



La Maison Thomas CHEURLIN est fière de vous présenter sa nouvelle marque premium Champagne Vaucelle

À déguster en avant-première à Wine Paris, Hall 7-3 / A 006, rv lundi et mardi à 10h30 et 16h30



« *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.

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, il n'y a pas de négoce* ».

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



MAISON THOMAS CHEURLIN
17 Grande Rue, 10110 Celles-sur-Ource- +33 (0) 03 25 38 50 26
contact@cheurlin.fr-www.cheurlin-dangin.fr

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



CHAMPAGNE VAUCELLE

Communiqué de presse - février 2025

- **Les Vallons, Brut Sans Année** : 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 : 70% Pinot Noir et 30% Chardonnay

Vinification, élevage : utilisation des premières presses uniquement. Élevage 36 mois.

Prix de vente TTC au caveau : 29.00€

- **Le Suchot, Rosé de Saignée (parcellaire)** : rosé méthode saignée avec les grappes provenant exclusivement de la parcelle dite « Le Suchot ».

Cépage : 100% Pinot Noir

Vinification, élevage : utilisation des premières presses uniquement. Élevage 36 mois.

Prix de vente TTC au caveau : 32.00€

- **Terre Natale, Blanc de Noirs** : l'origine du vignoble champenois dans la Côte des Bar avec l'arrivée du Pinot Noir grâce aux moines cisterciens au XIIe siècle (Abbaye de Clairvaux puis Abbaye de Mores à Celles-sur-Ource plus tard).

Cépage : 100% Pinot Noir

Vinification, élevage : utilisation des premières presses uniquement. Élevage 36 mois.

La particularité de cette cuvée est qu'une partie du vin (30%) vieillit un an dans un foudre en chêne.

Prix de vente TTC au caveau : 38.00€

- **Terre Nacrée, Blanc de Blancs** : en référence au terroir de la Côte des Bar.

Cépage : 100% Chardonnay

Vinification, élevage : utilisation des premières presses uniquement. Élevage 36 mois.

Les Grappes proviennent de deux parcelles spécifiques du domaine sur notre terroirs jurassique kimmeridgien « La Faucillière » et « La Loge ».

Prix de vente TTC au caveau : 38.00€

- **Terre de Nuance, Blanc vrai, cuvée éphémère** : cuvée numérotée, limitée et qui changera tous les ans en fonction du travail en cuverie d'où le terme NUANCE.

Cépage : 100% Blanc Vrai (Pinot Blanc) qui est un des cépages rares en Champagne.

Vinification, élevage : utilisation des premières presses uniquement. Élevage 48 mois.

Prix de vente TTC au caveau : 45.00€

- **la cuvée Ambassadeurs, cuvée prestige** : c'est la référence de la maison. Elle sera millésimée (à partir de 2028/2029). Cette cuvée est la crème de la crème de la maison car ce sont des vins sélectionnés strictement en fonction de la vendange. L'assemblage pourra varier en fonction de l'année.

Cépages : 80 % Pinot Noir et 20 % Chardonnay

Vinification, élevage : utilisation des premières presses uniquement. Élevage 60 mois.

Prix de vente TTC au caveau : 69.00€





CHAMPAGNE VAUCELLE

Communiqué de presse - février 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 en 1677 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.

