

## Zoom

[Accueil](#) > [Zoom](#) > [Sites de la semaine](#)



[www.champagne-gremillet.com](http://www.champagne-gremillet.com)

**Champagne Gremillet : bulles du monde**



Cette séquence étant la dernière de l'année 2006, nous nous sommes dit qu'il serait bien de partir en beauté, d'autant que les fêtes approchent à grandes glissades de traîneau... Et quoi de mieux que le champagne (quand on le consomme avec modération, bien sûr) pour clore cette année avec glamour, élégance, et pétilllement ?

Alors, nous avons choisi un de ces nombreux champagnes aubois de grande qualité, parfois plus connus à l'extérieur de nos frontières que sur nos propres tables : la maison Gremillet. Une maison chargée d'histoire, et riche de savoir faire, car si l'activité du champagne date de 30 ans, on est vignerons depuis plusieurs

générations chez les Gremillet. L'exploitation, composée de 25 hectares de vignes, est située Balnot-sur-Laignes, à côté des Riceys, sur des coteaux abrupts et ensoleillés.

Très tôt tournée vers l'exportation, la maison Gremillet envoie aujourd'hui sa production dans près de 75 pays, et une bouteille de champagne sur mille vendues dans le monde provient de ses caves. Ce n'est pas rien ! Et, à Kourou, en Guyane, c'est du champagne Gremillet qui remplit les coupes à chaque lancement la fusée !

Le site internet de la maison présente en détail sa gamme de champagne (fiches pdf à télécharger), en expliquant ses atouts, ses valeurs (dont la qualité et l'authenticité), et aussi ses défis. On y trouve également une belle description du cycle de la vigne, mois par mois, une présentation des étapes de la vinification (avec une très jolie intro sur les souvenirs de J.M. Gremillet). Tirage, remuage, dégorgement, et habillage n'auront plus de secret pour vous, sans pourtant enlever de la magie du résultat qui naîtra sans doute bientôt sur votre table.

A propos de table, ne manquez surtout pas les fiches Recettes du site : de savoureuses idées (détaillées) de cocktails, plats et desserts vous y sont proposées, ou comment passer de la sangria au champagne ou de la soupe champenoise, à la Croustade de Coquille St Jacques au Champagne, en terminant avec un Flan au...Champagne !


Et si vous êtes à San Francisco du 21 au 23 janvier prochain, vous pourrez voir la Maison Gremillet s'exposer au Fancy Food Show, puis, trois jours après, si vous passez par La Haye, vous les rencontrerez au salon France Vins. Et tour du monde oblige, vous pourrez encore vous croiser les semaines suivantes à Tokyo, Moscou, ou Düsseldorf ...

Histoire de faire pétiller le monde entier !

Bonne fin d'année à tous.

Que la Paix règne sur la Terre, et que la joie soit dans les cœurs !



Bruno ROGOWSKI   
[rogowski@troyes.cci.fr](mailto:rogowski@troyes.cci.fr)  
11 décembre 2006