



CHAMPAGNE
CAILLET LEMAIRE
 FAMILLE VIGNERONNE À DAMERY



Madame, Monsieur, Chers Clients,

Nous sommes plus d'un mois après les vendanges, qui cette année, étaient généreuses ! De plus, les fermentations qui ont suivi, ont développé de très bons arômes ! Bref, tout va bien en cave et en cuverie, où nous n'intervenons plus pour le moment ... En début d'année, nous ferons les assemblages, et en avril 2024 ce sera la mise en bouteilles.



LES RAISINS DE 2023 SONT OFFICIELLEMENT BIO !

Cela fait plusieurs années que nous travaillons sans produits chimiques de synthèse, tant dans les vignes, que dans la cave. Cette année 2023 marque la fin de la période de conversion ; nous avons acquis le label **BIO**, par l'organisme certificateur ECOCERT. Il n'est pas acquis à tout jamais ! Nous serons bien-sûr contrôlés régulièrement, par ce même organisme.

Nous avons, avec nos salariés qui nous soutiennent dans cette démarche, la satisfaction de travailler dans un environnement plus sain. Et grâce à l'expert viticole qui nous suit depuis plusieurs années, et à l'association des champagnes biologiques de Champagne à laquelle nous adhérons, nous apprenons toujours sur cette façon de cultiver la vigne, c'est très enrichissant.

Le but initial de notre conversion était d'épargner les nappes phréatiques qui se trouvent sous nos vignes, car les produits que nous utilisons finissent par s'y retrouver ; nous ne l'acceptons plus. Les réserves en eau doivent plus que jamais être préservées.

Et finalement, les avantages de la culture biologique sont nombreux. La préservation de la vie des sols par exemple, contribue à l'amélioration de la **qualité des raisins, et par conséquent du Champagne.**

Et finalement, les avantages de la culture biologique sont nombreux. La préservation de la vie des sols par exemple, contribue à l'amélioration de la qualité des raisins, et par conséquent du Champagne.



ACB
 Association
 des Champagnes
 Biologiques



Pour finir, nous relayons une partie de l'article que le **guide Hachette** nous a consacré dans sa dernière édition.



Les vigneron(ne)s de l'année

Virginie Caillet et Laurent Vanpoeringhe

(Champagne Caillet-Lemaire)



« Faire rayonner notre vallée », telle est l'ambition de Virginie Caillet et de son mari, Laurent Vanpoeringhe. Le couple, installé à Damery, sur la rive droite de la Marne, met en valeur 6 ha de vignes, implantées pour l'essentiel dans ce bourg et dans les communes proches, compris Hautvillers, où officia dom Pérignon. En fin de conversion bio, il a renoué avec les vinifications sous bois qui donnent complexité et personnalité à ses champagnes, comme la cuvée Jadis 2010, qui décroche un coup de cœur. Virginie Caillet nous en dit plus.

Deux de nos Champagnes ont obtenu des « étoiles » : 3 pour la cuvée Jadis et 1 pour la cuvée Éclats. Quant au Ratafia, il a été distingué par 2 étoiles !

Si vous souhaitez venir nous voir, déguster la cave, n'hésitez pas à nous envoyer un mail : contact@champagne-caillet-lemaire.com

Nous vous accueillons avec plaisir **sur rendez-vous** du lundi 9h au samedi 14h.

Vous pouvez sans doute aussi retrouver notre Champagne près de chez vous, n'hésitez pas à nous demander.

Pétillantes salutations,
 Virginie et Laurent Vanpoeringhe



CHAMPAGNE
CAILLET LEMAIRE
 FAMILLE VIGNERONNE À DAMERY

www.champagne-caillet-lemaire.com

