



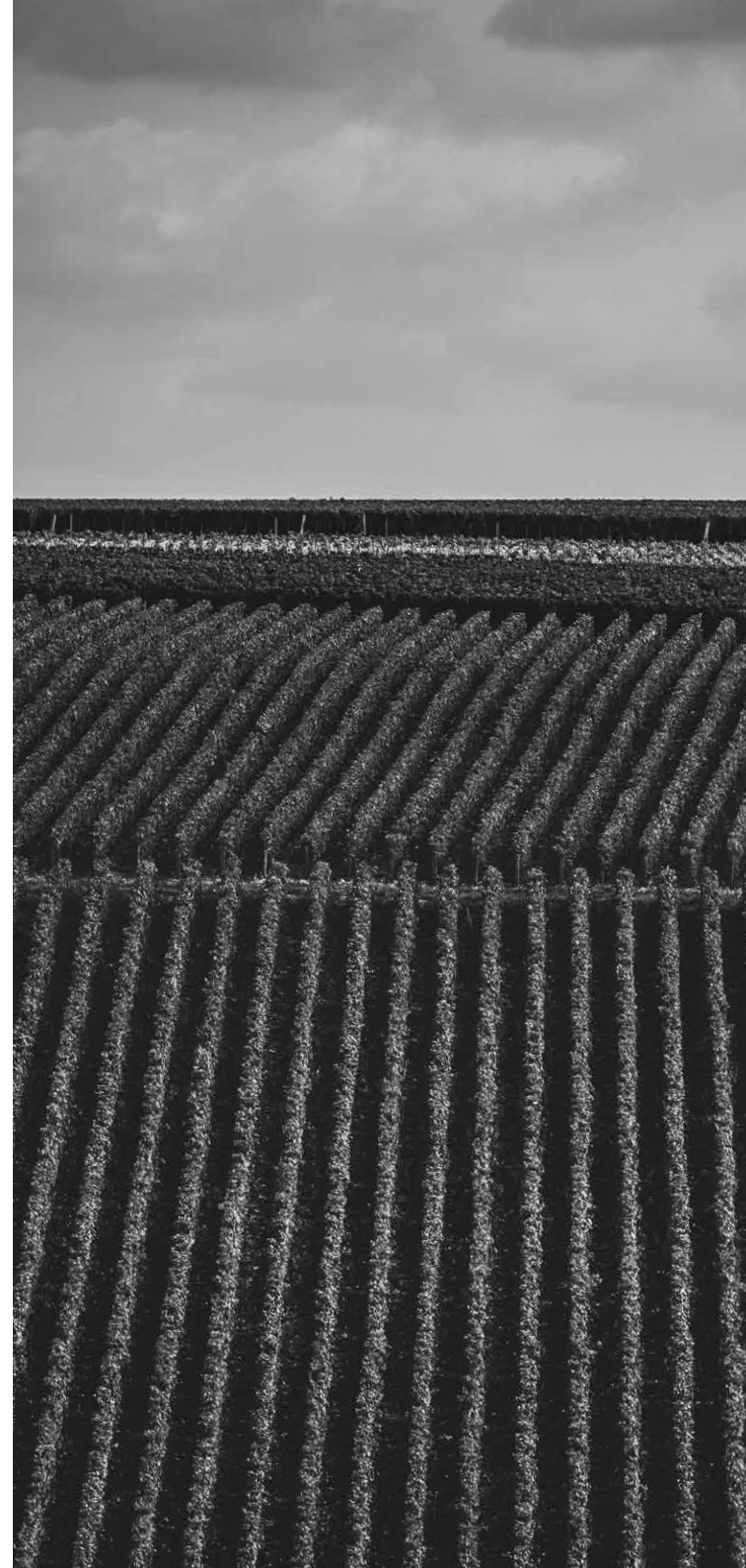
CHAMPAGNE
GASTON CHEQ
MEURVILLE



ENGAGÉS AVEC VOUS, PASSIONNÉMENT



GASTON CHEQ
OU L'HISTOIRE
DE NOS FAMILLES,
VIGNERONS DE
LA CÔTE DES BAR,
ENGAGÉES ENSEMBLE
AVEC PASSION.



“

L'esprit Gaston Cheq, notre engagement

Figure emblématique de l'histoire de notre vignoble au XXème siècle, Gaston Cheq s'est engagé pour son terroir et pour les vignerons.

Un nom qui entre en résonance avec nos valeurs. À son image, **notre coopérative fédère 80 familles de vignerons**. C'est cette aventure humaine que nous souhaitons vous faire découvrir lors de votre dégustation ou votre visite.

”



Cécile Tapprest Juvenelle,
Présidente de la Coopérative





L'hommage à un homme engagé, un homme de conviction

1908

L'injustice

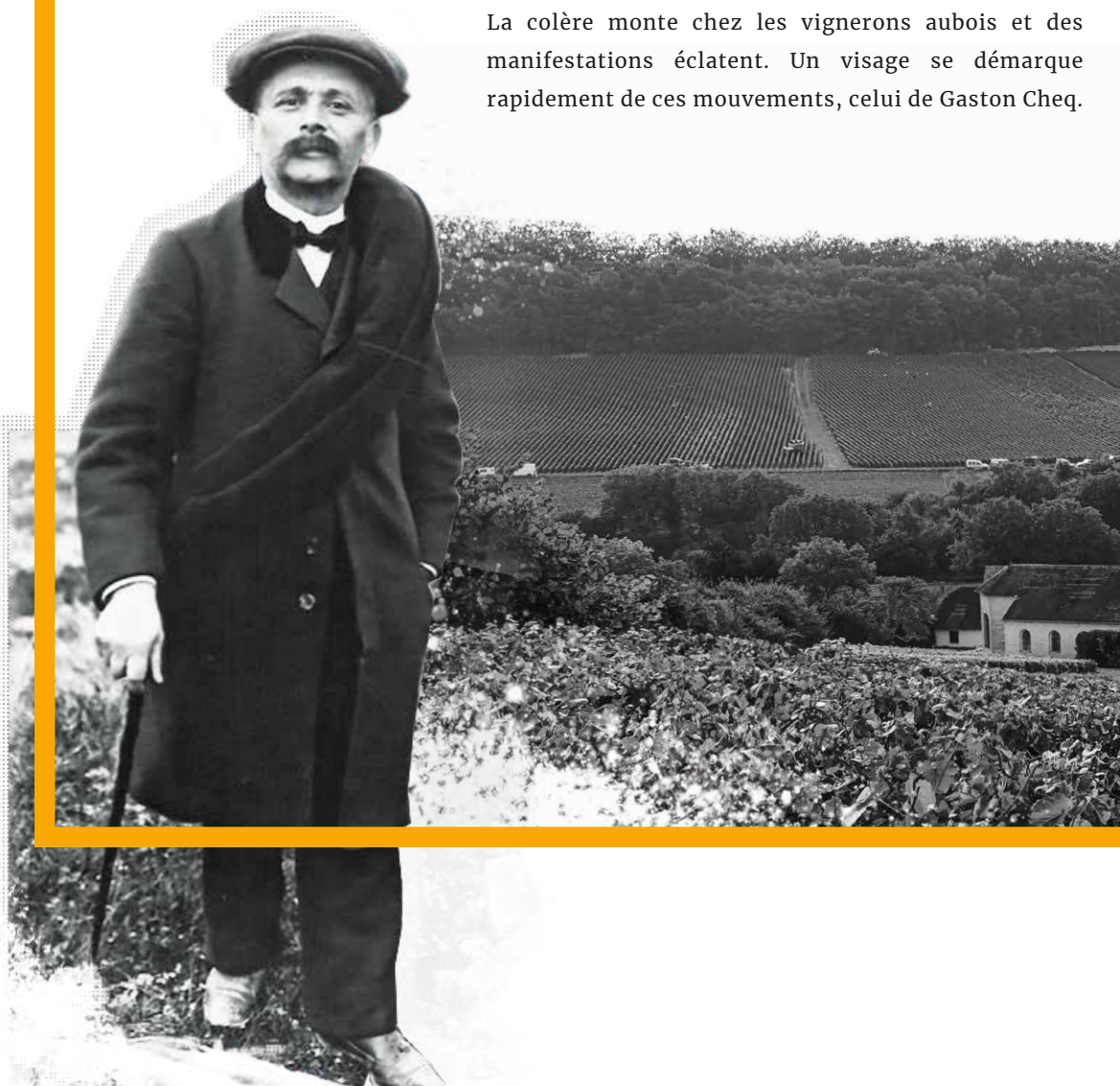
L'état délimite des zones de production viticole afin de garantir l'origine des vins. C'est en 1908 que la Champagne l'obtient. Mais l'Aube est oubliée. Les vins élaborés à partir de raisins ne provenant pas de l'aire d'appellation ne peuvent prétendre au nom Champagne malgré une histoire, un patrimoine, un terroir qui légitiment le savoir-faire ancestral de la Champagne méridionale.

1911

La marche de la révolte

Historiquement capitale de la Province Champenoise, Troyes et ses vignobles aubois se retrouvent ainsi évincés de la nouvelle délimitation de l'Appellation Champagne.

La colère monte chez les vignerons aubois et des manifestations éclatent. Un visage se démarque rapidement de ces mouvements, celui de Gaston Cheq.



Le bienfaiteur

L'engagement de Gaston Cheq pour le vignoble ne se veut pas politique, mais résolument tourné vers l'humain. Gaston Cheq aime les gens, il aime son vignoble et les défendre lui apparaît comme une évidence. En 1927, l'Aube retrouve enfin officiellement sa place légitime au sein de l'Appellation Champagne. Même après la révolte, Gaston Cheq continuera à œuvrer pour le vignoble aubois.



La Côte des Bar, au sud de la Champagne ...

Cette variété de paysages est liée au sol spécifique de la Côte des Bar. Les bois occupent les plateaux, avec leur sous-sol de calcaires durs datant du Jurassique. Les vignes, plantées il y a 2000 ans par les Gallo-Romains, se retrouvent principalement sur le haut des pentes marneuses. Enfin les champs occupent les bas de pentes, aux sols plus calcaires.

1980

La coopérative, l'hommage

Fin des années 80, la coopérative des Coteaux du Landion, créée en 1961, développe sa propre marque. Les dirigeants de l'époque, en lien étroit avec la famille de Gaston Cheq, souhaitent rendre hommage à ce personnage, inscrire dans l'histoire ses actions et partager ses valeurs :

**Fédérateur
Solidaire
Humain
De caractère
Ancré dans le terroir
Enthousiaste**





UN TERROIR UNIQUE



Au cœur des vignes de la Côte des Bar,
les Coteaux du Landion



Dans la partie la plus méridionale du vignoble de Champagne, la coopérative des Coteaux du Landion est véritablement ancrée dans son terroir. Elle fédère des familles issues d'une douzaine de villages : Meurville, Bergères, Couvignon, Val Perdu, Bligny, Spoy, Argançon, Dolancourt, Fravaux, Arconville, Champignol.

Soucieux de préserver cette terre si riche

Les vignerons adhérents de la Coopérative du Landion conduisent leurs vignes de façon raisonnée et raisonnable. Ils sont pleinement conscients qu'il est essentiel de pérenniser cet héritage unique. Des techniciens les accompagnent en ce sens afin de leur apporter tous les conseils nécessaires à une viticulture durable.

La coopérative a initié une démarche qualité vignoble dès 2001, portant sur le process global de la viticulture. Cette démarche encadre chaque étape, de la plantation jusqu'à la vendange, afin que la vigne soit travaillée dans le plus grand respect de l'environnement.



Une aventure humaine pour innover et transmettre de génération en génération.

La coopérative des Coteaux du Landion sait rassembler, de façon très naturelle. A l'image de Gaston Cheq à son époque, elle fédère. C'est là un des points forts qui permet de gérer l'unité tout en conservant l'exception et l'identité au service de sa marque.

Les jeunes générations poursuivent le travail initié par leurs aînés. Convaincus de ses atouts, ils s'investissent au sein de la coopérative et œuvrent à son développement.

Au-delà de la mise en commun d'un outil de production, c'est donc aussi le brassage de générations, de personnalités, d'idées, de savoir-faire... qui fait la force des Champagnes Gaston Cheq et qui en fait un modèle riche de sa diversité.





BLANC DE NOIRS



Une révélation.
Cette cuvée sublime
le Pinot Noir, cépage
emblématique du Sud
de la Champagne.



Ce Blanc de Noirs est issu d'une seule année de vendange. Une cuvée d'exception pour de pures sensations. Une parfaite expression du terroir des Coteaux du Landion. Son dosage Extra Brut met en valeur ses arômes de fruits frais et ses notes d'agrumes. Une cuvée en hommage à Gaston Cheq.



EXTRA BRUT
MILLÉSIMÉ

100%
Pinot noir

100%
Landion

LE PINOT NOIR

Le cépage emblématique



Un des trois cépages emblématiques de l'Appellation Champagne, le Pinot Noir s'épanouit dans ce sous-sol marneux composé de calcaires du Kimméridgien, qui lui confère une tonalité incomparable.

Les vins qui en sont issus se distinguent habituellement par des arômes de fruits rouges et une structure marquée. Des tonalités de mûre mais aussi de poire est une marque des Coteaux du Landion.



G A S T O N
C H E Q
B R U T



Un plaisir immédiat,
une cuvée parfaite
en toute circonstance



Champagne emblématique du terroir de la Côte des Bar et de son cépage majoritaire, le Pinot noir. Équilibre parfait entre puissance et finesse, fruité et maturité. C'est le Champagne pour tous les moments de la vie, les grands comme les petits.

80%
Pinot noir

20%
Chardonnay

4 années
de maturité

L'ART DE L'ASSEMBLAGE



La notion d'assemblage est une notion majeure en Champagne, qui confère à ses vins toute leur singularité. L'assemblage de crus, l'assemblage de cépages et l'assemblage d'années sont les 3 ingrédients pour atteindre l'harmonie ultime.



Rosé BRUT

Ce Champagne se distingue tout de suite par sa belle robe saumonée.

C'est un champagne plaisir, tout en fraîcheur. Ses arômes fruités évoquent les apéritifs d'été, les moments gourmands. Une structure agréable et une belle finesse.

90%
Pinot noir

10%
Chardonnay

32%
vins de réserve



Un Champagne apprécié
dès le premier regard



Blanc de Blancs BRUT

MILLÉSIMÉ

100 % Chardonnay de la Côte des Bar, ce Champagne est fin, élégant, mature.

Il se caractérise par une exceptionnelle persistance aromatique. Un bel or soutenu, des bulles fines et légères et des notes d'agrumes confits. Une invitation à l'excellence pour une dégustation raffinée.

100%
Chardonnay

1 année unique
de vendange

7 années
de maturité

L'expérience du cépage Chardonnay
allié à un terroir particulier



Cuvée spéciale BRUT

MILLÉSIMÉ

Ce champagne met en harmonie les trois cépages champenois : un bel équilibre entre finesse, longueur et délicatesse... Les années millésimées sont choisies pour leurs profils aromatiques prometteurs et généreux.

40%
Pinot noir

40%
Chardonnay

20%
Pinot meunier

Un millésime, rare et délicat :
une invitation à l'excellence



Demi-Sec

En bouche, une merveilleuse harmonie entre souplesse et douceur. C'est le champagne idéal pour les amateurs de Champagnes suaves et gourmands. À déguster avec des mets sucrés salés ou plus simplement avec une tarte fine aux pommes...

80%
Pinot noir

20%
Chardonnay

5 années
de maturité

Spécialement élaborée pour les amateurs
de Champagne au dessert





UNE EXPÉRIENCE SENSORIELLE



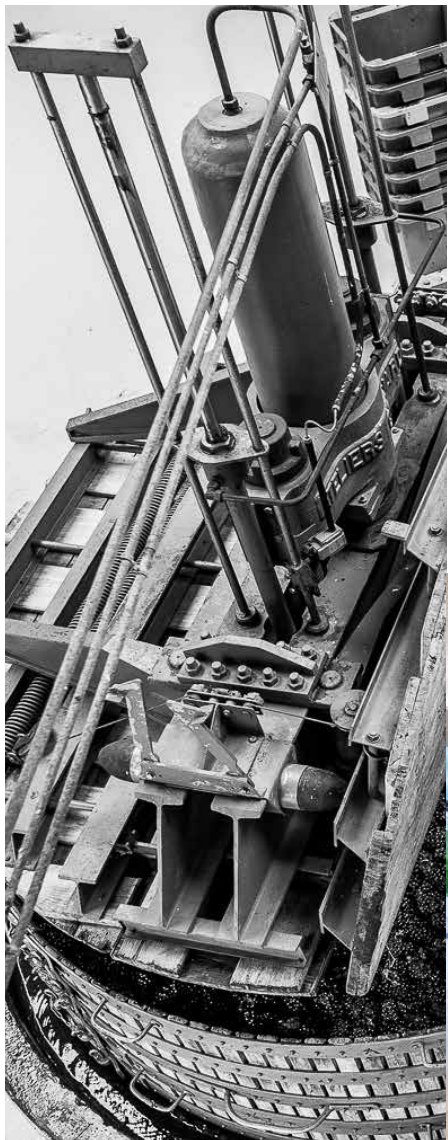
Un lieu unique pour mettre tous vos
sens en effervescence et profiter d'un
moment rare, fait d'émotions visuelles,
olfactives, gustatives !



Une bulle dans les vignes...

Véritable bulle au cœur du vignoble, la
coopérative vous offre une vue panoramique
imprenable sur le paysage de la vallée
du Landion. Nous partageons avec vous
l'atmosphère de notre vignoble qui s'anime
selon les saisons. De toute part, on peut admirer
le spectacle d'une nature façonnée par l'homme
depuis les moines de Saint Bernard de Clairvaux
jusqu'aux vignerons d'aujourd'hui.





Un cheminement entre pressoirs et cuves ...



... que vous découvrez depuis la mezzanine. Ici, le savoir-faire champenois se partage et se vit, en suivant pas à pas toutes les étapes d'élaboration de nos vins.



Un lieu de dégustation



conçu pour une expérience sensorielle optimisée dans un cadre confortable et chaleureux.





A CHAMPAGNE WE STAND FOR

Un Champagne que nous défendons



CHAMPAGNE
GASTON CHEQ
MEURVILLE

champagne-gaston-cheq.com

Lieu-dit Brin - Route de Bergères - 10200 Meurville - FRANCE