



CHAMPAGNE VAUCELLE

THOMAS CHEURLIN DÉVOILE SA NOUVELLE LIQUEUR DE DOSAGE, LA SIGNATURE D'UN ÉQUILIBRE PRÉCIS



UNE NOUVELLE EXPRESSION DU STYLE DE LA MAISON

La Maison fabrique aujourd'hui sa propre liqueur de dosage, c'est le fruit d'une réflexion menée autour de l'identité du vin, de l'expression du terroir et de l'émotion finale portée par chaque cuvée.

Cette liqueur accompagne désormais les champagnes Vaucelle avec une approche personnalisée, où le dosage devient un geste supplémentaire de précision.

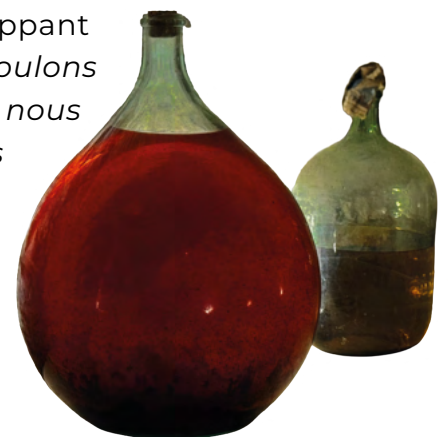
« Créer notre propre liqueur nous permet de donner à chaque cuvée une direction unique. Pensée sur mesure, elle agit comme une touche finale : elle révèle l'équilibre du vin, souligne son caractère et lui apporte sa propre émotion », explique Thomas Cheurlin.

À travers cette démarche, le vigneron affirme sa vision du dosage, fidèle à l'esprit de la Champagne tout en ouvrant de nouveaux horizons aromatiques.

UNE APPROCHE ARTISANALE DU DOSAGE

Depuis toujours, la Champagne entretient autour du dégorgement et de la liqueur de dosage une part de mystère et de tradition. Chaque maison possédait sa propre recette, précieusement conservée par les chefs de cave.

Champagne Vaucelle s'inscrit dans cet héritage tout en développant une approche plus libre et contemporaine du dosage: *« nous voulons maintenir cette grande tradition tout en étant conscients que nous avons un produit vivant et le plus naturel possible. Nous avons ainsi développé au sein de la Maison une manière singulière d'élaborer nos liqueurs, tout en gardant le secret de sa réalisation pour chacune de nos cuvées ».*





CHAMPAGNE VAUCELLE

UNE VISION DU CHAMPAGNE TOURNÉE VERS L'ÉQUILIBRE



Cette recherche d'équilibre traduit la volonté de la Maison de préserver la pureté du vin, d'accompagner sans masquer et de révéler avec précision l'identité de chaque champagne.

Un espace spécifique est aujourd'hui consacré au vieillissement des liqueurs de dosage de la Maison : un lieu confidentiel baptisé « **Le Paradis** », où reposent les préparations dans des dames-jeannes en verre soufflé.

« *Je vais vous ouvrir nos portes tout en préservant l'essentiel, car un secret ne se livre jamais complètement...* », confie Thomas Cheurlin

À cette approche s'ajoutent différents contenants et méthodes d'élevage : fûts, foudres, cuves inox ou encore amphores utilisées pour certains vins de base. Les assemblages demeurent volontairement secrets, dans le respect de la tradition champenoise.

La philosophie de création repose sur une totale liberté d'expression : millésimes, cépages, sélections parcellaires ou touches plus inattendues peuvent entrer dans la composition d'une liqueur, à condition de servir l'équilibre final du vin.

Concernant le sucre utilisé, la Maison revendique avant tout une recherche de justesse et de gourmandise : « *le produit final doit être délicieusement gourmand pour être en accord avec nos vins* ».

À travers cette nouvelle liqueur de dosage, la Maison Thomas Cheurlin poursuit son engagement en faveur d'une viticulture et d'une vinification exigeantes, où chaque détail contribue à l'expression finale du vin.

« *Nos vins sont salins, fruités, ronds, floraux ou un peu de tout mais le rôle de nos liqueurs sera de les sublimer, les affirmer ou juste déposer la touche qui pourrait associer au mieux l'ensemble de son profil, nos liqueurs ne sont pas juste une touche de sucre et si le vin se suffit à lui-même alors il sera sans dosage... La liqueur impactera directement le profil aromatique mais aussi sa structure en bouche* ».

Et Thomas Cheurlin précise que la liqueur sera adaptée chaque année : « *nous travaillons sur des champagnes aux profils si différents que l'on ne peut pas concevoir l'uniformisation de nos vins et nous devons tenir compte du temps, un facteur qui fait tellement évoluer le profil aromatique* ».





CHAMPAGNE VAUCELLE

UNE MARQUE À L'IMAGE DE L'ESPRIT DE LA MAISON

À PROPOS DE CHAMPAGNE VAUCELLE

La marque premium de la Maison Thomas CHEURLIN lancée en février 2025, est constituée de six champagnes, adaptés à tous les types de palais et moments de consommation. Champagne Vaucelle est une rencontre entre explorateurs et voyageurs car, depuis 1677, la famille Cheurlin navigue entre les époques : 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.

Grand voyageur et conteur, Thomas Cheurlin vous embarque sur son navire avec son équipage, pour partager son univers et ses secrets : assemblages précis, liqueurs aux alchimies confidentielles, cuvées parcelaires d'exception.



Les cuvées sont élaborées 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.

La marque Champagne VAUCELLE, est accessible à tous et se développe chez les cavistes, sur les tables de restaurants et à l'export.



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