



CHAMPAGNE VAUCELLE

La récolte 2025 est splendide, à l'image de la nouvelle marque premium de la Maison Thomas CHEURLIN

C'est une année exceptionnelle, avec deux épisodes de canicule qui ont arrêté la maladie, pas de gel, de l'eau en quantité et du soleil.

En rapport aux prévisions et au floraisons, les vendanges devaient commencer le 27 août. Finalement, elles ont débuté plus tôt, ainsi que la majorité des viticulteurs en Champagne, dès le 19 août car les raisins étaient mûrs et sains, avec une belle acidité. Elles se sont terminées comme habituellement après huit jours, Thomas Cheurlin est ravi de la qualité et attend les dégustations de confirmation en décembre ou janvier.



Pinot noir



Chardonnay

Les deux pressoirs de 8000 et 4000 kg permettent, en plus de traiter le volume, de vinifier des parcelles par cépage et donc de sélectionner les meilleures pour la marque Vaucelle.



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...).

Le nom « Vaucelle » a été spécialement étudié pour que 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 ».



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



Septembre 2025

Une Maison de Champagne de père en fils depuis 10 générations :

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.

L'idée principale est toujours de produire des champagnes authentiques, mettant en avant la richesse du terroir de la Côte des Bar. Avec une production à échelle humaine, nous souhaitons maintenir un équilibre entre tradition et innovation, valorisant l'héritage familial tout en répondant aux exigences modernes des amateurs de champagne. Chaque bouteille incarne près de 350 ans d'histoire, de passion et d'excellence.

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 VII^e 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 vignerons 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. 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.



« 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 ma 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

Cette nouvelle gamme est accessible à tous et sera présente chez les cavistes, sur les tables de restaurants et à l'export.