



CHAMPAGNE
GREMILLET



Nouveaux habillages
Nouvelles cuvées de prestige
Nouveaux étuis
Le coffret mixte luxe

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - septembre 2018

UN NOUVEL HABILLAGE ASCENDANT ET OPTIMISTE POUR EXPRIMER L'HISTOIRE ET LA PHILOSOPHIE MAISON

**Parce que le premier vecteur d'image est le produit,
un soin tout particulier est apporté à la gamme
des champagnes Gremillet.**

Dans un souci permanent du détail et une volonté d'affiner la qualité perçue de la marque, la maison GREMILLET a apporté des changements à la fois subtils et audacieux pour une gamme raffinée en totale harmonie avec ses valeurs :

Un nouveau G emblématique de la maison qui s'affirme dans une version plus moderne et dynamique, souligné d'une diagonale, tel un chemin ascendant vers l'avenir.

L' étiquette qui s'enrichit d'une fine texture de fond tout en diagonale et qui appelle au touché.

Enfin, la coiffe ! pour que l'harmonie soit totale, elle affiche fièrement une nouvelle découpe, elle aussi en diagonale, exclusive à la maison. L'intérêt est double : permettre de se différencier, être reconnaissable auprès des consommateurs.

Ensuite et surtout, cette découpe ascendante résonne parfaitement avec l'esprit de la maison qui revendique sa jeunesse, sa croissance rapide et son regard optimiste sur l'avenir. Elle vient en parallèle du chemin de vie présent sur les coiffes pour illustrer les petits et grands succès que la maison a à cœur de célébrer. « Tous vos succès méritent un Gremillet ».

**Un design global plus harmonieux, contemporain et épuré pour satisfaire
une clientèle toujours plus exigeante.**

Une gamme élégante et contemporaine qui se compose en 3 segments :

Les Classiques : ils sont les essentiels, les incontournables : Sélection et Rosé ;

Les Purs : purs par leur dosage ou l'unicité de leur cépages : Zéro dosage, Blanc de Noirs, Blanc de Blancs ;

Les Uniques : pour les grandes années ou les vinifications particulières, ils sont présentés dans des flacons prestigieux où c'est ici l'étiquette qui prend une forme oblique : Cuvée Evidence, Rosé Vrai et bientôt Le Millésimé.



NOUVEAU FLACONS LUXEUX POUR SES CUVÉES DE PRESTIGE « LES UNIQUES »

La maison GREMILLET a voulu offrir à ses cuvées de prestige un flacon à la hauteur de leur contenu. Un flacon aux formes généreuses qui vient s'inscrire parmi les grandes cuvées de Champagne. L'unique est incomparable, voire exceptionnel. Seules les grandes années ou les vinifications particulières peuvent donner naissance à des champagnes uniques.

CUVÉE ÉVIDENCE

100 % chardonnay

30% des jus sont élevés en fûts de chêne de 1 à 3 ans. 20% de vin de réserve entrent dans la composition de cette cuvée. Un Vieillissement minimum de 3 ans sur lies et un faible dosage (7 grammes) contribuent à l'harmonie et la complexité de ce champagne.

Le nez nous invite à pénétrer dans un univers ésotérique quasi monacal, de fleurs, d'épices et de bois précieux. Il faut le humer sans violence pour en comprendre toutes les subtilités. La bouche, bien structurée, avec un bel équilibre entre la vivacité et le moelleux, séduit d'emblée. Réglisse, vanille, biscuit et notes boisées concourent en finale pour nous offrir un pur moment de bonheur.

Le mot de Jean-Christophe GREMILLET, chef de cave :

« La légère vinication sous bois lui donne davantage de complexité aromatique tout en conservant la fraîcheur du chardonnay. Un champagne atypique et rare ! »

POINTS DE VENTE VPC – CHR – Cavistes
PRIX PUBLIC 45 € TTC

ROSE VRAI

100 % Pinot Noir

Rosé de saignée obtenu par macération du raisin où la profondeur de la couleur va de paire avec celle des arômes.

Un vieillissement minimum de 3 ans sur lies et un faible dosage – Extra Brut (6 grammes) laisse place à la pure du fruit. Le nez est une symphonie de fruits rouges frais et purs qui vous titillent les sens. Dans la gaieté, il nous ouvre les portes du jardin des Hespérides.

Une gourmandise fruitée, chaque bulle est un fruit différent qui vous explose sur le palais comme une petite note de musique : ici une cerise, une griotte, là une framboise, une groseille, puis une fraise, là c'est un grain de cassis, et encore une myrtille...Ce rosé est un baiser parfumé qui donne envie de trinquer, à la joie, à la vie, à l'amour.

Le mot de Jean-Christophe GREMILLET, chef de cave :

« Tel un millésimé, le rosé de saignée fait l'objet d'une sélection rigoureuse de nos raisins »

POINTS DE VENTE VPC – CHR – Cavistes
PRIX PUBLIC 38 € TTC



3 NOUVEAUX ETUIS, 1 CONCEPT : LE CHEMIN DE VIE



Le nouveau design élégant se veut aussi être l'interprétation joyeuse et libre du fameux « CHEMIN DE VIE » ou « CHEMIN DU SUCCÈS » si chers à la maison GREMILLET.

Déjà représenté par une ligne ascendante sur les coiffes de ses champagnes, il se veut ici plus aérien.

La maison GREMILLET souhaite au travers de ce « CHEMIN DE VIE » qui parcourt les 4 faces de chaque étui, célébrer les PARCOURS MULTIPLES ET VARIÉS de chacun, parsemés de difficultés mais aussi de succès, petits et grands !

La maison GREMILLET présente 3 nouveaux étuis :

Or pour une cuvée au choix,
Bleu pour le Blanc de Blancs,
Rouge pour le Blanc de Noirs.

Selon leur disposition, on peut jouer à composer différents chemins de vie :

avec **1, 2 OU 3 ÉTUIS**,
tout en **ÉGAYANT LES LINÉAIRES !**



LE COFFRET MIXTE LUXE

Un **coffret mixte**, luxueux et malin qui se compose selon les besoins en **version duo, trio ou solo plus 2 flûtes**.

Une belle occasion de varier les plaisirs au travers des différentes cuvées de la gamme Gremllet.

Ce coffret type boîte cloche met en scène le nouveau logo de la maison : son G ascendant qui exprime les valeurs d'optimisme et d'ambition de la maison.

Il pourra une fois ses calages ôtés servir de jolie boîte à trésor à composer à souhait là encore.





FOCUS MARQUE



CHAMPAGNE GREMILLET, LA MAISON FAMILIALE QUI MONTE , QUI MONTE.

Le Champagne GREMILLET est une maison exclusivement familiale créée par Jean-Michel GREMILLET. La première parcelle donnée par sa mère Lulu en 1979 va l'inciter à développer l'exploitation. Aujourd'hui, toute la famille (enfants et beaux enfants) participe à l'activité de la marque.

La maison produit 500 000 bouteilles par an dont : 40% à l'export (50 destinations), 60% en France avec une clientèle exclusivement traditionnelle de CHR, cavistes et particuliers.

Ses cuvées sont récompensées par les plus grands concours de vins (Decanter, Effervescent du monde, Guide Hachette des vins, IWSC, Wine Spectator...) et sélectionnées chaque année par 50 Ambassades et Consulats à travers le monde.

LA COTE DES BAR DANS L'AUBE : UN TERROIR UNIQUE.

Le domaine GREMILLET est situé à Balnot s/Laignes, à 45 km de Troyes capitale historique de la Champagne. Il est tout près du fameux terroir des Riceys où le pinot noir est roi. Son vignoble s'étend sur 42 hectares.

«TOUS VOS SUCCÈS MERITENT UN GREMILLET.»

Un slogan en parfaite résonance avec l'histoire de ce domaine familial qui a su grandir vite et s'imposer parmi les plus belles maison de son secteur. Une histoire singulière jalonnée de succès grâce à la détermination, le dynamisme mais aussi l'optimisme des gens qui la composent. Un regard toujours tourné vers l'avenir, une construction pas à pas dont elle est fière. Elle poursuit son développement avec cette même volonté d'avancer qu'elle transmet à travers ses cuvées...

Un champagne destiné à tous ceux qui osent rêver et entreprendre.

Champagne Gremillet

03 25 29 37 91

www.champagnegremillet.fr

info@champagnegremillet.fr

#champagnegremillet



Relations médias

Laure Rebois

06 68 00 98 07

direction@c2laure.com



Kit photos et Dossier de Presse : **ICI**