



# CHAMPAGNE A.R LENOBLE

L'Histoire commence en 1870.

Durant la guerre, Joseph Graser fuit les allemands et quitte l'Alsace, sa région natale, pour rejoindre à pied Epernay, en Champagne, dont sa femme Alice est originaire. Il meurt subitement, en pleine rue, à l'âge de 44 ans. Son fils, Armand-Raphaël, rêvait d'être médecin. Mais devenu prématurément chef de famille, il doit en assumer les charges, et développe alors une affaire de courtier en vins.

En 1920, Armand-Raphaël élargit cette activité et se lance dans la production du Champagne Graser qu'il renommera rapidement « AR Lenoble ». L'armistice encore proche, son nom à consonnance allemande ne lui semblant pas une bonne idée, il crée la marque « AR Lenoble ». « AR » pour ses initiales et « Lenoble » en hommage à la noblesse des vins de Champagne.

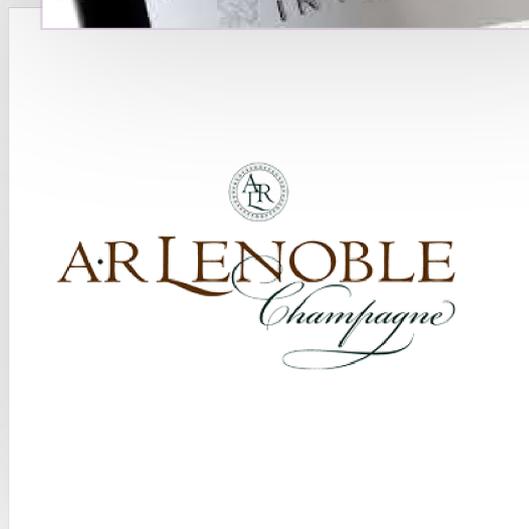
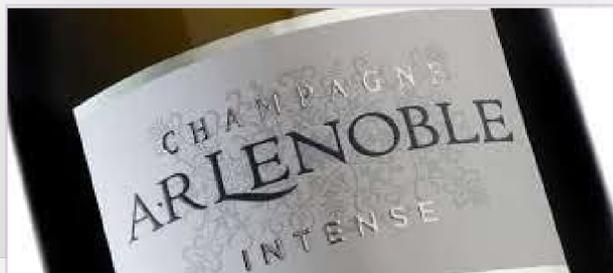
4 générations vont alors se succéder et conserver le domaine familial et totalement indépendant, toutes porteuses de valeurs fortes défendues avec engagement et dévouement.

Ce sont aujourd'hui Anne et Antoine Malassagne, frère et sœur, qui gèrent le domaine. Depuis plus de 20 ans, guidés par leurs convictions, ils façonnent les Champagnes AR Lenoble. S'affranchissant d'offres alléchantes de rachat qui leur ouvraient des perspectives de développement sereines et rapides, ils ont su préserver leur liberté.

Le vignoble maison de 18 hectares est situé sur les plus beaux côteaux de la Champagne. A Chouilly, l'un des 6 villages classés Grand Cru sur la Côte des Blancs. A Bisseuil, terroir classé Premier Cru de la Montagne de Reims.

Des approvisionnements auprès de vignerons partenaires de la région d'Epernay complètent la palette des crus entrant dans la composition des champagnes AR Lenoble. Anne et Antoine accordent une importance toute particulière au travail de la vigne. Dans un climat humide et froid lié à la situation très septentrionale de la Champagne, ils privilégient une approche raisonnée favorisant la biodiversité et la vie des sols.

Dès 2012, le vignoble AR Lenoble obtient la certification HVE (Haute Valeur Environnementale).





# CHAMPAGNE A.R LENOBLE

## Les vins Effervescent

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS CHOUILLY

CHAMPAGNE BRUT NATURE

CHAMPAGNE CUVÉE RICHE

CHAMPAGNE INTENSE