

1918 - 2018



C H A M P A G N E

CATTIER

100 ans

Un siècle de liberté
et d'excellence



EDITO

Fêter ses 100 ans n'est pas un événement anodin dans la vie d'une entreprise. Il signifie que plusieurs générations d'entrepreneurs ont su lancer, pérenniser et adapter l'activité aux défis de leur temps.

Si les défis du siècle passé ont été grands, je pense que nous devons notre réussite à nos valeurs qui nous ont permis de toujours garder le cap :

- **LA RECHERCHE DE L'EXCELLENCE** : nous avons mis un point d'honneur à proposer des champagnes de qualité pour nos clients. Nous sommes fiers de notre travail car c'est aussi un moyen de fidéliser notre clientèle, parfois sur plusieurs générations.
- **LE RESPECT** : respect de la terre nourricière (nous avons été précurseurs dans la viticulture durable), respect de notre équipe, sans laquelle nous n'aurions pas pu développer notre Maison, et respect de notre clientèle. Nous avons à ce titre des partenaires depuis plus de 30 ans, et des familles qui consomment du Champagne Cattier depuis... 100 ans !
- **LA MOTIVATION** : nous avons à cœur de bien faire et la motivation d'aller toujours plus loin. Chaque génération sait motiver la suivante et lui léguer un excellent cadre de travail.

Continuons ainsi et en route vers le prochain centenaire !

Alexandre Cattier



NOTRE HISTOIRE

- 1625** La famille cultive un vignoble à Chigny-les-Roses, charmant petit village au cœur de la Montagne de Reims, reconnu pour l'excellence de son terroir. Elle vend ses raisins aux négociants de Reims.
- 1918** Jean Cattier - père commercialise ses premières bouteilles de champagne Cattier. Blessé de guerre et revenu sur le domaine, il n'a pas trouvé acquéreur pour ses raisins en cette période de chaos. Il les vinifiera lui-même et les premières bouteilles seront commercialisées à la fin de la guerre : tout un symbole !
- 1936** Jean Cattier-fils épouse Nelly Adam. Ils reprennent les rênes de l'entreprise et ont trois enfants : Jean-Louis, Liliane et Jean-Jacques.
- 1945** La guerre terminée, le couple va former un formidable tandem et développer l'exploitation de manière spectaculaire. Jean s'occupera du vignoble et de la production ; Nelly de la gestion administrative et commerciale.
- 1951** Jean fait l'acquisition de la parcelle du Clos du Moulin. Dès sa première récolte, il réalise une vinification séparée et élabore sa première cuvée baptisée «Clos du Moulin». Il est, par cette démarche novatrice, le premier créateur d'une cuvée de clos historique en champagne.
- 1962** Nelly et Jean achètent une propriété dans le village voisin à Rilly-la-Montagne comprenant d'importantes caves allant jusqu'à 27m de profondeur sur 3 niveaux. Datant du milieu du XVIII^e siècle, elles possèdent des voûtes de trois styles architecturaux : Roman, Gothique, Renaissance.





1967

Dans les années 50/60, le champagne Cattier est le plus important récoltant manipulant de la Champagne et le premier à franchir en 1967 le cap symbolique de plus de 100 000 bouteilles commercialisées dans l'année.

1971

Jean-Jacques rejoint Jean-Louis sur l'exploitation après une mission scientifique d'un an aux Iles Kerguelen en guise de service militaire. Il prendra ensuite la direction de la maison.

1980

Développement de l'exploitation durant toute cette décennie charnière pour la Maison Cattier.

2006

Lancement d'une nouvelle marque, Armand de Brignac, positionnée parmi les plus prestigieuses cuvées de luxe de la Champagne. Innovante par sa présentation, elle a été consacrée meilleur champagne au monde en 2010 par le magazine international Fine Champagne Magazine.

2011

Alexandre succède à son père Jean-Jacques à la tête de la Maison, après huit ans passés au sein de l'exploitation. Avec ses cousines Agathe et Marie, filles respectives de Liliane et Jean-Louis, il a à cœur de développer le savoir-faire transmis depuis 12 générations !

2018

La Maison Cattier fête un siècle d'existence.

LA MAISON CATTIER

Blessé de guerre, Jean Cattier rejoint Chigny-les-Roses où sa famille cultive la vigne depuis 1625. La ville de Reims, assiégée par l'armée allemande, croule sous les obus et sera détruite à 60%. Les négociants en champagne essaient de maintenir une petite activité dans des conditions difficiles. Pour ne pas perdre sa maigre récolte 1916, Jean Cattier va vinifier ses premiers raisins et produire son propre champagne dont les premières bouteilles sortiront en 1918, à la fin de la guerre.

En 1936, son fils, Jean Cattier épouse Nelly. Ils auront trois enfants, Jean-Louis, Liliane et Jean-Jacques. Ils développeront leur activité et transmettront à leurs enfants leur passion et une belle entreprise. Jean-Louis prendra la responsabilité du vignoble au début des années 60 et Jean-Jacques, œnologue, prendra en charge les vinifications en 1971, puis ultérieurement assurera la gestion administrative et commerciale.

En 1951, Jean Cattier acquiert le Clos du Moulin, un des rares clos historiques de la Champagne. Il y fera sa première récolte en 1952, sa première mise en bouteilles en 1953 et ses premières commercialisations à partir de 1956. Jean Cattier est doublement précurseur pour l'époque avec la création de cette cuvée à la fois de Clos et de Prestige.

En 2011, Alexandre Cattier, représentant de la treizième génération, reprend l'entreprise, assisté de ses cousines Agathe et Marie. La Maison Cattier est toujours familiale et indépendante.



100 ANS DE LA MAISON CATTIER : UN SIÈCLE D'EXCELLENCE

A l'aube du centenaire de notre marque, nous avons décidé de rafraîchir notre logo. Celui-ci datait de 1987 et avait déjà su insuffler un nouvel esprit à notre maison.

A sa création, ce logo avait marqué les esprits et rajeunissait de manière sensible notre marque, alors que notre maison se tournait avec succès vers les marchés d'exportation. Au moment de franchir le cap de nos cent ans, la question de l'image et des valeurs qu'il représente nous est naturellement venu à l'esprit.

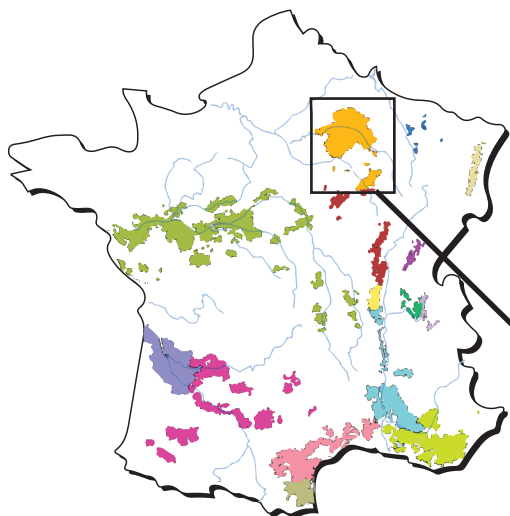
C'est ainsi que notre nouveau logo conserve son « arabesque » sous notre marque, grande caractéristique du précédent. Nous reprenons les lettres en format « bâton » comme nous pouvions les retrouver sur les étiquettes qu'utilisaient nos grands-parents. Et enfin l'étoile, présente sur les toutes premières étiquettes de notre maison (époque entre-deux-guerres), revient sur notre monogramme également redéfini.



C'est une façon pour nous, treizième génération, de rendre hommage aux générations précédentes qui ont su créer, faire grandir et pérenniser cette exploitation familiale.

Agathe, Marie & Alexandre Cattier.

UN JOYAU NATUREL PRÉSERVÉ



NOTRE SITUATION

Département : Marne

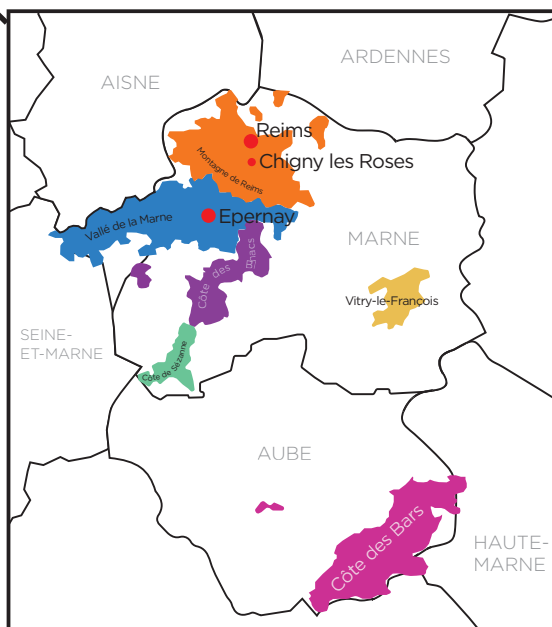
Aire de production : vignobles de la Montagne de Reims

Sites de production :

Chigny-les-Roses & Rilly-la-Montagne

NOTRE TERROIR

La Maison Cattier exploite un vignoble de 33 hectares principalement situé sur les terroirs classés « premier cru » de la prestigieuse Montagne de Reims. Ce vignoble est cultivé et certifié « viticulture durable de Champagne » et « HVE » (Haute Valeur Environnementale, 3^{ème} niveau, le plus élevé). Le Clos du Moulin reste un des tout premiers Clos historiques de la Champagne.





NOS CAVES

Les caves de la Maison Cattier se trouvent principalement à Rilly-la-Montagne en dessous de la maison familiale, avec une capacité de stockage de 2 millions de bouteilles.

Ces caves, avec 119 marches, font partie des plus profondes de Champagne (27 mètres). Historiquement, cette profondeur s'estimait en nombre de marches, car il n'y avait pas de moyen technique permettant de la mesurer. De tels celliers permettent aux bouteilles de vieillir dans des conditions idéales, à température constante, et à l'abri de toute turbulence extérieure. Nos caves possèdent l'autre particularité d'être creusées sur trois niveaux, dont l'architecture des voûtes y est caractéristique d'une époque : Gothique, Roman et Renaissance.

NOTRE VIGNOBLE PREMIER CRU

Notre maison présente une gamme de champagnes classés premier cru. Les villages grand cru et premier cru sont tous situés dans le cœur historique de la Champagne : la Montagne de Reims, la Côte des Blancs et la Vallée de la Marne.

Grand cru et premier cru sont gages de terroirs connus et reconnus par les chefs de cave et sont notoirement appréciés pour leur finesse, leur délicatesse et la constance de leur qualité.

Notre maison se situe à Chigny-les-Roses, au cœur de la Montagne de Reims. Nous

exploitons 33 hectares de vignes, dont 29 hectares classés premier cru.

Notre gamme de champagnes premier cru est composée de: un brut, un blanc de blancs, un rosé, un millésime, sans oublier notre Clos du Moulin décliné en brut et en rosé, auxquels s'ajouteront d'ici peu, notre blanc de noirs et notre brut Nature.

La qualité de nos terroirs se reconnaît à travers l'ensemble de ces cuvées, qui sont régulièrement primées aux concours nationaux et internationaux.

LE CLOS DU MOULIN

Notre Clos du Moulin est une des très rares exceptions de clos dans le paysage champenois. Au milieu des vignes se dressait un moulin en bois, qui donna son nom à la parcelle. Malheureusement, l'usure du temps et les guerres successives eurent raison de son existence. Il n'en reste désormais que le nom sur nos bouteilles.

En 1951, Jean Cattier acquiert cette magnifique parcelle de 2,20 hectares. Dès sa première récolte en 1952, il réalise une vinification séparée et élabore sa première cuvée baptisée «Clos du Moulin». Pour respecter la vigne, notre Clos est labouré à la charrue tirée par un cheval ou un boeuf. Afin de laisser le temps au vin de s'épanouir, nous ne commercialisons les bouteilles qu'après 8 ans de vieillissement en cave.

Notre Clos du Moulin est présent sur de nombreuses tables prestigieuses de la gastronomie française et internationale. A l'abri de la lumière dans son élégant flacon métallisé noir, cette cuvée d'exception est reconnue pour sa complexité, son élégance et son extraordinaire potentiel de garde.

En raison de la superficie de la parcelle, nous n'élaborons ces cuvées d'exception qu'en quantité très limitée pour le plaisir des amateurs de grands champagnes.





NOTRE VIGNOBLE CERTIFIÉ VITICULTURE DURABLE

La Champagne vise l'excellence dans le domaine des vins et des effervescents. Cet objectif doit se retrouver dans l'intégralité de notre production, et en particulier au niveau de la culture de la vigne ! L'éthique et le respect de la terre nourricière font partie de nos enjeux.

Le champagne Cattier s'inscrit dans cette démarche depuis déjà une génération. Dans les années 90, notre vignoble était « Ampélos », une norme établie par des vignerons ayant la volonté de travailler la vigne tout en respectant la faune et la flore.

Est apparue en 2012, la certification « Haute Valeur Environnementale » (HVE), régie par le ministère de l'agriculture.

Nous nous sommes emparés de ce dossier, qui nous imposait de nouvelles contraintes, et c'est ainsi que notre vignoble a été certifié HVE niveau 3 (le plus haut niveau) en avril 2015.

Parallèlement à cette démarche, notre interprofession peaufinait un autre référentiel intitulé « viticulture durable de Champagne ». Nous avons le plaisir et le privilège d'avoir obtenu la certification et pouvons en être fiers.

QUELQUES CHIFFRES :

- 195 exploitations viticoles et agricoles sont certifiées HVE en Champagne Ardenne sur plusieurs dizaines de milliers,
- 127 exploitations viticoles sur 20 000 environ sont certifiées viticulture durable.

À ce jour très peu d'entreprises champenoises se sont investies dans cette démarche écologique et nous sommes heureux de faire partie des pionniers !

LA CUVÉE 100 ANS

Nous avons beaucoup réfléchi pour la création de cette cuvée du centenaire ces dernières années. Nous avons finalement préféré ouvrir les portes de notre œnothèque et vous faire redécouvrir ces deux cuvées de Clos du Moulin que nous avons conservées en cave au stade « dégorgé ».

La cuvée Clos du Moulin (1999 - 1998 - 1996) est un assemblage de 50% de Chardonnay et 50% de Pinot Noir. C'est un champagne riche, d'une grande complexité aromatique et d'une belle fraîcheur. Cette trame de fraîcheur lui confère un potentiel de vieillissement extraordinaire. Le nez révèle des arômes d'ananas confit, de café, de vanille et de noisette grillée ainsi que quelques notes beurrées. La bouche est dans la continuité du nez, puissante et structurée : on y retrouve des notes d'épices douces, ainsi que des arômes de mûres et d'amandes. La finale allie la douceur de la vanille et la puissance du graphite.

Le Magnum Clos du Moulin (2002-2000-1999) est un champagne élégant, raffiné et complexe. Le nez est empreint d'une grande intensité aromatique où se mêlent des notes de mirabelles, d'abricots et de chèvre-feuille. A l'aération, des notes de chocolat et de pâte de coing apparaissent. En bouche, l'attaque est gourmande, les fruits à noyaux et à chair jaune sont très présents. On retrouve également des arômes de raisin, de dattes et de pain d'épices. La finale est sur le citron confit.

Deux très beaux flacons pour fêter notre centième anniversaire.



NOTRE MILLÉSIME 2009

D'ici quelques mois, nous finirons de commercialiser notre millésime 2008 et nous lancerons le millésime 2009.

Ces deux millésimes sont aux antipodes l'un de l'autre. 2008 est un millésime exceptionnel et restera l'un des plus grands de ces dernières décennies. Il est tout en vivacité et la conserve notamment grâce à sa belle acidité. Cette pureté se retrouve aussi bien dans les saveurs en bouche que dans les arômes de fruits encore bien frais. Pour ces raisons, nous pensons que ce millésime aura un extraordinaire potentiel de garde.

La qualité de ce millésime s'est également démontrée dans les ventes : il vous aura fallu moins d'une année pour en épuiser tout le stock, ce qui est particulièrement rapide.

2009 est tout autre. Rappelez-vous de cette année à la fois chaude et solaire. Une année largement favorable à la culture de la vigne. C'est une de ces années que nous regardons avec bienveillance et apaisement tant la culture et la maturation de la vigne se sont déroulées de manière confortable. La récolte était totalement saine. Un grand plaisir qui récompense notre travail d'une année de vigneron !

Pour ces raisons, la décision du millésime s'est imposée à nous comme une évidence. Tels les autres millésimes solaires de la Champagne (1976 et 1989), il présente une acidité plutôt basse, ce qui tranche avec 2008. D'une grande vivacité pendant longtemps, c'est aujourd'hui une cuvée à maturité. Tout en générosité, il vous charmera par ses arômes intenses et mûrs.



LES CUVÉES EMBLÉMATIQUES DE LA MAISON CATTIER

La Maison Cattier est une des très rares maisons de Champagne à proposer une gamme complète 100% premier cru. Son style se définit par deux caractéristiques majeures : une complexité aromatique et des arômes intenses de fruits. Chaque cuvée est distinctive et met en valeur une spécificité du domaine où s'épanouissent Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier.



La cuvée Blanc de Blancs est devenue une cuvée emblématique de notre Maison, de notre gamme et de notre savoir-faire. Sa particularité réside dans l'origine de ses raisins. La majorité des champagnes blanc de blancs (100% Chardonnay) provient du terroir de la Côte des Blancs, au sud de la ville d'Épernay, où le vignoble est essentiellement planté de chardonnay. Notre blanc de blancs, quant à lui, rend hommage à notre terroir : la Montagne de Reims, où se trouvent majoritairement les cépages noirs. Ses origines atypiques lui confèrent tout son pouvoir de séduction, à la fois rafraîchissant, tout en légèreté et en rondeur avec des arômes de brioche, abricot sec, mandarine et fruits jaunes.





La cuvée Brut Premier cru est représentative des terroirs de la Maison Cattier qui se situent dans la partie nord/est de la Montagne de Reims. Ce sont des crus très homogènes où le meunier, en se caractérisant par des arômes de fruits intenses. C'est la cuvée typique de la Maison, l'ADN de ces terroirs et le fil conducteur qui traverse inébranlablement les générations successives.



La cuvée Brut Saphir a 20 ans. Elle fut créée par hasard, presque sur un coup de tête, pour obtenir une nouvelle bouteille qui soit différente, osée ou perturbante pour le milieu champenois très traditionnel. Opération réussie ! Cette cuvée a su séduire sa clientèle, qu'elle soit française, japonaise ou américaine. Elle nous caractérise car nous avons été la première maison à lancer une bouteille de champagne de couleur aussi exubérante.



CONTACT PRESSE

MarieANTOINETTE
RELATIONS PUBLICS

Clémence Wetzel
clemence@marie-antoinette.fr
01 55 04 86 45

<https://www.cattier.com/>



@champagnecattier_officiel