

L'EXPLOITATION:

Notre vignoble fait aujourd'hui **2,90 ha** où sont plantés les trois cépages champenois (suivant le type de sol): Pinot Noir, Pinot Meunier, avec une dominante Chardonnay sur sol de craie. Ce dernier confère de la légèreté ainsi qu'une grande finesse à nos cuvées.

Le travail de la vigne est encore fait à la main avec précision, de la taille à la vendange. Sont faits au tracteur-enjambeur: le travail du sol, les rognages, l'effeuillage ainsi que la protection de la vigne contre les maladies & les ravageurs.

L'impact environnemental est minimisé suivant les principes de la viticulture durable: **l'enherbement des sols** favorisant la vie dans le sol, la flore et la faune sauvage, des méthodes de **lutte alternative et bio-contrôle** sont utilisées (désherbage mécanique localisé, prophylaxie, effeuillage précoce contre la pourriture, diffuseur de phéromones pour lutter contre les insectes, méthode biologique...), la **protection raisonnée** grâce à l'utilisation des techniques de contrôle intégrées afin de limiter l'utilisation de produits phytopharmaceutiques, utilisation de **compost organique**, combiné au broyage des bois de taille, favorise la vie dans le sol. Toutes ces méthodes réduisant l'empreinte environnementale contribuent à la **préservation de la ressource en eau, de la vie des sols et de la biodiversité.**

DE LA CAVE A LA TABLE :

Le Champagne se conserve à l'abri de la lumière, bouteille couchée, dans un endroit frais, à l'abri des variations de température (entre 10 et 14°C).

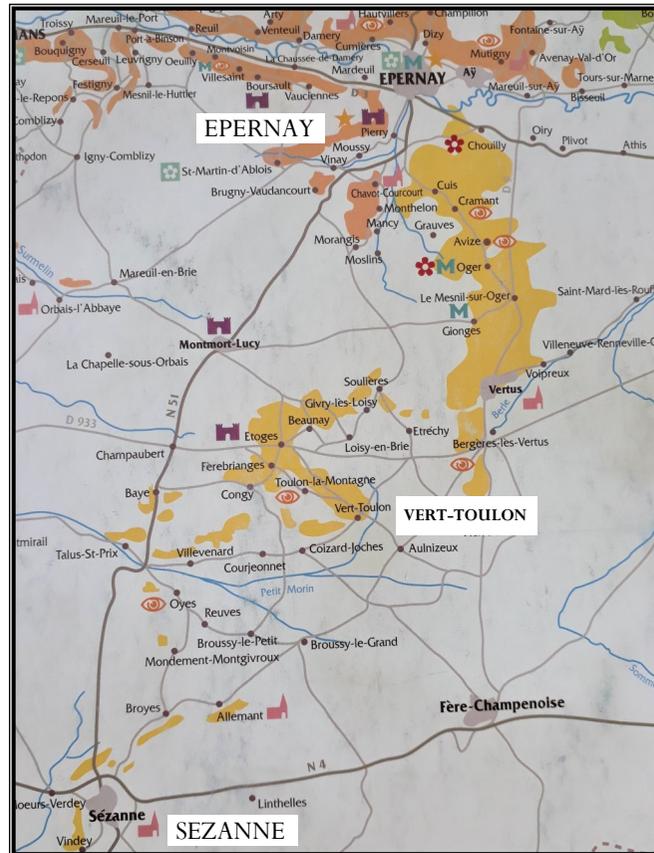
Le Champagne se déguste frais, mais pas glacé, entre 6 et 8°C (pour les cuvées vieilles).

Pour rafraîchir une bouteille de Champagne, placez-la au réfrigérateur (le congélateur est trop froid), ou plongez-la dans un seau à glace (ne pas ajouter de sel).

SITUATION GEOGRAPHIQUE:

Notre exploitation est implantée en Champagne, près de Reims et Châlons-en-Champagne (France) :

- Entre Epernay et Sézanne
- Secteur de la Côte des Blancs / Côte de Sézanne



Nous sommes situés dans le village de VERT-TOULON, autrefois appelé Vert-la-Gravelle.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
sachez consommer avec modération.
Ne pas jeter sur la voie publique.



CHAMPAGNE

Vincent Mathieu

— FRANCE —

— RÉCOLTANT, A VERT-TOULON —



———— CHAMPAGNE Vincent MATHIEU ————

5, rue du Gué - 51130 VERT-TOULON

- FRANCE -

Tel. (+33) 03.26.57.66.47

✉ contact@champagne-mathieu.fr

www.champagne-mathieu.fr

RC-29098-01

BRUT « Tradition »

Ce vin laisse éclater sa jeunesse: beaucoup de fraîcheur en bouche avec des notes de fleurs blanches et d'agrumes. Il est franc, léger et rafraîchissant.

Pour l'Apéritif, cocktails, anniversaires, réceptions...

A l'apéritif, accompagnez-le de toasts au fromage frais, de tomates cerises, de verrines de crudités... - 2 ans de cave -



BRUT « Réserve »

Ce vin, mature et équilibré, exprime une subtile complexité aromatique avec des notes de pâtisseries et fruits secs. L'évolution lui donne de la rondeur et de l'intensité.

Pour toutes les occasions. A l'apéritif, accompagné de petits fours de pâte feuilletée. Au repas avec les viandes blanches, ou en dessert... - 4 ans de cave -

BRUT « Blanc de Blancs »

Cette cuvée, pur Chardonnay, vous dévoiler sa finesse et sa délicatesse. Il est frais et léger en bouche.

Pour l'apéritif, accompagné de crevettes ou de saumon, sur toast ou en verrine! Au repas avec les Poissons, les Coquilles St Jacques, les Fruits de Mer... - 100% Chardonnays -

- Pur Chardonnay, 4 ans de cave -



BRUT « Rosé »

Avec sa robe rose saumonée et ses délicats arômes de fruits rouges, ce Champagne « de romantisme et de passion » saura vous séduire.

A l'apéritif, il sera original pour vos rendez-vous galants! Vous pouvez aussi l'accompagner de sushis au saumon. En dessert un tiramisu à la fraise le mettra à l'honneur. ...

- Assemblage cépages Chardonnay & Meunier -



BRUT « Excellence » (Millésimé)

Cette cuvée millésimée, très explosive en bouche, exprime la finesse et les caractéristiques gustatives de l'année. Elle est issue des plus belles parcelles et de la sélection des meilleurs vins de l'année.

Pour l'apéritif.

Au repas avec les fruits de mer, le Foie Gras d'Oie ...

- Millésimé, 5 ans de cave -



BRUT « Prestige » (Vintage)

Cette cuvée « vintage », notre plus vieille, est très riche en saveurs. Elle libère progressivement les arômes complexes d'un vin de plénitude...

C'est une expérience à vivre et à partager!

A l'apéritif, il fera une jolie dégustation, comme en fin de Soirée.

En repas avec des toasts de Saumon & de Jambon fumé, les Crustacés ...

- Vintage, 10 ans de cave -



EXTRA-BRUT « Les 4 Vents »

(Cuvée parcellaire, Blanc de Blancs millésimé)

Cette cuvée parcellaire est en Extra-Brut : les raisins proviennent d'une seule parcelle plantée 100% en Chardonnays, vinification du « cœur-de cuvée » uniquement et seulement certaines années ! En apéritif vous apprécierez sa finesse et sa salinité.

Avec les huîtres, les Coquilles St Jacques en carpaccio...

- EXTRA-BRUT Blanc de blancs, cuvée parcellaire -



www.champagne-mathieu.fr

— FRANCE —



Vigneron

de génération en génération...

L' HISTOIRE:

L'exploitation familiale se situe sur la commune de Vert-Toulon, village autrefois appelé Vert-la-Gravelle...

Au début des années 1900, mes arrière-grands-parents **Albert et Albertine** y étaient déjà installés. De mémoire d'homme, ils étaient vigneron et avaient aussi une ferme.

En 1949, mes grands-parents, **Marc et Odette**, sont venus. Ils reprirent la ferme et étaient aussi vigneron. Ils ont commencé à développer notre vignoble: reprise de vignes et plantation de terrains familiaux puis extension sur cette commune... et commercialisation des premières bouteilles de Champagne!

En 1980 mes parents, **Claude et Annick**, ont repris l'exploitation petit à petit et l'ont développée... Ils ont aussi repris une partie des propriétés de mes arrière-grands-parents **Alfred et Berthe** qui étaient déjà vigneron-manipulant au début du siècle dernier sur la commune de Verzy.

En 2002, j'ai intégré l'exploitation et je suis la 4^{ème} génération... Je m'attache à évoluer vers des méthodes plus respectueuses de l'environnement, et pour lesquelles j'ai obtenu des certifications ! **Vincent**.