



# Champagne CATTIER

L'histoire remonte à 1625 et sans doute au-delà. Des ancêtres de la famille Cattier travaillaient déjà la vigne à cette époque sur le terroir de Chigny-les-Roses, au cœur de la Montagne de Reims. Le savoir-faire de la famille Cattier repose sur le respect de la terre nourricière. C'est avec cette philosophie que 33 hectares sont exploités de façon éco-responsable depuis plus de 20 ans.

Alexandre Cattier, fils de Jean Jacques, obtient son diplôme national d'œnologue à la faculté de Reims en 2002. Il rejoint la Maison Cattier après avoir fait ses armes en Australie. Son père Jean-Jacques commencera à lui transmettre les secrets de l'assemblage de nos différentes cuvées qui se perpétuent de génération en génération.

Alexandre, imprégné de l'esprit Maison, poursuit l'œuvre de son père en reprenant les rênes de la Maison en 2011 et deviendra le garant de la signature Cattier.

**"Chaque Maison de Champagne développe un style bien spécifique dans l'élaboration de ses cuvées. Le chef de cave est le garant de la continuité du style de sa maison."**

**L'assemblage permet de créer des vins qui feront les champagnes Cattier. Chaque création est unique et est née du talent d'une équipe.**

**Parmi les trois cépages traditionnels, une place privilégiée est accordée aux Pinots Noirs et aux Meuniers qui structurent et apportent du fruit à l'assemblage. Le Chardonnay, quant à lui, apporte des nuances de finesse et d'élégance.**





# Champagne CATTIER

**Après un long processus de vinification, les bouteilles reposeront au minimum 4 ans pour les bruts sans année dans la pénombre des caves de la Maison Cattier.**

## Les vins Effervescent

Champagne Brut Premier Cru

Champagne Brut Blanc de Noirs Premier Cru

Champagne Brut Blanc de Blancs Premier Cru