

✦
**CHAMPAGNE
VAUCELLE**



**CHAMPAGNE VAUCELLE, LA MARQUE PREMIUM
DE LA MAISON THOMAS CHEURLIN**

« Soucieux de l'héritage de la maison au fil des générations, mon objectif reste de faire naître des champagnes à mon image et ma philosophie avec une devise simple : élaborer des champagnes authentiques, proches de la nature et de nos terroirs.

C'est pourquoi je voulais créer une marque où je pourrais le faire tout en gardant les traditions familiales et c'est tout ce qu'on retrouve avec Champagne VAUCELLE » - **Thomas CHEURLIN, février 2025**

SOMMAIRE

✦ LA CRÉATION DE LA MARQUE CHAMPAGNE VAUCELLE

✦ LA GAMME

✦ LES SPÉCIFICITÉS

Champagne VAUCELLE est constituée de six champagnes, adaptés à tous les types de palais et moments de consommation, aussi bien des champagnes classiques que des cuvées ayant chacune leur personnalité (vieillesse sous-bois, cépage rare, vieillissement sur lattes plus long, millésimé...).



CHAMPAGNE VAUCELLE - Maison Thomas CHEURLIN
17 Grande Rue, 10110 Celles-sur-Ource - +33 (0) 03 25 38 50 26
contact@cheurlin.fr - www.champagne-vaucelle.fr

RP Paris : VINCONNEXION Int
+33 (0)6 22 60 14 15 -vinconnexion@vinconnexion.com - www.vinconnexion.com



CHAMPAGNE VAUCELLE



★ LA CRÉATION DE LA MARQUE CHAMPAGNE VAUCELLE

L'HISTOIRE D'UNE MAISON DE CHAMPAGNE DE PÈRE EN FILS DEPUIS 10 GÉNÉRATIONS :



Maison familiale de Champagne qui trouve ses racines profondes dans l'histoire viticole de la région, **la Maison Thomas CHEURLIN** est reconnue pour **ses cuvées raffinées** et son engagement à **préserver un patrimoine vinicole exceptionnel**, alliant **savoir-faire ancestral** et **modernité**.

Elle représente plusieurs siècles de tradition et de savoir-faire transmis de génération en génération : **la famille CHEURLIN** s'est implantée à la fin du VIIe siècle à Celles-sur-Ource, un village situé dans la Côte des Bar, et s'est consacrée à la culture de la vigne. À cette époque, les vigneron travaillaient principalement pour des maisons plus grandes ou pour fournir du vin tranquille. La famille CHEURLIN a naturellement évolué vers **la production de champagne** après la seconde guerre mondiale avec l'avènement de la méthode champenoise. Aujourd'hui, la Maison reste **un acteur familial et indépendant**, gérée par les descendants de la lignée dont Thomas CHEURLIN. Elle se distingue par **son engagement envers des pratiques respectueuses de l'environnement**, favorisant **une viticulture durable**. (Certification HVE3 et VDC)



LA NOUVELLE MARQUE CHAMPAGNE VAUCELLE À L'IMAGE DE L'ESPRIT DE LA MAISON :

Les champagnes VAUCELLE sont élaborés principalement à partir des cépages traditionnels champenois : le Pinot Noir et le Chardonnay mais aussi une part de Blanc Vrai (Pinot Blanc), l'un des cépages rares. Ils bénéficient d'un terroir d'exception, où le sol jurassique kimméridgien et le climat continental favorisent la maturation optimale des raisins, conférant aux champagnes une complexité et une finesse incomparables.

LE NOM «VAUCELLE» À ÉTÉ SPÉCIALEMENT ÉTUDIÉ :

La marque **représente l'héritage de la famille CHEURLIN, la personnalité de Thomas CHEURLIN et sa philosophie.**

« Les raisins ne proviennent que de notre vignoble et de nos parcelles car nous sommes récoltant-manipulant ».

- ★ Vaucelle signifie « **Petite Parcelle** » ou « **Vallon/Vallée** » en vieux champenois, certaines cuvées seront également parcellaires.
- ★ Vau/**Celle** contient le mot « **Celles** », en référence à Celles-sur-Ource, village d'origine de la famille.
- ★ C'est également le nom d'une abbaye cistercienne fille de l'Abbaye de Clairvaux et soeur de l'Abbaye de Mores à Celles-sur-Ource, ayant un lien avec l'histoire du vignoble champenois et de la Côte des Bar.



CHAMPAGNE VAUCELLE



✦ LA GAMME



LES VALLONS :

produit à partir des grappes de plusieurs parcelles du domaine sur différentes vallées qui ont une belle exposition (L'Ource, La Seine et l'Arce).

- ✦ **Cépages** : majorité de Pinot Noir avec une touche de Chardonnay
- ✦ **Vinification** : utilisation des premières presses uniquement
- ✦ **Élevage** : 36 mois
- ✦ **Prix de vente TTC au caveau** : 29.00€



LE SUCHOT :

rosé méthode saignée avec les grappes provenant exclusivement de la parcelle dite « Le Suchot ».

- ✦ **Cépages** : 100% Pinot Noir
- ✦ **Vinification** : utilisation des premières presses uniquement
- ✦ **Élevage** : 36 mois
- ✦ **Prix de vente TTC au caveau** : 32.00€



TERRE NATALE :

en référence à l'origine du vignoble champenois dans la Côte des Bar avec l'arrivée du Pinot Noir grâce aux moines cisterciens au XIIe siècle.

- ✦ **Cépages** : 100% Pinot Noir
- ✦ **Vinification** : utilisation des premières presses uniquement. Une partie du vin (30%) vieillit un an dans un foudre en chêne
- ✦ **Élevage** : 36 mois
- ✦ **Prix de vente TTC au caveau** : 38.00€



TERRE NACRÉE :

en référence au terroir de la Côte des Bar. Les grappes proviennent de deux parcelles spécifiques du domaine sur notre terroirs jurassique kimmeridgien « La Faucillière » et « La Loge ».

- ✦ **Cépages** : 100% Chardonnay
- ✦ **Vinification** : utilisation des premières presses uniquement
- ✦ **Élevage** : 36 mois
- ✦ **Prix de vente TTC au caveau** : 38.00€



CUVÉE DES AMBASSEDEURS

c'est la référence de la maison, la crème de la crème car ce sont des vins sélectionnés en fonction de la vendange. C'est un millésime non revendiqué (actuellement de 2018). L'assemblage pourra varier en fonction de l'année.

- ✦ **Cépages** : 80% de Pinot Noir 20% Chardonnay
- ✦ **Vinification** : utilisation des premières presses uniquement
- ✦ **Élevage** : 72 mois
- ✦ **Prix de vente TTC au caveau** : 69.00€



TERRE DE NUANCE :

cuvée numérotée et limitée à 2 000 bouteilles. Cette cuvée changera tous les ans en fonction du travail en cuverie d'où le terme NUANCES.

- ✦ **Cépages** : 100% Blanc Vrai (Pinot Blanc) qui est un des cépages rares en Champagne
- ✦ **Vinification** : utilisation des premières presses uniquement
- ✦ **Élevage** : 60 mois
- ✦ **Prix de vente TTC au caveau** : 45.00€

CHAMPAGNE VAUCELLE



LES SPÉCIFICITÉS

L'idée principale de Thomas CHEURLIN est toujours de produire des champagnes authentiques, mettant en avant la richesse du terroir de la Côte des Bar : la nature du sous-sol a guidé la sélection des cépages du terroir champenois.



« Nos champagnes sont élaborés dans la plus fidèle tradition de la Maison CHEURLIN. Leur élégance, leur bulles fines et le travail de vinification très suivi sont incontestablement reconnus. Chaque bouteille incarne près de 350 ans d'histoire, de passion et d'excellence. »

Thomas Cheurlin

TOUTES LES ÉTAPES D'UN TRAVAIL MINUTIEUX ET PRÉCIS DE LA VIGNE AU VIN :

- ✦ **Les vendanges** sont manuelles pour ne pas endommager les grappes. Elles ont lieu généralement courant septembre, selon la date de floraison et l'évolution de la maturité des raisins.
- ✦ **Le pressurage** : les raisins sont pressés par lot d'un même cru et d'un même cépage. Quatre presses sont effectuées par pressurage.
- ✦ **L'élaboration** : au printemps, le vigneron réalise la subtile alchimie de l'assemblage. C'est une oeuvre de création où il s'agit d'unir jusqu'à 10 vins différents, vins clairs de qualité et vins de réserve aux qualités exceptionnelles, afin d'obtenir le goût juste.
- ✦ **Le tirage** : le vin assemblé est mis dans sa bouteille et une petite quantité de liqueur est ajoutée, c'est la liqueur de tirage, composée de vin, sucre et levures. Le vin devient effervescent, après la 2e fermentation et la prise de mousse.
- ✦ **Le vieillissement** : les cuvées de la marque VAUCELLE sont gardées sur lattes au moins 36 mois.
- ✦ **Le remuage** : au terme de l'élevage, les bouteilles sont placées en position couchées sur un pupitre et remuées, afin d'extraire le dépôt naturel.
- ✦ **Le dégorgement** : une liqueur d'expédition composée de vin et sucres, dont le dosage est ajusté à chaque cuvée, est ajoutée après l'expulsion du bouchon de dépôt.