

CHAMPAGNE
CH. de L'AUCHE



CHAMPAGNE
**PRESTIGE
DES SACRES**

Janvry - Reims - France

Revue de Presse 2025

16 juillet 2022 - Culturellement Vôtre - Cécile Desbrun
Le Baudelaire : Un joli menu de dégustation en 5 temps

Source : <https://culturellementvotre.fr/2022/07/16/test-restaurant-le-baude->



[TEST RESTAURANT] LE BAUDELAIRE : UN JOLI MENU DE DÉGUSTATION EN 5 TEMPS

LECTURE : 11 MIN.

👤 Cécile Desbrun 📅 16 juillet 2022

📁 A la une, Arts & Découvertes, Coups de coeur lifestyle, Gastronomie, patrimoine culinaire, Patrimoine culturel & gastronomique, Slider



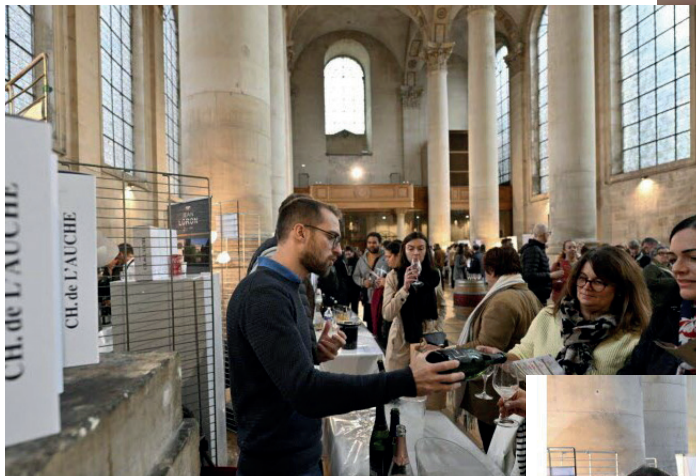
Ces mises en bouche nous sont servies accompagnées d'un **champagne brut rosé Prestige des Sacres (30% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier)** léger et fruité, très agréable pour un repas estival.



© Culturellement Vôtre

29 octobre 2023 - L'Est Républicain - Alexandre Marchi
Plus de 3700 personnes viennent déguster aux Prémontrés

Source : <https://vu.fr/WdzWn>



C'est un nouveau record de fréquentation ! 3700 amateurs de vins et de spiritueux sont passés par l'Abbaye des Prémontrés, ce week-end, pour cette 23e édition des Rencontres oenologiques.

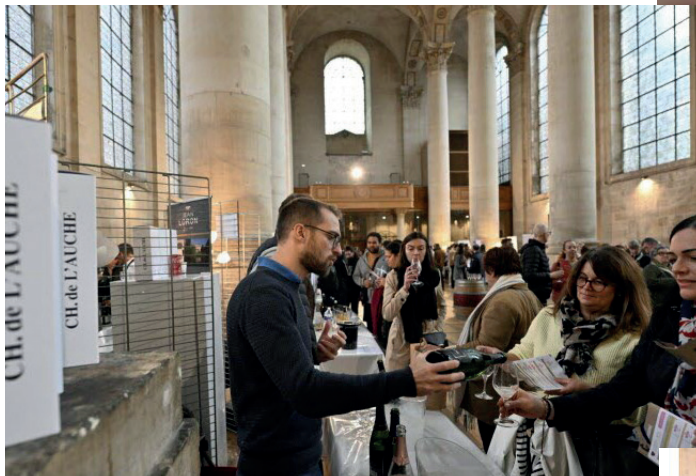


29 octobre 2023 - L'Est Républicain - Alexandre Marchi
Plus de 3700 personnes viennent déguster aux Prémontrés

Source : <https://vu.fr/WdzWn>

29 octobre 2023 - L'Est Républicain - Alexandre Marchi
Plus de 3700 personnes viennent déguster aux Prémontés

Source : <https://vu.fr/WdzWn>



C'est un nouveau record de fréquentation ! 3700 amateurs de vins et de spiritueux sont passés par l'Abbaye des Prémontés, ce week-end, pour cette 23e édition des Rencontres oenologiques.



N° 107 Janvier - Février - Mars 2024 - Artisans & Commerçants
Champagne CH. de l'Auche

CHAMPAGNE

CH. DE L'AUCHE :

Régalez-vous avec le champagne Ch.de l'Auche Brut Tradition au prix préférentiel de 17 € la bouteille (transport compris) du 1^{er} janvier au 31 décembre 2024. Les commandes se font uniquement par l'intermédiaire de votre association qui se chargera de les regrouper et de la réceptionner.

Profitez de VOTRE TARIF PRÉFÉRENTIEL sur le Champagne BRUT TRADITION Blanc de Noirs

CHAMPAGNE
CH. de L'AUCHE

Une gamme complète sublimant le Meunier pour chaque moment de consommation !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.





PRESTIGE DES SACRES

Brut
97/100
26,30 €

Voilà une coopérative qui prouve une nouvelle fois que le talent et la compétence ne sont pas étrangers à la coopération champenoise. Les trois cépages emblématiques sont convoqués pour composer un assemblage où chacun joue sa partie. Le brioché, le fruité et le floral sont bien là, pour un juste équilibre. Il y a de la subtilité et de l'élégance dans ce nez, presque pudique mais, pour qui sait s'y attarder, on y trouve tout un monde de complexité. L'attaque est douce, nuancée, déjà très équilibrée, révélant une chair délicate. La bouche évolue insensiblement vers des saveurs de pamplemousse. Splendide.



Toasts au guacamole et aux crevettes.

CH. DE L'AUCHE

Brut Tradition

95/100

24,90 €

Évidemment, le pinot meunier (85 %) et le pinot noir donnent de la voix, avec une belle intensité sur la gelée de groseille en fil conducteur, le fruit de la passion et la mangue. C'est élégant et expressif, raisonnablement tendu, un peu crémeux. Les fines bulles concourent à l'élégance. Très belle réussite.



Cabillaud rôti au citron, ail et romarin.

Profitez de VOTRE TARIF PRÉFÉRENTIEL sur le Champagne BRUT TRADITION "Blanc de Noirs"



CHAMPAGNE
CH. de L'AUCHE



Une gamme complète sublimant le Meunier pour chaque moment de consommation !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



4 septembre 2024
La Champagne de Sophie Claeys !
Le Champagne CH. de Lauche lance une cuvée avec une plaque de muselet en bois

Accueil > Coopératives > La Champagne CH. de Lauche lance une cuvée avec une plaque de...

COOPÉRATIVES

Le Champagne CH. de Lauche lance une cuvée avec une plaque de muselet en bois

4 septembre 2024



French

La Coopérative de Germigny Janvry Rosnay (GJR) innove avec sa nouvelle cuvée Brut Nature de son **Champagne CH. de Lauche**, qui est marquée par un élément distinctif : une plaque de muselet en bois. Ce choix, loin d'être anodin, reflète l'engagement de la coopérative pour une production plus respectueuse de l'environnement, tout en restant fidèle à son savoir-faire.

Fondée en 1961, la Coopérative GJR regroupe aujourd'hui environ une centaine de vignerons, exploitant 120 hectares de vignes sur la Petite Montagne de Reims, dont certaines parcelles sont classées en 1ers Crus. La cuvée Brut Nature est élaborée à partir des cépages Meunier et Pinot Noir, sans ajout de dosage. L'une des particularités de cette cuvée réside dans l'utilisation d'une plaque de muselet en bois, une innovation brevetée par la maison. Fabriquée à partir de chêne provenant des forêts de la Montagne de Reims, cette plaque remplace la traditionnelle version métallique. Ce changement s'inscrit dans une démarche écologique visant à valoriser les ressources locales et à promouvoir des pratiques plus durables. De plus, la plaque de muselet, produite en partenariat avec la Tonnelerie de Champagne, témoigne du savoir-faire artisanal régional. Chaque carton de six bouteilles inclut une bouteille ornée de cette plaque en bois, numérotée de 1 à 100. Cela en fait un objet recherché par les collectionneurs.

6-12 septembre 2024 - n°619
V & S News
Un muselet en bois pour le lancement d'une nouvelle cuvée de champagne CH. de l'Auche

Un muselet en bois pour le lancement d'une nouvelle cuvée de champagne PROMOTION CH. de l'Auche

Le champagne CH. de l'Auche, marque commerciale de la coopérative de Germigny Janvry Rosnay (120 ha d'approvisionnement dans la 51), lance une nouvelle cuvée, un brut nature, assemblage de meunier et pinot noir. Sa singularité réside dans sa plaque de muselet en bois de chêne recyclé, réalisée grâce à un brevet exclusif par la Tonnelerie de Champagne. Elle est disponible dans un premier temps en quantité limitée, 100 cartons de 6 bouteilles, avec une plaque bois placée aléatoirement sur l'une d'elles (PVC : 200 €). À partir du 15 octobre, la cuvée (sans muselet en bois) sera disponible dans les points de vente de la coopérative, notamment les magasins Caves et Terroirs de Reims, Tinquex et Muizon. ■ N.C.



NOS MÉDAILLES D'OR DE 20 À 30 EUROS

BORDELAIS

Rouge

- Château Saint-Estèphe** | 2020 • AOP Saint-Estèphe • HVE • 22 €
- Vignobles Magali & Thibaut Decoster** | Réserve des Jacobins 2019 • AOP Saint-Émilion Grand Cru • HVE • 22 €
- Château Fourcas Hosten** | 2019 • AOP Listrac-Médoc • CAB • 22 €
- Château Tour de Pressac** | 2020 • AOP Saint-Émilion Grand Cru • HVE • 22,01 €
- Château Tayac** | 2021 • AOP Margaux • HVE • 24 €
- Château Clarisse** | 2021 • AOP Puisseguin Saint-Émilion • AB • 25 €
- Château Luchey-Halde** | 2018 • AOP Pessac-Léognan • HVE • 26,90 €
- Château Puy Guilhem** | 2018 • AOP Fronsac • 26,90 €
- Château Vieille Tour** | Cuvée Signature 2022 • AOP Cadillac Côtes de Bordeaux • HVE • 28 €

Blanc

- Château de Veyres** | 2022 • AOP Sauternes • HVE • 26 €
- Château d'Arche** | Soleil d'Arche 2022 • AOP Sauternes • CAB • 28,50 €

BOURGOGNE

Blanc

- Château de la Greffière** | Mâcon-La-Roche-Vineuse Les Ronzettes 2022 • AOP Mâcon La Roche-Vineuse • HVE • 21,30 €
- Domaine Louis Moreau** | Les 8 2022 • AOP Chablis • HVE • 22 €
- Domaine Feuillat Juillot** | Montagny 1^{er} Cru Cuvée Les Vignes de Françoise 2022 • AOP Montagny 1^{er} Cru • CAB • 24 €
- Domaine du Château de Fley** | Chablis 1^{er} Cru Mont de Milieu 2022 • AOP Chablis 1^{er} Cru • HVE • 25 €
- Domaine Feuillat Juillot** | Montagny 1^{er} Cru Les Coères 2022 • AOP Montagny 1^{er} Cru • CAB • 26 €

CHAMPAGNE

Blanc

- Champagne Néret** | Vély • AOP Champagne • HVE • 20,50 €
- Champagne Philippe Martin** | Cuvée Spéciale • AOP Champagne 1^{er} Cru • HVE • 21 €
- Champagne Goulin-Roualet** | Origine 2019 • AOP Champagne 1^{er} Cru • 21,65 €
- Champagne Gaudinat Boivin** | Grande Réserve • AOP Champagne • HVE • 21,90 €
- Champagne Dore Leguillette** | Millésime 2015 • AOP Champagne • 24 €
- Champagne Driant-Valentin** | Cuvée Le Chardonnay Blanc de Blancs • AOP Champagne • 25 €
- Champagne Delavenne** | Brut Réserve Grand Cru • AOP Champagne - Grand Cru • CAB • 25 €
- Champagne A. Lété** | Les Miscellanées Num.III • AOP Champagne • 26,80 €
- Champagne Jacques Picard** | Réserve • AOP Champagne • 27 €
- Champagne de Barfontarc** | Caractère Blanc de Noirs 18^e Assemblage • AOP Champagne • 28 €
- Champagne Ch. de l'Auche** | Chapitre II • AOP Champagne • 29 €
- Champagne Prestige des Sacres** | Cuvée 30&3 • AOP Champagne • 29 €
- Alain Couvreur** | Blanc de Noirs • AOP Champagne • 30 €
- Champagne Pierre Trichet** | La Puissance • AOP Champagne Grand Cru • HVE • 30 €

Rosé

- Champagne Dore Leguillette** | Rosé • AOP Champagne • 22 €
- Champagne de Barfontarc** | Caractère Rosé 32^e Assemblage • AOP Champagne • 29 €

LANGUEDOC

Rouge

- Le Clos du Lucquier** | Les Loulous 2021 • AOP Terrasses du Larzac • HVE • 21 €



CHAMPAGNE
CH. de L'AUCHE



Une gamme complète sublimant le Meunier pour chaque moment de consommation !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



7 décembre 2024 - NewsMag

Source : <https://www.calameo.com/read/004673384a7c74abd22fb>



...mi fin à perçu sa
Captain Iglo et d'un
iens pirates partent
mer est trompeuse
nos héros parvien-
leur mission ?

...rises, avec plus de 100 titres et 100 adaptations,
une série animée, un film et des traductions
dans le monde entier, l'auteur nous ouvre
pour la première fois les coulisses de la
création de Lou dans un ouvrage de plus de
250 pages.

sage à une vie et
quel point il est i
non, pour être soi



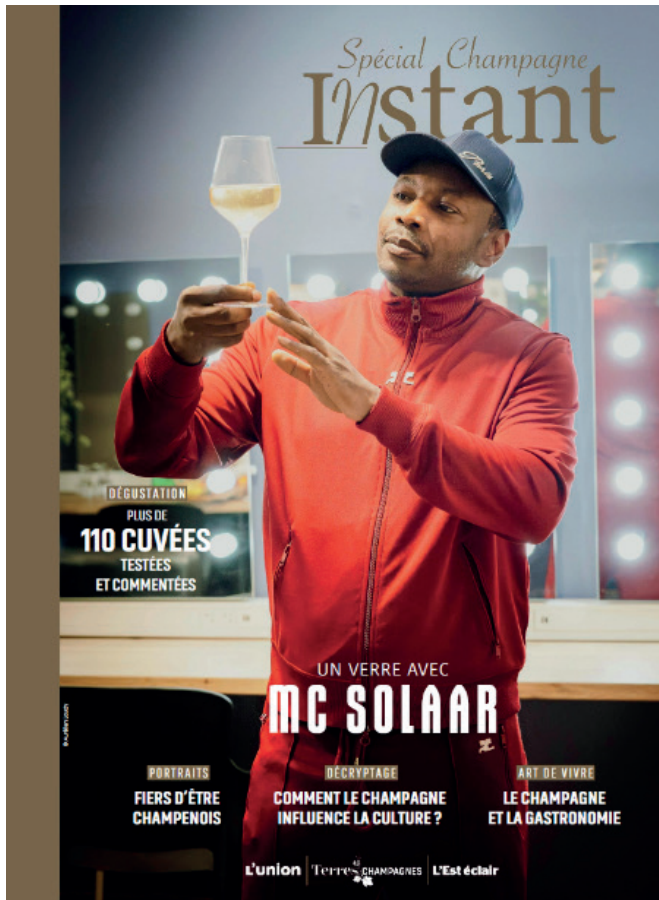
NEWSMAG 120



Champagne Château de l'Auche, Chapitre 1, Brut

Le Champagne CH. de l'Auche, l'une des deux marques de la Coopérative Vinicole GJR basée à Janvry, marque les esprits avec Chapitre 1, une cuvée qui met en lumière le Meunier dans sa pureté et sa crémosité. Le nez, gourmand et pâtissier, mêle biscuit, noisette grillée et fruits blancs, évoluant sur des fruits compotés, épices fines et sous-bois. La bouche, onctueuse et crémeuse, offre une texture soyeuse, des arômes de chêne et une finale longue, fraîche et minérale, aux notes salines et élégantes. Idéal avec un risotto crémeux aux champignons ou une volaille rôtie aux herbes. Délicieux.

Prix public : 36.70€ TTC - <https://www.champagne-de-lauche.com/fr/>



SOIRÉE COCKTAILS



LOMBARD
Brut nature

Couleur et intensité visuelle :
Or étalé.

Affines et puissance efficace
Fruits froids, légèrement brisés.

Saveurs gustatives, structure,
longueur, maturité.

Quel accord mets et vins ?
Langues levées
avec une corbeille de pâtes.



PHILPIONNAT
Blanc de noirs extra-brut 2018

Couleur et intensité visuelle :
Jaune aux reflets rosés.

Affines et puissance efficace
Râche, dense, équilibré, fruits
croquants, acidités, saveur de pain,
harum.

Saveurs gustatives, structure,
longueur, maturité.

Quel accord mets et vins ?
Apogée verte, salades
et Saint-Jacques au pain de seigle.



PRESTIGE DES SACRES
Cuvée Grand Mélièze 2015

Couleur et intensité visuelle :
Or pâle.

Affines et puissance efficace
Ails, gentiane, prune, piment, fruits
blancs (poignée, chèvêche).

Saveurs gustatives, structure,
longueur, maturité.

Quel accord mets et vins ?
Apogée verte, salades
à la bièche, pilon de Bresse.



RARE
Millésime 2019

Couleur et intensité visuelle :
Or, reflets vert.

Affines et puissance efficace
Notes lavandées, harum,
végétales. Terre caillée.

Saveurs gustatives, structure,
longueur, maturité.

Quel accord mets et vins ?
Froids, poissons à l'eau froide,
coque-mendive à la truffe.

ISS | INSTANT SPÉCIAL CHAMPAGNE

SOIRÉE COCKTAILS

DÉGUSTATION



CH. DE L'AUCHE
Nature blanc de noirs

Couleur et intensité visuelle :
Jaune pâle.

Affines et puissance efficace
Siles, fruits de la passion, abricot,
poivre en corbeille.

Saveurs gustatives, structure,
longueur, maturité.

Quel accord mets et vins ?
Filet mignon de porc
avec purée de daubenne
ou papaye.



CLOS CAZALS
Blanc de blancs 2014

Couleur et intensité visuelle :
Or pâle.

Affines et puissance efficace
Notes de citron confit, miel,
beurre frais.

Saveurs gustatives, structure,
longueur, maturité.

Quel accord mets et vins ?
Carpaccio de Saint-Jacques
et anses d'apaganes.



CHARLES HEIDSIECK
Brut réserve

Couleur et intensité visuelle :
Rouge doré lumineux,
reflets roses persistants.

Affines et puissance efficace
Pomme verte sur un petit rôti de veau
rubi, salades, haricots, pâtes
dynamis, notes harum.

Saveurs gustatives, structure,
longueur, maturité.

Quel accord mets et vins ?
Tartare de saumon.



CLERAMBULT
Rosé

Couleur et intensité visuelle :
Rouge saumoné.

Affines et puissance efficace
Nux-dillat, pâte de fruits,
fraises roses, poivre.

Saveurs gustatives, structure,
longueur, maturité.

Quel accord mets et vins ?
Croustille de galette et pain de
seigle.

INSTANT SPÉCIAL CHAMPAGNE | 81

Janvier Février Mars 2025 - Artisans & Commerçants
Retraités - Fenarac



CHAMPAGNE
CH. de L'AUCHE



Une gamme complète sublimant le Meunier pour chaque moment de consommation !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

