

## DOSSIER DE PRESSE MAILLY

### LE TERROIR CHIC

#### 1/ Chiffres et Faits

#### 2/ Histoire

#### 3/ Parcellaire et assemblage

#### 4/ Gamme et champagne

#### 5/ Collection artistique

#### 6/ Développement durable et RSE

### 1/ CHIFFRES ET FAITS

#### 1 GRAND CRU

Champagne MAILLY Grand Cru n'élabore ses cuvées qu'avec des raisins issus du village de Mailly Champagne, classé Grand Cru en 1920.

#### 78 HECTARES

C'est la superficie de notre vignoble.

#### 35 LIEUX-DITS

Nos vigneronns possèdent des parcelles de vigne sur l'intégralité des 35 lieux-dits du village. Ceux-ci sont majoritairement cueillis et vinifiés séparément.

#### 25 FAMILLES VIGNERONNES

Ce sont les descendants des 25 associés coopérateurs d'origine en 1929 qui président aux destinées de notre société.

#### 1KM

Entre 1931 et 1964, les vigneronns fondateurs ont percé 1 km de galeries dans la craie, 19 mètres sous terre. C'est dans ces caves que sont aujourd'hui élevées nos bouteilles de champagne.

#### 500.000 BOUTEILLES

Nous commercialisons annuellement 500.000 flacons de champagne exportés à plus de 70% dans plus de 35 pays.

#### 100% HVE et VDC

Notre structure a obtenu en mars 2021 les deux certifications environnementales Viticulture Durable en Champagne (VDC) et Haute Valeur Environnementale (HVE) pour l'intégralité de son domaine.

## **2 HISTOIRE**

### **LE VILLAGE DE MAILLY-CHAMPAGNE**

Dès l'apparition de l'effervescence, dans les ouvrages traitant du vin de Champagne au début du 18<sup>ème</sup> siècle, Mailly Champagne est systématiquement cité parmi les villages les plus remarquables de la Champagne.

En 1816, une première classification des vignobles du monde est détaillée dans l'ouvrage de référence d'André Jullien « Topographie de tous les vignobles connus ». Les vins de France y sont répertoriés en 5 classes distinctes. Mailly fait partie des 6 villages de la Marne classés « Première Classe » pour ses raisins rouges.

Enfin, Mailly Champagne sera invariablement classé Grand Cru 100% dans les échelles de 1911 et de 1920, établies à l'époque par le Syndicat du commerce des Vins de Champagne et les délégués des vignerons.

### **LA SOCIETE DE PRODUCTEURS DE MAILLY CHAMPAGNE**

#### **LES PREMIERS PAS**

Fondée en 1929, elle est l'une des plus anciennes structures coopératives de Champagne. Les 25 premiers adhérents avaient tous en commun d'avoir des vignes uniquement sur le village de Mailly Champagne.

18 d'entre eux étaient membres de la « Société Musicale » et 13 d'anciens combattants. Ceci explique sans doute l'harmonie qui a toujours régné et la volonté farouche de réussir qui était la leur.

Après l'achat d'un terrain à l'entrée du village, ils construisent ensemble un bâtiment destiné à abriter un pressoir et à stocker les vins en cuve.

La société continue dans un premier temps à uniquement vinifier. Rapidement, elle fait face à un boycott des membres du Syndicat du commerce des vins de Champagne et, de 1929 à 1931, les vins ne trouvent pas acquéreurs.

Faute de pouvoir vendre leurs vins, ils décident donc de les champagner et de les commercialiser directement. Sans aucun soutien financier, ils louent du matériel et avec des bouteilles de récupération procèdent au premier tirage. Ils réussissent à produire 3 600 bouteilles.

Il faudra encore attendre 18 mois sans aucune entrée d'argent avant de trouver le premier client. Convaincu, il achète toute la production.

Une fois le chèque encaissé, les coopérateurs décident de réinvestir immédiatement l'argent dans l'achat d'un lot de 50 000 bouteilles qui permettra un deuxième tirage. Ils se trouvent alors confrontés à un problème de stockage.

#### **LE CREUSEMENT DES CAVES**

Gabriel Simon, président fondateur, ancien officier du génie, a creusé des tranchées pendant la guerre de 1914–1918 et décide alors « d'utiliser pour la paix ce qui avait été fait pour la guerre ».

Dès l'hiver 1931-1932, les adhérents empoignent pelles et pioches et creusent un escalier de 77 marches qui descend à 15 mètres de profondeur et un premier caveau de 15 mètres. Pendant les trente années qui vont suivre, les adhérents continueront de creuser tous les hivers pour créer un kilomètre de caves qui abrite toujours les bouteilles de la société.

Chaque adhérent a participé à la création de ces caves en fonction de l'étendue de son vignoble (10 jours de travail par an pour un hectare).

Cette réalisation, par des pionniers déterminés et volontaires, qui ont décidé d'unir leurs forces, est le véritable acte fondateur qui a permis d'assurer leur indépendance et de sortir par le haut.

#### L'ESSOR DE LA MARQUE

A partir des années 60, l'essor commercial de la marque Champagne MAILLY Grand Cru est remarquable.

Fortement soudés par ces débuts difficiles, les adhérents vont sillonner la France, recruter les premiers V.R.P en vins, et présenter le champagne MAILLY Grand Cru sur les principales foires et expositions du pays.

Une clientèle élitiste se laisse séduire, notre champagne fait son entrée sur les tables les plus prestigieuses du moment : Le Plaza Athénée, le George V, le Colisée, la Tour d'Argent... et les revendeurs de référence : les Caves Petrissans, Legrand Père et Fils...

Cette époque marque également les débuts de l'internationalisation de la société. Le Champagne MAILLY Grand Cru devient, dans l'après-guerre, une référence incontournable de Sherry Lehmann, le temple du vin à New York.

Les profondes mutations de la distribution et du commerce de la fin des trente glorieuses à nos jours ne modifieront pas notre positionnement ni la stratégie claire de la Société de Producteurs : la marque Champagne MAILLY Grand Cru est l'émanation et la fierté de ses adhérents.

Ingénieusement entretenu, le succès commercial ne s'est jamais démenti au fil des ans.

Nous commercialisons aujourd'hui 500.000 flacons annuellement.

En France, MAILLY Grand Cru confie à un réseau traditionnel de cavistes, de sommeliers et de restaurateurs le soin de distribuer ses vins. Une boutique en ligne est également à la disposition des amateurs de champagnes.

Exportées à 70%, nos bouteilles sont commercialisées dans plus de 35 pays par le biais d'importateurs sélectionnés et exclusifs.

#### RAFFINEMENT ET MODERNISME

Agrandis à plusieurs reprises depuis les premières années, les bâtiments sont toujours situés sur le même terrain, à l'entrée du village.

En 2001, 2007 et 2016, Champagne MAILLY Grand Cru collabore avec l'architecte Giovanni Pace pour la transformation des bâtiments en un pavillon de verre sur le fronton duquel se découvre toute l'étendue du vignoble champenois.

Alliance subtile de modernité et de tradition, les espaces, d'où l'épure et la lumière sont omniprésentes, sont transcendés par les matériaux nobles, le bois blond, la pierre, les ferronneries d'art stylisées...

MAILLY Grand Cru évolue dans son époque en offrant une image empreinte d'audace, de modernisme et de raffinement.

### **3/PARCELLAIRE ET ASSEMBLAGE**

MAILLY Grand Cru est l'un des rares domaines exclusivement mono Grand Cru en Champagne. 35 lieux-dits tournés vers les 4 points cardinaux dessinent notre vignoble.

#### LES 35 LIEUX-DITS DE MAILLY

Sur ces 35 lieux-dits de notre vignoble Grand Cru de Mailly Champagne, une mosaïque de parcelles offre au Chef de Caves une riche palette d'expressions et de colorations aromatiques. Une majorité de vignes est orientée vers l'ouest et le nord, gage de finesse et d'équilibre.

A la vendange, les meilleures parcelles sont cueillies et vinifiées séparément en petites cuves ou en barriques bourguignonnes.

Avec ces parcelles identifiées à l'expression hautement identitaire, le Chef de Caves se dote d'un nuancier de vins tranquilles prodigieux, clef de voute de l'assemblage.

#### CARACTERISATION DES SOLS ET SOUS-SOLS DE MAILLY

Depuis des millions d'années, de nombreux évènements ont façonné le paysage, mais aussi les sols et sous-sols.

Certains mouvements tectoniques anciens ont déstabilisé le flanc Nord de la Montagne de Reims et provoqué successivement un éboulement de grande ampleur et la formation de coulées boueuses entraînant tout sur leur passage. En avançant, de la Montagne vers la vallée, ces coulées ont mélangé de nombreux sédiments. Cela a donné naissance à des sols très particuliers et diversifiés.

Après une étude approfondie des sols, de l'histoire géologique et du paysage de Mailly Champagne, menée en partenariat avec le bureau d'études « Bécheler Conseils », il nous est aujourd'hui possible de dresser une typologie des sols reliée à certains lieux-dits du village.

Selon cette étude, un autre aspect singulier du village réside aussi dans l'orientation des parcelles. Les évènements passés ont permis la création de coteaux, exposés soit au Nord, au Sud, à l'Ouest ou à l'Est. Ce fait rare en Champagne (les quatre expositions) permet de distinguer le village de Mailly Champagne. Certaines côtes calcaires disposent même d'une exposition inégalée régionalement. Exposées au Sud et au Sud-Ouest, ces côtes sont les plus chaudes du Nord de la Montagne de Reims. Leur disposition est dite en « marche d'escalier ».

C'est cette connaissance intime des évènements passés qui nous permet de mieux comprendre notre terroir, nos lieux-dits et de séparer encore plus précisément nos vinifications parcellaires. Nous cueillons et vinifions séparément les lieux-dits identifiés afin de respecter leur expression hautement identitaire. La palette des vins n'en est que plus précise et variée. Ces données objectives enrichissent l'assemblage.

#### COMPOSITION PARCELLAIRE

Le travail de composition que représente l'assemblage est le prolongement du travail à la vigne : réunir autant d'identités exprimées au travers les vins clairs, que le vignoble compte de lieux-dits et les vigneronnes de personnalités.

La revendication des lieux-dits sur nos contre étiquettes met en lumière ce travail de composition.

## LA COLLECTION DE VINS DE RESERVE

Ce sont au minimum 10 récoltes antérieures (les vins de réserve), qui sont précieusement conservées dans notre cuverie et dans nos chais.

Ces vins aux qualités aromatiques et organoleptiques différentes sont de surcroît élevés dans des contenants de tailles et de matériaux différents pour affirmer leur singularité.

C'est leur assemblage qui permet d'obtenir une régularité et un équilibre pour les champagnes non millésimés.

Cette sélection est à la disposition du Chef de Caves qui décide de son utilisation pertinente lors des assemblages. Elle lui offre une gamme de vins d'une richesse unique, très complémentaires des vins de l'année.

Nos vins de réserve sont le plus souvent conservés par année de récolte et par cépage.

La « méthode Solera » aussi appelée « réserve perpétuelle » est également mise à profit par le Chef de Caves pour certaines de nos cuvées.

#### 4/ GAMME ET CHAMPAGNE

Les vins du domaine puisent leurs personnalités dans les raisins d'un même Grand Cru.

Grâce à la craie du sous-sol, le Pinot Noir révèle à Mailly Champagne, une fraîcheur unique et une minéralité aux nuances salines. Le Chardonnay s'y marie avec harmonie en apportant toute sa finesse.

La gamme, riche de 9 cuvées, se distingue par un équilibre rare, un style affirmé, racé et élégant.

##### LES CLASSIQUES

Véritable signature de notre maison, la gamme LES CLASSIQUES est le reflet de notre savoir-faire.

- Brut Réserve  
C'est le digne ambassadeur du style de notre gamme 100% Grand Cru. Son assemblage est le fruit d'un travail de haute précision.
- L'Intemporelle  
Elle se distingue par son style fait d'équilibre et de séduction. Cette cuvée a conquis de nombreuses tables étoilées.
- L'Intemporelle Rosé  
Née avec le millésime 2004, cette version rosée de notre cuvée L'Intemporelle est rare et exclusive.
- Délice  
Gourmand et équilibré, il est élaboré à partir de l'assemblage du Brut Réserve. Dosé en demi sec et élevé plus longuement, il offre une onctuosité naturelle.

##### COMPOSITION PARCELLAIRE

Assemblage complexe de certains lieux-dits revendiqués, la gamme COMPOSITION PARCELLAIRE offre des champagnes à la personnalité affirmée et d'une grande régularité de style.

- Blanc de Pinot Noir  
Né il y a plus de 30 ans, notre Blanc de Pinot Noir est une référence dans une catégorie qui connaît aujourd'hui un grand succès.
- Extra Brut Millésimé  
Elaboré avec un très faible dosage ajusté à la maturité du millésime, sur des lieux-dits identifiés pour leur équilibre naturel, entre acidité et sucre.
- Rosé de Mailly  
Pour élaborer cette cuvée selon la méthode de la saignée, le choix se porte sur les lieux-dits les plus ensoleillés du domaine, souvent exposés au Sud.

##### HERITAGE

Seuls les grands terroirs ont cette faculté de faire des vins avec un potentiel d'évolution et de garde exceptionnels.

- Les Echansons  
Hommage aux sommeliers, ambassadeurs de nos champagnes, c'est le couronnement de notre gamme depuis plus de 50 ans.
- Magnum Collection  
Commercialisé en série limitée et numérotée, chaque magnum est remué à la main avant de poursuivre sa longue évolution « sur pointe ».

## **5/ COLLECTION LES ARTISTIQUES**

La collection « Les Artistiques » symbolise l'association entre un artiste contemporain, l'un des 4 éléments qui constituent la matière et un grand millésime à Mailly.

- La Terre 1996

Le sculpteur Bernard Pages cherche un lieu pour une création « in situ ». La société accueille son exposition et pour que celle-ci ne tombe pas dans l'oubli, l'artiste réalise pour elle une boîte métallique sur le thème de la Terre. La collection LES ARTISTIQUES voit le jour avec ce premier opus intitulé « La Terre Millésime 1996 ».

- Le Feu 2000

C'est une collaboration avec Florence Valay, sculpteur, sur le thème du Feu. Le millésime 2000, année solaire de référence à l'époque, apparaît comme une évidence pour évoquer cet élément.

- L'Air 2005

Le peintre Claude Viallat accepte de produire « L'Air », une œuvre unique pour illustrer le subtil millésime 2005.

- O' de Mailly 2008

Ce sont les talents de Xavier Coulmier, photographe, qui sont utilisés pour mettre en valeur le thème de l'eau et le mythique millésime 2008.

- Nature Millésime 2013

Lancé en 2020, ce « 5<sup>ème</sup> élément », fusion des 4 premiers, et millésimé 2013, est le fruit d'une collaboration avec l'artiste multimédia Charles Neubach sur le thème de la Nature.

## 6/ DEVELOPPEMENT DURABLE ET RSE

Dès l'origine, bien ancrée dans son terroir, dont elle revendique le nom, la Société de Producteurs de Mailly Champagne est l'une des plus anciennes coopératives de Champagne.

Depuis 1929, de part son histoire hors-norme, et son statut coopératif, elle a toujours placé l'humain au cœur de son développement économique.

### CERTIFICATIONS ENVIRONNEMENTALES

MAILLY Grand Cru a obtenu les certifications VDC\* et HVE\* pour les exploitations de l'ensemble de ses adhérents en 2021. C'est grâce à une approche mutualisée et un accompagnement au quotidien de tous les vigneronns que les pratiques ont pu être améliorées. En effet les intrants de synthèse de protection de la vigne ont été limités, année après année, au profit de produits naturels comme les tisanes ou les décoctions de plantes. Le travail mécanique sous le rang et l'enherbement inter rangs est devenu la norme, et les herbicides disparaissent.

\*Viticulture Durable en Champagne (VDC) : Cette certification, portée par le Comité Champagne, est l'application des principes du développement durable à la viticulture champenoise. L'engagement porte sur la conduite de la vigne, la nutrition des sols, la protection raisonnée du vignoble, la préservation de la biodiversité, la mise en valeur des terroirs et des paysages, la gestion des déchets et la réduction de l'empreinte carbone.

\*Haute Valeur Environnementale (HVE) : Cette certification nationale exige des obligations de résultats liés à l'environnement. Pour cela, des indicateurs sont calculés, relatifs à la biodiversité, à la stratégie phytosanitaire, à la gestion de la fertilisation et à celle de la ressource en eau.

### INSTALLATION DE RUCHES DANS LE VIGNOBLE

En 2019, nous avons installé 4 ruches sur notre vignoble afin de participer à la sauvegarde de la biodiversité. Les abeilles jouent un rôle dans la reproduction des plantes et sont un facteur de pollinisation essentiel dans l'agriculture. Elles aident aussi au maintien des populations animales.

### ABANDON DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE

Depuis 2017, nous n'utilisons plus de produits d'origine animale pour la clarification de nos vins. Seules les alternatives végétales (argiles, silices) servent dans l'élaboration de nos cuvées.

### GESTION DE L'EAU, DES EFFLUENTS ET DES DECHETS

Nous poursuivons la maîtrise de la consommation en eau (optimisation des procédures de nettoyage, recyclage et récupération des eaux, chasse aux gaspillages).

100% de nos effluents et sous-produits liquides sont traités ou valorisés.

Les marcs de vin sont livrés dans des distilleries agréées. Ils sont ensuite transformés et valorisés dans divers domaines.

Adhérent ADELPHÉ, nous contribuons financièrement au dispositif de collecte, de tri et de recyclage de nos emballages.

### GES ET ECONOMIE LOCALE

Une grande majorité de nos matières sèches (étiquettes, coiffes, coffrets, étuis bouteilles, cartons...) sont achetées dans un rayon local (inférieur à 25 km).