

CHAMPAGNE  
**GAUTHEROT**



*"Qui sait deguster ne boit plus jamais de  
vin mais goute des secrets."*

Salvador Dali



## Traditions perpétuées

François-Xavier Gautherot a dirigé et perpétué la tradition familiale pendant plus de 40 ans. Il passe aujourd'hui le relais à ses deux filles en leur transmettant sa sensibilité à la préservation de notre environnement.



A droite, Zoé Gautherot a officiellement repris la tête de la Maison en 2022 après avoir rejoint pleinement l'aventure en 2018. Sa passion apporte de l'énergie et un regard nouveau sur le vignoble familial.

Eva Gautherot à gauche, ambassadrice convaincue de la Maison, vient de rejoindre l'exploitation. En charge des nouveaux projets du domaine, elle mènera notamment des essais viticoles et vinicoles inédits.



Au cœur de la Côte des Bar, nous cultivons 3 cépages champenois.

Le Pinot Noir, cépage le plus représenté au sud de la Champagne, s'épanouit et révèle toute la générosité et l'intensité de notre terroir.

Le Chardonnay apporte à nos vins une fraîcheur et un potentiel de garde remarquable.

Le Pinot Blanc, cépage rare et ancien, apporte au vin une élégance et une belle subtilité. Certaines parcelles ont été soigneusement préservées depuis 1957.

*Grappe de Pinot Blanc  
dit "Blanc Vrai"*

Les cépages oubliés représentent seulement 0,3% du vignoble champenois.

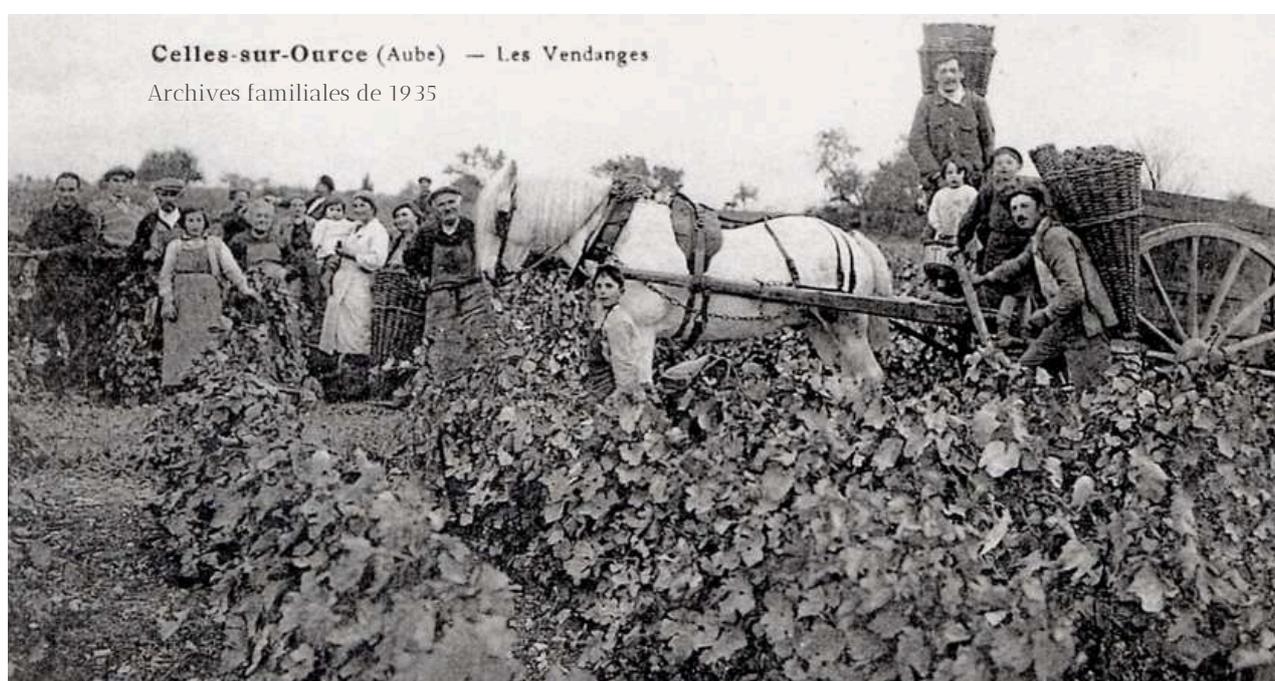
Ces variétés plus techniques connaissent depuis quelques années une renommée croissante.

En effet nos pinots blancs sont issus d'une sélection massale, et donc uniques au monde.

Un désherbage manuel chaque été nous permet de préserver ce patrimoine précieux.

## Une histoire de famille depuis 1695

Issue d'une lignée de vignerons depuis le XVII<sup>e</sup> siècle à Celles sur Ource, la famille Gautherot fait partie des Maisons historiques de la Champagne.



Ainsi toute notre production provient des 10 hectares, plantés par nos soins et vinifiés patiemment au domaine, niché au cœur de notre vignoble familial.

L'élégance de nos cuvées est due à un travail minutieux à chaque étape de l'élaboration de ce vin d'exception.

La qualité n'est obtenue que par une recherche constante de l'excellence, de bons outils et le savoir-faire d'hommes et de femmes passionnés.

Christophe Fumey, cousin de la famille véritable chef d'orchestre du domaine, vigneron expérimenté et talentueux, amène ses compétences depuis 2007 en qualité de chef de culture et de cave.

*Les Cotes - Vernoy le Chene - Fins - La Loge  
Champ du Clos - Valbouroy - Mouillebrant  
Les Bruyants - Les Fioles*

Nos 9 lieux-dits sont implantés sur les sols argilo-calcaires typiques du sud de la Champagne, riches en sédiments marins de plus de 145 millions d'années.

Ce relief très vallonné, entre 260 et 300 mètres d'altitude, se révèle particulièrement propice à l'élaboration de grands vins. Les coteaux pentus exposent au soleil de manière optimale chaque plant de vigne et permet un bon drainage du surplus des eaux de pluie.

Nos vignes soixantennaires soigneusement préservées souffrent peu de la sécheresse grâce à des racines profondes.



*Fossiles d'huitres Exogyra virgula*



*Pressoir traditionnel Coquard en fonction  
depuis 1969 (André Gautherot)*

Notre proximité avec chaque parcelle est nécessaire pour suivre attentivement l'évolution de la plante et ses interactions avec son environnement. Ainsi moins de traitements sont nécessaires et la qualité à la récolte est optimale. Notre conviction est que le bon vin nécessite de beaux fruits.

Après cueillette, les raisins sont acheminés en quelques minutes au chai puis pressurés dans la même journée. Cette rigueur nous permet de limiter la montée en température des grappes et leur écrasement.

Un pressurage doux et lent suivi d'un écoulement par gravité des jus en cave préservent les arômes les plus délicats et limitent l'usage de sulfites. Les fermentations sont contrôlées par thermorégulation dans des cuves inox respectueuses de la structure organoleptique de nos vins.



# La Gamme



## Grande Réserve

*Brut*

Cuvée iconique élaborée depuis 3 générations. Un équilibre remarquable

Cépages : 75% Pinot Noir / 20% Chardonnay / 5% Pinot Blanc  
Viellissement : +/- 36 mois  
10% des vieux vins de notre cuve d'inspiration Solera (Réserve Perpétuelle)  
Viellissement partiel en foudre de chêne



## Brut Nature

*Zéro dosage*

Dernière création de la Maison Gautherot  
Un assemblage minutieux de vins fruités pourvus d'une belle fraîcheur

Cépages : 80% Pinot Noir / 10% Chardonnay / 10% Pinot Blanc  
Viellissement : +/- 30 à 40 mois



## Millésime

*Brut*

Uniquement élaboré à partir de cuvées, une belle expression de l'année de récolte qui le caractérise

Cépages : 70% Pinot Noir / 30% Chardonnay  
Premier jus du pressoir. 100% Cuvée  
Viellissement : +/- 50 à 70 mois selon le millésime



## Exception

*Extra Brut*

Champagne millésimé, élaboré à partir d'une majorité de têtes de cuvées provenant des meilleurs raisins de la récolte

Cépages : 65% Pinot Noir / 35% Pinot Blanc  
Premier jus du pressoir : Tête de Cuvée & Cuvée  
Viellissement : +/- 60 mois



## Notes Blanches

*Extra Brut*

Blanc de Blancs, excellence de notre plus vieille vigne de Pinot Blanc et de Chardonnay, Millésimé

Cépages : 80% Pinot Blanc / 20% Chardonnay  
Parcellaire planté en 1957  
Viellissement : de 40 à 60 mois selon le millésime



## Rosé de Saignée

*Brut*

Ambassadeur des splendides Pinots Noirs, travaillés avec exigence pour obtenir un millésime racé, intense et gourmand

Cépage : 100% Pinot Noir  
Vinification : Macération des raisins en cuve préalablement foulés aux pieds  
Viellissement : +/- 40 à 50 mois selon le millésime

# LE FIGARO MAGAZINE

vendredi 20 novembre 2020 - par Valérie

Faust  
**10** CHAMPAGNES  
CLASSIQUES

"Vignerons de pères en fils depuis 1695, cette maison produit ce joli champagne issu de pinot noir, de pinot blanc et de chardonnay. Ample et généreux, il tapisse le palais de douceur grâce à son effervescence soyeuse soulignée par une belle harmonie entre fraîcheur, intensité et rondeur. Un rapport qualité-prix époustouflant"

Note Le Figaro : 16 / 20

**3 ÉTOILES**  
L'UNIVERS DES RESTAURANTS - DES BISTROTS À LA HAUTE GASTRONOMIE

*Grande Réserve*

"Couleur jaune très pâle et brillante avec une effervescence fine et persistante. Le nez est très fin, franc et délicat, avec une belle saveur fruitée; il est marqué par une combinaison de diverses notes d'agrumes (citron, pamplemousse rose, écorce). La bouche est ronde, ce qui en fait un vin avec un beau fruité corsé, très bien équilibré. Une très bonne combinaison pour une occasion exceptionnelle avec du caviar et des pinces de homard."

3 étoiles N°67



# Grande Réserve

Cuvée iconique élaborée depuis 3 générations

Créateur : André Gautherot

## Elaboration

Cépages : 75% Pinot Noir / 20% Chardonnay / 5% Pinot Blanc

Dosage brut : 9 g

Vieillessement : environ 36 mois

10% de vieux vins - issus de notre réserve perpétuelle

Elevage partiel en foudre de chêne

## Dégustation

Robe : Or pâle, reflets chauds et lumineux, mousse crémeuse, bulles fines et délicates.

Nez : Patiné par une belle maturité, parfum floral de jasmin et aubépine, souligné par des touches de fruits rouges typiques de la Côte des Bar. Une finale d'agrumes, orangée et citronnée. Une élégance singulière et une complexité structurée.

Bouche : Pêche de vigne, quetsche, confiturée, ponctuée par des notes d'épices douces, torréfiées, mentholées et fumées. L'équilibre et l'ampleur du vin sont remarquables, une dominante pinot sur le fruit et ses jolis amers. Le chardonnay apporte une pointe de fraîcheur et d'élégance tout en rondeur.

## Nos conseils

Ce champagne aux arômes fins mais affirmés, est remarquable lors de belles réceptions. Il sublimerait l'apéritif accompagné de toasts beurrés, compotée d'olives, verrines de fromages frais, ou encore pour un repas tout en simplicité associé à des poissons blancs grillés.

Température de service : 8 °C



Dernière création de la Maison Gautherot, cette cuvée est la volonté d'interpréter le vin différemment.

Découvrez "Brut Nature", un champagne sans dosage, idéale pour les amateurs de sensations pures.

Le fruit est croquant, mûr, libérant un nez plaisant et franc. La bouche est droite, avec une magnifique verticalité, offrant une grande finesse et fraîcheur.



# Brut Nature

Dernière création de la Maison Gautherot - Zéro Dosage  
Assemblage méticuleux de vins sur le fruit pourvu d'une belle  
fraîcheur

## Elaboration

Cépages : 80% Pinot Noir / 10% Chardonnay / 10% Pinot Blanc

Dosage zéro : 0 g

Vieillessement : 30 à 40 mois

## Dégustation

Robe : Jaune doux, brillant, belle mousse crémeuse aux bulles subtiles

Nez : Frais, franc et expressif, de multiples touches fruitées sur le coing, la framboise et la cerise, réveillant les sens.

Bouche : Fruits frais, jaunes, agrumes. L'équilibre est remarquable avec une attaque franche, typique de nos pinots noirs. Le coeur est gourmand et laisse une finale harmonieuse.

## Nos conseils

Cette cuvée se fait une place de choix lors des apéritifs et s'exprimera pleinement accompagnée de plats quelque peu relevés voire épicés. Des tapas ou encore des mets salés sont des associations harmonieuses.

Non dosé, les associations sucrées sont donc à éviter.

Température de service : 9 à 10 °C (à sortir du réfrigérateur 15 minutes avant service)



Découvrez le Champagne Millésimé, également connu sous le nom de Champagne "Vintage".

Cette cuvée est élaborée exclusivement à partir de raisins récoltés lors d'une même année, célébrant ainsi la qualité exceptionnelle de ce millésime particulier.

Son potentiel de garde permet de patiner le vin tout en préservant sa fraîcheur.

Son assemblage pinot noir / chardonnay en fait le champagne le plus classique de la gamme.



# Millésime

Uniquement élaboré à partir de cuvées, belle expression de l'année de vendange qui le caractérise

## Elaboration

Cépages : 70% Pinot Noir / 30% Chardonnay

Dosage brut : 7 g

Vieillessement : 50 à 70 mois selon le millésime

## Dégustation

Robe : Magnifique or chaud, une très grande finesse de bulle, mousse douce et soyeuse, joli cordon persistant

Nez : Délicat, une riche complexité. La maturité du pinot noir met en exergue une dominante nougat, aux noisettes et amandes grillées, finale confiturée et abricot sec

Bouche : Fruits à chair jaune charnue, confiture, pâte de coing, notes briochées et biscuitées sur une finale minérale.

Une attaque tout en volupté, typique de la qualité d'un vieillissement des plus beaux millésimes de chardonnay.

Une verticalité exemplaire avec une bulle crémeuse et caressante en bouche, signe d'une fermentation parfaitement maîtrisée.

## Nos conseils

Idéal pour les apéritifs festifs et repas gastronomiques, il fera le bonheur des amateurs de champagne nécessitant une lente maturité.

Très expressif, ayant une place de choix auprès des plats les plus raffinés : foie gras d'oie ou crustacés nobles comme le crabe ou le homard.

Température de service : 9 °C





*"Boire votre champagne  
Un bonheur de chaque instant.  
Merci pour le plaisir"*

Le célèbre critique gastronomique Jean-Pierre COFFE a collaboré pendant plusieurs années avec le Champagne Gautherot, appréciant plus précisément la cuvée Exception, et aura particulièrement marqué la Maison.



Parmi plus de 100 Maisons de Champagne participant au Salon Modena Champagne Experience, dont les plus prestigieuses, la cuvée Exception a été sélectionnée dans les 10 Champagnes les plus remarquables et se classe à la 5ème place.



# Exception

Champagne millésimé, élaboré à partir d'une majorité de "Têtes de Cuvées" issues des plus beaux raisins de la récolte

## Elaboration

Cépages : 65% Pinot Noir / 35% Pinot Blanc  
Premiers jus du pressoir : Tête de Cuvée & Cuvée  
Dosage extra-brut : 3 g  
Vieillessement : 40 à 60 mois selon le millésime

## Dégustation

Robe : Or jaune pâle, reflets or blanc, bulles tout en subtilité formant un joli cordon

Nez : La délicatesse du fruit blanc, de la mirabelle et de l'abricot offre une magnifique ampleur. Des fragrances vanillées et légèrement épicées forment une association très harmonieuse, sur une finale biscuitée.

Bouche : Fruits jaunes, miel, beurre, toast. Le terroir de la Côte des Bar est ici majestueusement interprété. Sur le gras, une matière riche et longueur extrêmement persistante. L'attaque est charnue, gourmande, avec une finale très délicate de fruits blancs et agrumes légers.

## Nos conseils

La personnalité de cette cuvée est rayonnante, facilitant son association aux mets les plus variés. Très bien assortie avec des plats gastronomiques tels qu'un tartare de Saint Jacques, des poissons à la crème entière ou plateau de fruits de mer. Exception est surprenante accompagnée de fromages ayant un bel affinage tels qu'un vieux parmesan, un comté, un chaource crayeux ou un chèvre sec.

Température de service : 8 à 9 °C



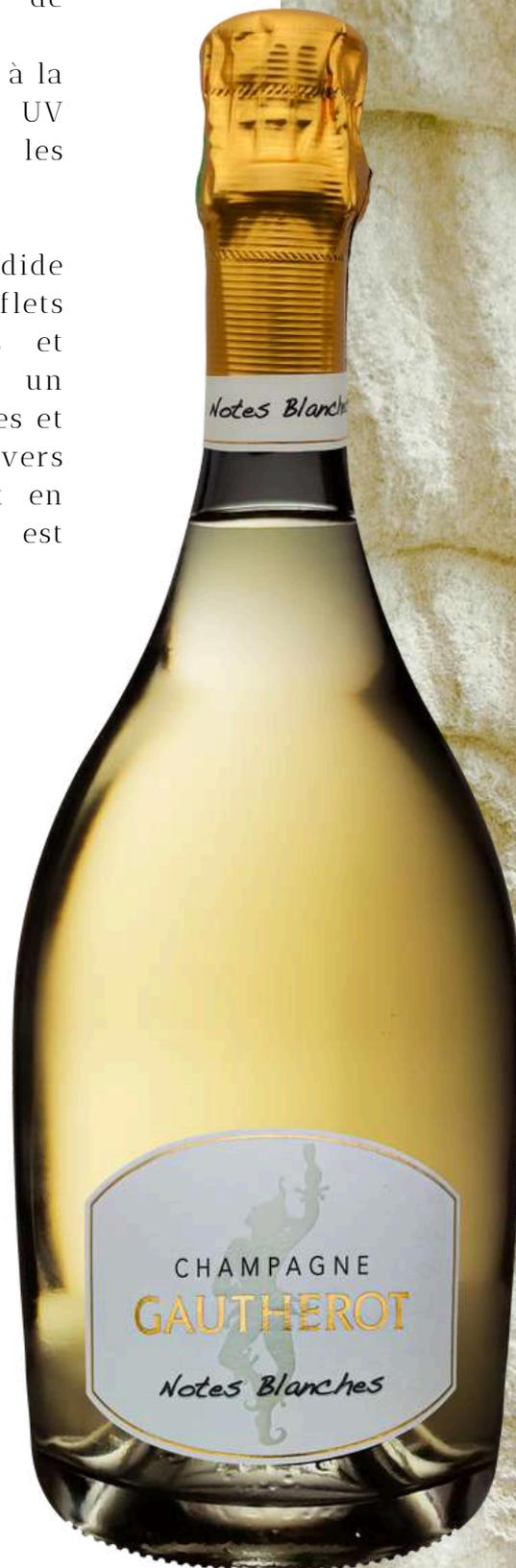
2019



Une cuvée issue de notre plus ancienne parcelle de 1957 et rare variété de Pinot Blanc et de Chardonnay.

Le sol est soigneusement travaillé à la main et le vin est élaboré sans UV directs pour révéler les arômes les plus fins.

Ce champagne présente une splendide couleur pâle dorée avec des reflets chauds. Les bulles sont fines et vigoureuses. Le nez révèle un bouquet frais aux senteurs florales et aux arômes fruités. Son univers olfactif est tout en subtilité et en discrétion. L'attaque en bouche est dynamique, fruitée et équilibrée.



# Notes Blanches

Blanc de Blancs, excellence de notre plus vieille vigne de Pinot Blanc et Chardonnay, Millésimé, Extra brut

## Elaboration

Cépages : 80% Pinot Blanc / 20% Chardonnay  
Parcelle - vignes plantées en 1957  
Dosage extra-brut : 3 g  
Vieillessement : 40 à 60 mois selon le millésime

## Dégustation

Robe : Or jaune, bulles délicates et aériennes, mousse crémeuse avec cordon persistant

Nez : Élégant sur le floral, des touches d'acacia et fleurs blanches, suivi d'arômes fruités de poire et de pomme, sur une note finale de réglisse.

Bouche : Acacia, pêche de vigne, lys blanc, finale tout en minéralité. Une belle garde de vins ayant un équilibre et une maturité optimum avec encore une belle jeunesse. De la matière, du volume et une délicatesse d'arômes exemplaire, à la fois florale et sur le fruit blanc.

## Nos conseils

Délicate mais opulente, cette cuvée s'accorde à la perfection avec des poissons crus, ormeaux et filet de saint-pierre accompagné d'agrumes. Des fromages raffinés ou viandes blanches sont également de belles associations. Le caviar et autres mets iodés n'en sont que sublimés.

Température de service : 9 °C



2019

**F**  
L'ART DE VIVRE  
SELON  
LE FIGARO

Décembre 2020  
Par Valérie Faust

"Provenant de pinot noir, ce rosé de macération presque rouge porte fièrement les couleurs soutenues de la framboise ! L'attaque est gourmande et tonique, la bouche ample et vineuse, posée sur de très légers tanins, enrobés dans des saveurs fruitées rouges. "

Note Le Figaro Magazine : 15,5/20

ÉTÉ 2021

**L'EPICURIEN**  
LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE & DE L'HOMME CONTEMPORAIN

"Un pure pinot noir d'un beau rose limpide et clair aux reflets corail et bulles intenses et régulières qui forment un cordon perlé élégant et séduisant. Le nez est sur la minéralité avec des notes marquées de baies sauvages, et d'intenses effluves de fruits rouges. L'attaque est nette et longue sur le fruit sec, légèrement poivrée et vineuse, toute en finesse, qui lui confère pureté et équilibre."



# Rosé de Saignée

Ambassadeur des splendides Pinots Noirs de la Côte des Bar, travaillés avec exigence pour obtenir un millésime racé, intense et gourmand.

## Elaboration

Cépages : 100% Pinot Noir

Macération des raisins en cuve préalablement foulés aux pieds

Tri rigoureux des raisins à la parcelle

Dosage brut : 9 g

Vieillessement : 40 à 50 mois selon le millésime

## Dégustation

Robe : Cerise claire, reflet corail et grenat

Nez : Généreux et gourmand, arômes dominants de fruits rouges et noirs. Quelques touches exotiques telles que la mangue et la papaye, sur une finale pastèque et florale (iris).

Bouche : Pâte de fruit, bigarreaux, boisée et légèrement vanillée. Ce rosé au caractère assumé, signature du pinot noir, garde une belle élégance grâce à une macération maîtrisée, lui offrant une subtile vinosité. Ce rosé possède une personnalité unique .

## Nos conseils

Les viandes rouges trouvent ici un allié de choix, sur un magret de canard ou rosbif saignant. La dominante fruits rouges permet une association originale au cacao noir amer ou encore aux tartes à la myrtille et aux fraises.

Température de service : 10 °C (à sortir du réfrigérateur 15 minutes avant service)



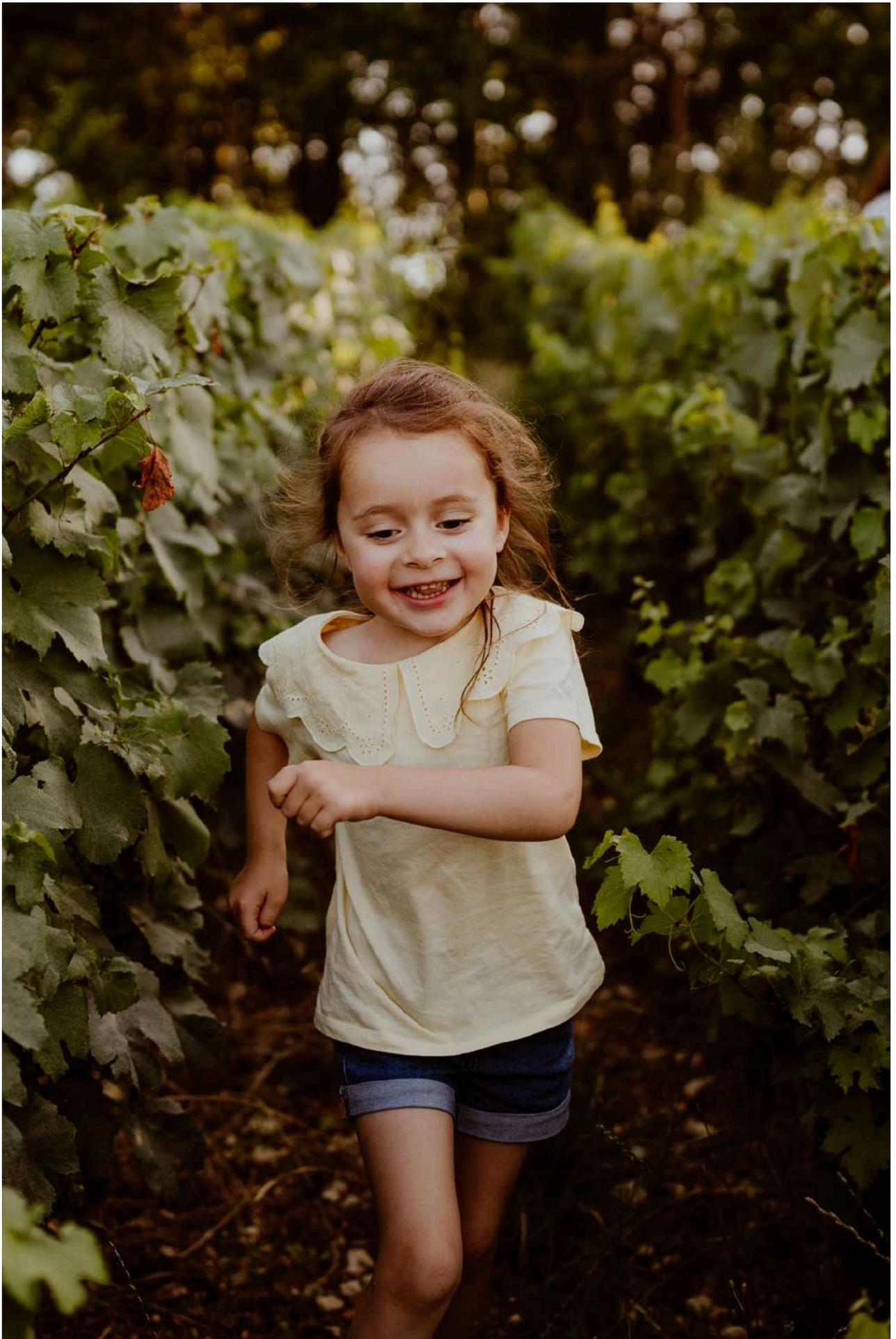
2009



2008



2007



# Engagement Environnemental

Nos champagnes proviennent exclusivement de notre vignoble familial à quelques minutes du domaine, limitant ainsi notre empreinte carbone, et cultivé depuis plus de 30 ans en viticulture raisonnée.

- Nos vins sont tous certifiés durables -



L'ensemble de notre travail cherche à trouver cet équilibre écologique, humain et qualitatif. Nous travaillons ainsi en symbiose avec la nature et nous vous proposons des champagnes sains aux valeurs éthiques.

- Traitement aux huiles essentielles en remplacement de produits CMR (cancérogène, mutagène et reprotoxique)
- Aucun désherbage chimique : le travail à la pioche vient terminer le labour du tracteur.
- Choix d'amendements BIO
- Partenaires locaux, français ou si nécessaire européens (ex : sélection d'un liège portugais transformé en France)
- Réduction des déchets à la source & choix de fournitures durables (ex : étiquette en papier, carton et bouteille recyclés / recyclables ...).
- Aucune méthode de protection contre le gel n'est employée car trop polluant ou ne préservant pas les cours d'eau.
- Démarche approfondie dans la responsabilité sociétale pour préserver le bien-être et la sécurité de nos salariés. L'écologie et l'éthique sont nécessairement collectives, d'où notre implication dans des associations locales.
- Réduction du bilan carbone : investissement dans un vélo cargo pour les déplacements au sein du vignoble

**NOUVEAU**



## CHAMPAGNE GAUTHEROT

29 Grande Rue 10110 Celles sur Ource +33 3 25 38 50 03  
contact@champagne-gautherot.com www.champagne-gautherot.com