématiques.*

On le nomme « Arboretum des Vaucelles » en référence à son lieu-dit.

Dans sa démarche de montée en gamme, la maison GREMILLET s'était déjà en 2013 enrichie de son Clos Rocher où elle compte élaborer le fleuron de sa gamme dès 2017. Contigu à son Clos Rocher, la maison GREMILLET vient d'achever sa nouvelle création : un Arboretum !

Une idée originale portée par le fondateur, Jean-Michel GREMILLET qui a souhaité autant de conifères de diverses origines que de pays dans lesquels le CHAMPAGNE Gremillet est consommé : 82 au total.

Un hommage rendu à ses débuts à l'export au début des années 80, aux nombreuses ambassades françaises à l'étranger, clientes historiques de la maison mais aussi un message de pérennité pour les générations futures.



## L'ARBORÉTUM, TOUT UN SYMBOLE POUR EXPRIMER LES VALEURS DE LA MAISON GREMILLET

---

La symbolique de l'arbre n'est pas sans rappeler celle de la spirale GREMILLET que l'on retrouve sur les coiffes pour exprimer le cheminement de la vie et l'optimisme de la marque.

Par sa longévité et sa nature cyclique, l'arbre est le symbole par excellence de la vie en pleine évolution, de l'espoir toujours renouvelé. Il est le pont entre ciel et terre, l'esprit, la matière, la générosité, le courage, la résistance.

*«Les arbres aux racines profondes sont ceux qui montent haut»,* empruntée à Frederic MISTRAL, cette citation résume bien l'esprit de la maison familiale, qui ne revendique pas une longue histoire mais qui la crée jour après jour. Fière d'avoir osé rêver et entreprendre et qui poursuit son développement.

Le Myosotis (nom commun : GREMILLET), symbole de l'amour et du souvenir.

L'Arborétum constitue à lui seul un lieu de paix offert aux visiteurs qui pourra s'arrêter sur l'un des bancs à sa disposition et contempler les 82 arbres qui y sont plantés, tous identifiés par une ardoise (nom, origine, taille). Il ne se lassera pas non plus d'admirer les orchidées (45 espèces différentes) qui viennent orner le lieu.

Un peu plus loin le Myosotis ! en bleu, en blanc, en rouge, il n'est pas là par hasard car GREMILLET est l'un de ses noms communs.

Selon une légende, un chevalier et sa dame se promenaient le long d'une rivière. Il se pencha pour lui cueillir une fleur (un myosotis bleu), mais perdit l'équilibre à cause de son armure et tomba à l'eau. Alors qu'il se noyait, il lança la fleur vers sa dame en criant « Vergiss mich nicht » « Ne m'oublie pas ! » Cette phrase pour désigner la fleur est d'ailleurs restée en allemand (das Vergissmeinnicht). Impossible en tout cas d'oublier ce lieu enchanteur, aux multiples symboles.



  
**CHAMPAGNE  
GREMILLET**  
★★★★★





## DANS LA FAMILLE GREMILLET JE VOUDRAIS...

---

**Sept membres d'une même famille œuvrent pour CHAMPAGNE GREMILLET.**



### **Le père, Jean-Michel**

*Le « bâtisseur », le fonceur, en excès de vitesse depuis 1979.*

Rien ne l'arrête. Il était évident que l'homme avait besoin de nouveaux challenges pour assouvir son dynamisme. La première parcelle donnée par sa mère constitue le tremplin. Il « construit » le commercial, pour 2/3 à l'export, avant même de faire son champagne puisque, les premières années, il faisait vinifier ses raisins à l'extérieur. Grâce à lui, CHAMPAGNE GREMILLET s'impose comme le deuxième fournisseur du corps diplomatique. Il décroche sa première ambassade en 1994, à Damas, en Syrie. Egalement à son actif : le Porte Jeanne d'Arc et la fusée Ariane, la personnalisation d'étiquettes au nom de mairies, de compagnies de CRS, de la Marine Nationale...



### **Le fils, Jean-Christophe**

*Le « compositeur » de champagnes.*

Dès son arrivée, en 2003, il ajoute les maillons manquants dans l'élaboration de son champagne - tirage, assemblage et élevage - pour que GREMILLET soit une œuvre familiale à part entière.



## La fille, Anne

« *L'image de la maison* ».

Anne avait tous les talents pour se diriger vers le service communication d'une grande entreprise à Paris, mais... elle avait la nostalgie de sa région natale, la Champagne auboise, celle où les grandes marques s'approvisionnent et n'ont plus honte de le dire.

Elle est en charge de la partie marketing et communication de sa marque de champagne, qu'elle s'emploie à faire grandir.



## Le beau-fils, Stéphane

« *Le voyageur* ».

Le mari d'Anne quitte, en 2009, son poste d'attaché commercial pour rejoindre la maison familiale. Il « fait ses armes » dans les vignes. Cette période « d'apprentissage » lui permet de connaître tous les rouages du métier. Il est le contact privilégié des viticulteurs-partenaires qui confient leurs récoltes à la maison GREMILLET et contribue au développement de la maison sur le marché national à travers différentes foires et salons.



## Les femmes de l'ombre... ou presque

**La mère, Arlette**, Directrice administrative.

On dit souvent que « derrière chaque grand homme, il y a une femme ». Tout est dit, Arlette, l'épouse de Jean-Michel participe activement depuis 35 ans aux côtés de son mari dans la construction de la maison.

**La belle-fille, Karine**, Responsable qualité et ressources humaines..

**La tante, Corine**, Responsable du pôle habillage depuis 1990.

Sans oublier **Lulu, la grand-mère**, à la base de tout et qui aujourd'hui encore s'occupe du jardinage du domaine.



# CHAMPAGNE GREMILLET

---

## LES VENTES

500 000 bouteilles par an dont : 60 % à l'export (50 destinations à travers le monde), 40 % en France dont 80 % grossistes, CHR et cavistes.

## L'EXPLOITATION

- 40 hectares de vignes
- Cave de 4 000 m<sup>2</sup>
- Cuverie inox thermorégulée de 10 000 hl
- Un chai à fûts en cours d'aménagement
- 2 centres de pressurage (1 à Balnot s/Laignes, 1 aux Riceys)

## A L'INTERNATIONAL, 67<sup>ème</sup> marque sur 5032

Figurent au Top 10 des marques présentes sur les marchés suivants en terme de volume : Taïwan, Tunisie, Nicaragua, Éthiopie, Congo, Serbie, République Tchèque, Sénégal, Roumanie, Laos, République Centre Afrique, Norvège, Guyane Française, Pologne.

## LES ENJEUX DE LA DEMARCHE QUALITE

CHAMPAGNE GREMILLET est en cours d'accréditation pour les 3 normes :

- ISO 9001 : qualité
- ISO 18001 : sécurité
- ISO 14001 : environnement

## CHAMPAGNE GREMILLET : 23 salariés dont 7 membres de la famille

- Jean-Michel GREMILLET (le père) : Fondateur et PDG
- Arlette GREMILLET (la mère) : Directrice administrative
- Jean-Christophe GREMILLET (le fils) : Directeur général et chef de caves
- Anne GREMILLET (la fille) : Directrice marketing et communication
- Stéphane GONZALES (époux de la fille) : Responsable approvisionnement raisins et commercial
- Karine GREMILLET (épouse du fils) : Responsable qualité et ressources humaines
- Corinne PAILLET (la tante) : Responsable du pôle habillage

## POINTS DE VENTE

VPC – CHR – Cavistes

Envers de Valeine

10110 Balnot s/ Laignes - France

Tél. : 03 25 29 37 91

[www.champagnegremillet.fr](http://www.champagnegremillet.fr)

Bibliothèque d'images sur :

<https://www.dropbox.com/sh/ucsjdt7wmj8ug2/AAAKR98S4JwUrCtCECyfnKQfa?dl=0>



CHAMPAGNE  
GREMILLET  
★ ★ ★ ★ ★

Informations, visuels et interviews disponibles  
auprès du service de presse

*alchimie*

Emmanuelle Smadja

Tél. : 01 42 33 01 13

[emmanuelle.smadja@alchimie-rp.com](mailto:emmanuelle.smadja@alchimie-rp.com)

Rejoignez-nous sur

