

Champagne JM. Gremillet



Newsletter N°1 – Janvier 2007

Ce début d'année 2007 est d'abord l'occasion pour nous de vous adresser nos meilleurs vœux.

2006 : une année très riche en événement où la société prend un nouvel essor.

La refonte de notre site Internet, que je vous invite à visiter si vous ne le connaissez pas encore, est à l'image du nouveau départ que prend la société en 2006.

Cette Newsletter, qui est notre toute première sera publiée plusieurs fois dans l'année pour vous tenir informé de l'actualité de la Maison.

Bilan

L'expansion se poursuit : l'exploitation avec 2 hectares supplémentaires sur la côte des Bars en est le premier signe. Le recrutement de 4 nouvelles personnes dans les 6 derniers mois en est un également. Aujourd'hui, 14 personnes contribuent chaque jour à la réussite de l'entreprise. Parmi les nouveaux arrivés, il faut citer la petite dernière de la famille « Anne Gremillet » au poste de responsable marketing et communication.

La vendange

On ne peut pas ne pas évoquer cette période si intense de l'année et si chère au viticulteur. La Maison renforce sa position de négociant manipulant en champagne. Ainsi, près de 50 viticulteurs issus d'une dizaine de crus différents, nous ont témoigné de leur confiance cette année en nous livrant tout ou partie de leur production. C'est au total 50 hectares qui seront vinifiés cette année dont 27 issus de notre propre exploitation.

Une nouvelle identité visuelle

Le nouveau tournant de la société se matérialise aussi par le nouveau packaging de nos bouteilles. Nous avons jusqu'alors un habillage traditionnel dans des codes couleurs très classiques. Aujourd'hui, nous voulons être plus visibles, plus reconnaissables. Naissent alors nos habillages en spirale, dont le modèle est déposé. On y ajoute notre nouvelle signature « Infiniment Champagne », qui atteste de notre passion pour le roi des vins.

Nos récompenses en 2006

Comme chaque année, elles sont nombreuses parmi les plus grands concours internationaux et sont le reflet des soins que apportés à l'élaboration de nos champagnes.

Médaille d'argent aux effervescent du Monde (Brut Sélection, Brut Grande Réserve)

Médaille d'argent au Mundus Vini International en Allemagne (Brut Grande Réserve)

Médaille d'argent au Wine & Spirit Asia Challenge (Brut Sélection, Cuvée des Dames)

Médaille d'argent au International Wine Challenge (Brut Sélection)

Médaille d'argent Decanter (Grande Réserve)

3 étoiles Decanter (Cuvée des Dames)

Citation dans le guide Hachette des Vins (Brut Rosé)

1 étoile dans le guide Hachette des Vins (Brut Sélection)

Citation dans le guide Dussert-Gerber (Brut Grande réserve, Brut Rosé)

La commercialisation

Les chiffres sont éloquentes, nous arrivons en cette fin d'année à 340 000 bouteilles commercialisées dans le monde, soit une hausse de 60% par rapport à 2005.

L'export constitue toujours la majorité de nos ventes (70%) avec en tête de liste la Grande-Bretagne, Taïwan, la Nouvelle Calédonie, le Japon, les Etats- Unis...

Une situation qui devrait perdurer puisque nous participons en 2007 à 7 salons internationaux en vins et spiritueux afin d'y trouver des partenaires de long terme dans des pays où nous souhaitons renforcer notre présence (Etats- Unis, Russie, Pays Bas, Pays Baltes, Japon, Allemagne).

Bien entendu, le monde diplomatique avec qui nous avons fait nos premiers pas est une belle référence et reste l'une de nos priorités ; c'est désormais 75 ambassades et consulats qui ont sélectionné notre champagne pour leurs réceptions.

N'oublions pas la France, terre d'origine et marché sur lequel nous entamons une démarche commerciale avec pas moins de 5 nouveaux agents multiscartes répartis sur 10 départements.

Nos objectifs 2007

- La difficulté en Champagne : trouver de nouveaux approvisionnements, tant au niveau quantitatif que qualitatif afin d'apporter finesse et constance à nos assemblages.

- Poursuivre nos efforts commerciaux pour atteindre un volume de 400 000 bouteilles fin 2007.

- L'arrivée d'une nouvelle cuvée très haut de gamme dont le nom reste encore un mystère ainsi qu'un Rosé des Riceys et un Coteaux champenois en édition limitée.

Nous vous remercions d'avoir pris quelques minutes pour nous lire, synonyme de l'intérêt que vous portez à notre Maison. Nous sommes à votre écoute pour toutes remarques, suggestions ou demande d'informations complémentaires. Encore une fois, une très bonne année qui doit inévitablement commencer autour d'une coupe de champagne JM. Gremillet...

Champagne JM. Gremillet