

FAMILLE EN CHAMPAGNE DEPUIS 1820

C'est en 1820 que la famille Chaudron s'est enracinée au cœur du vignoble de la Montagne de Reims, dans le Grand Cru de Verzenay classé 100%.

Luc Chaudron, de la 7^e génération de vignerons, perfectionniste et rigoureux, met tout son savoir-faire et sa passion au service de l'art délicat d'élaborer ses vins. Il assemble subtilement les trois cépages : Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier, pour leur donner la typicité des Champagnes Chaudron.

Une gamme, au caractère marqué, pour le plaisir de tous les amateurs de Champagne !

Capucine, dernière de la famille Chaudron, poursuit chaque jour son initiation au métier de viticulteur afin de perpétuer le savoir-faire artisanal. C'est cette fougue qui lui a valu le surnom de "Chaudron magique".

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Champagne Chaudron

Siège Social : 2, rue de Beaumont - 51360 Verzenay

Accès par RD944

Caves et Domaine : 14, route de Billy - 51380 Vaudemange

Tél. : +33 (0)326 666 666

Mail : commercial@champagnechaudron.com

www.champagne-chaudron.com

NM-461-001 - CRÉATION & IMPRESSION : IMPRIMERIE CLAIR-EPERNAY. Ce papier écologique certifié FSC est fabriqué avec 100% d'énergie verte, contient 30% de fibres recyclées et 1,5% de résidus de maïs.




CHAUDRON
CHAMPAGNE

VERZENAY
VILLAGE CLASSÉ GRAND CRU 100%



LES CLASSIQUES



GRANDE RÉSERVE BRUT

Fruité et Finesse

36% Chardonnay, 35% Meunier,
29% Pinot Noir

Ce champagne d'assemblage, révèle un mariage subtil des 3 cépages principaux de la Champagne, offrant une expérience gustative complexe et équilibrée.

Laissez vous séduire par la qualité et l'authenticité de notre champagne, symbole de savoir-faire et de plaisir.

Il fera de l'apéritif un moment d'exception et accompagnera avec classe un repas « tout Champagne ».

Disponible également en **DEMI-SEC**
Fruité et Mœlleux.



ROSÉ BRUT

Élégance et Délicatesse

60% Pinot Noir, 31% Chardonnay,
9% de vin rouge

Une infime quantité de vin rouge confère à ce Champagne Rosé une explosion de saveurs fruitées et florales. Laissez vous charmer par la délicatesse et la fraîcheur de notre champagne rosé, symbole de sophistication et de plaisir.

Tendre et puissant à la fois le Brut Rosé affiche une belle expression fruitée qui convient à l'apéritif comme au dessert.

LES PLAISIRS



BLANC DE BLANCS BRUT

GRAND CRU
Finesse et Subtilité

100% Chardonnay

Découvrez la quintessence du savoir faire champenois dans chaque bulle de notre champagne 100% Chardonnay, véritable joyau des Grands Crus de la région Champagne.

Le Champagne Blanc de Blancs Grand Cru est le vin parfait de l'apéritif. Idéal pour accompagner à merveille les poissons ainsi que les viandes blanches et volailles.



BLANC DE NOIRS ZÉRO DOSAGE

Puissance et Pureté

100% Pinot Noir

Ce blanc de noirs 100% pinot noir, allie structure et complexité, caractéristique première de ce cépage. Grâce au zéro dosage, c'est-à-dire pas de sucre ajouté, ce champagne offre une expérience authentique et raffinée aux amateurs de champagne racés.

LES GRAINS

GRAINS DE BLANCS

EXTRA BRUT
PREMIER CRU
BLANC DE BLANCS

100% Chardonnay

Cuvée 100% Chardonnay Extra brut, c'est-à-dire avec une teneur en sucre faible (-6g/L), provenant des meilleurs crus de la Montagne de Reims. Son caractère sec et sa fraîcheur en font un choix sophistiqué, pour les passionnés à la recherche de vivacité et d'équilibre.

Disponible en magnum.

Ce champagne vous accompagnera tout au long de votre repas.



GRAINS DE PINOT BLANCS

EXTRA BRUT

100% Pinot Blanc

La nouveauté, cette bouteille de Grains de Pinot Blanc, cépage blanc oubliée de la Champagne, fort apprécié pour ses arômes subtils de fruits à chair blanche, comme la poire et la pomme. Cette cuvée « Grains de Pinot Blanc » est un 100% Pinot Blanc provenant du vignoble de l'Aube, et numérotée de 1 à 1500.



GRAINS DE NOIRS

EXTRA BRUT
BLANC DE NOIRS

100% Meunier

Cette cuvée est l'occasion de découvrir le potentiel du cépage Meunier, une véritable pépite qui offre des saveurs fruitées et rondes, apportant une dimension particulière à l'expérience de dégustation. En extra brut, c'est-à-dire avec une faible teneur en sucre, il vous fera voyager en champagne.

Cette cuvée s'adresse aux amateurs de Champagnes purs et racés.



LES PRESTIGES

Vieilles en Fût de Chêne

GRAINS DE NATURE B73

BRUT NATURE
ZÉRO DOSAGE

70% Chardonnay,
30% Pinot Noir

B73 car c'est une cuvée élevée sous-bois, qui se compose de 70% de Chardonnay et 30% de Pinot Noir. Ce Champagne légèrement boisé dévoile une personnalité rare et attachante.

Le choix de ne pas le doser a pour objectif de vous faire découvrir la pureté naturelle de cet assemblage issu de la récolte 2011.



CUVÉE HÉLÈNE

EXTRA BRUT
VINTAGE

Tradition et Modernité

50% Pinot Noir, 25% Chardonnay,
25% Meunier

La cuvée Hélène est la preuve vivante que Tradition et Modernité sont indissociables. Aieule paternelle de la Maison Chaudron, Hélène, fille, épouse et mère de vigneron, consacrera les 102 ans de sa vie aux vignes familiales.

La personnalité d'Hélène se reflète dans l'harmonie de ce Millésime : puissance de caractère, finesse et élégance.

Disponible en 2009, 2010 et 2013.



CUVÉE CAPUCINE

EXTRA BRUT
PREMIER CRU

Fraîcheur et Élégance

52% Chardonnay,
48% Pinot Noir

La cuvée Capucine issue des meilleurs Crus de la Montagne de Reims, associe la subtilité du Chardonnay et la puissance du Pinot Noir. C'est un Champagne de haute lignée, à la fois rond et généreux. Dosé en Extra Brut, c'est-à-dire à très faible quantité de sucres, il vous offrira une dégustation au plus près du terroir et sans filtre.

Un Grand champagne pour flatter les papilles les plus exigeantes, de l'apéritif au dessert.

