



COUPS DE COEUR



Nathalie CADET

L'Axonais ...

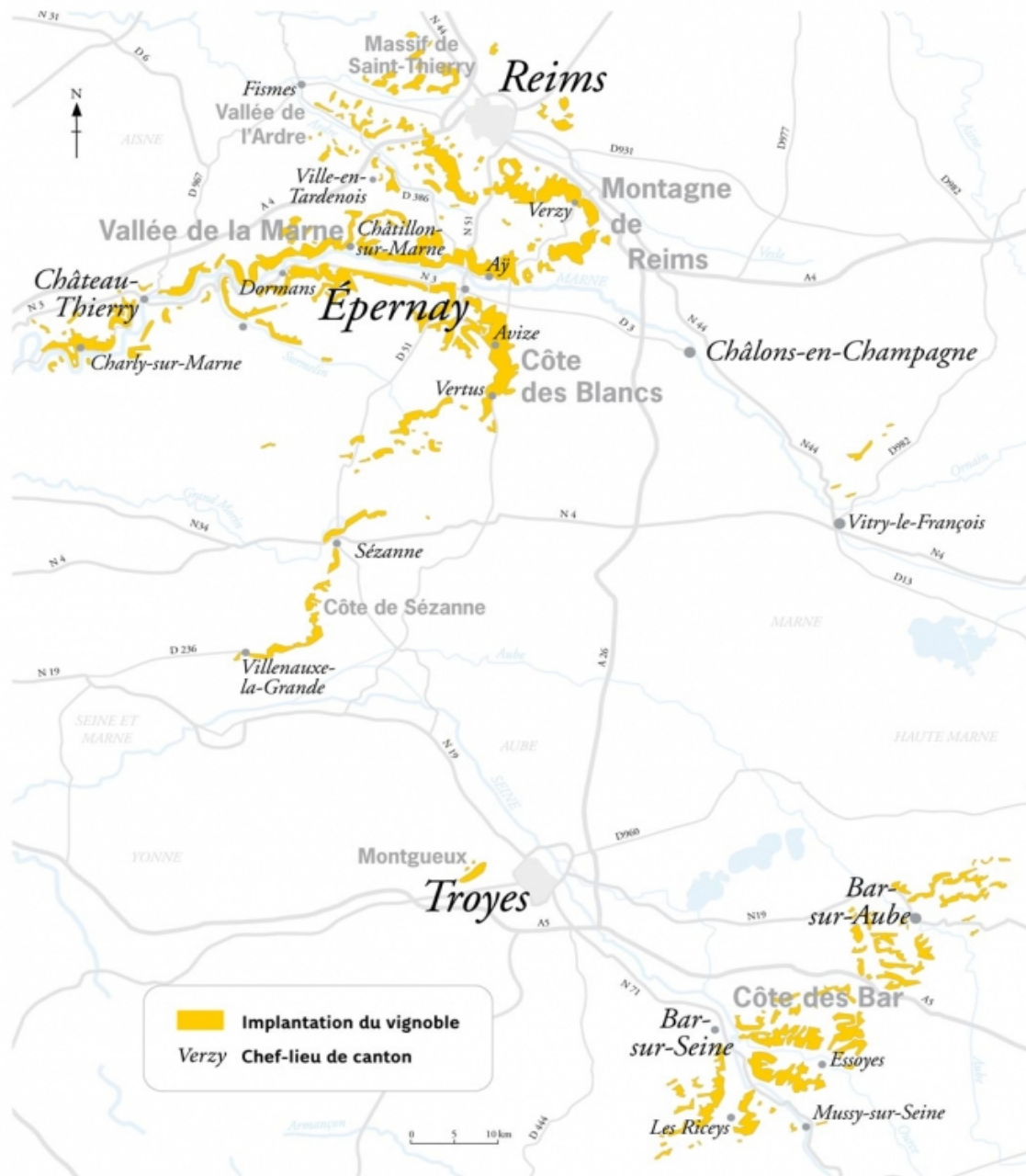


L'appellation ...

L'AOC Champagne est l'une des **AOC les plus connues du monde**, elle seule est autorisée à porter le nom de Champagne. Le terroir produit près de 250 millions de bouteilles de champagne pétillant sur ses 3 sous-régions principales : **la Montagne de Reims, la Côte des Blancs et la Vallée de la Marne**.

Les hivers sont relativement doux et humides. En automne et en été les vignes sont suffisamment ensoleillées pour la maturation du raisin. Le sol de Champagne (craie, argile, calcaire) est il réfléchit la lumière du soleil sur la vigne, absorbe la chaleur et conserve l'humidité nécessaire au confort des racines, idéal pour les vignobles :

LA CHAMPAGNE VITICOLE





L'inconnu de la vallée

Voici une des régions de production de Champagne sans doute la **plus méconnue** de toutes

Eh oui, **un Champagne picard**, quelle drôle d'idée !

Chacun sait approximativement situer la Côte des Bar, la Côte des Blancs, mais lorsque qu'il s'agit de la célébrité Montagne de Reims, dans sa partie Vallée de la Marne, qui penserait que toute à l'ouest de cette vallée, se rencontre un des champagnes les plus originaux, **le Champagne axonais** (c'est-à-dire, du département de l'Aisne).



Tirage limité à 1500 exemplaires par année, numérotés, proposé en coffret prestige.

Vinification

En cuves émaillées et cuves inox, assemblage de vins de réserve en pure cuvée ayant atteint sa plénitude 1 à 2 années de plus dans nos caves.

Œnologie

AOC	Champagne
Catégorie	Effervescent blanc
Terroir	Vignoble planté sur sol argilo-calcaire conduit en viticulture raisonnée
Dosage	Brut, (11 g de sucre / litre)
Alcool	12,25 %

La dégustation ...

Dégustation



CHAMPAGNE

Champagne Alain NAVARRE

14, Rue De La Marne
02850 PASSY SUR MARNE

Tél. : 03 23 70 35 12
mobile : 06 20 33 19 98
fax. : 03 23 70 64 97

www.champagne-navarre.fr

Dégustation

- Œil** Le Champagne se présente habillé d'une robe à l'aspect satiné et fluide, de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune citron profonds. Il est animé par des bulles fines et vives qui alimentent une collerette persistante.
- Nez** Le premier nez se montre délicatement parfumé avec des notes d'acacia, de rose fraîche, de coquelicot, de tilleuls, accompagnés par des odeurs de pomme, de pêche blanche. L'aération du Champagne révèle des notes minérales très pures, iodées et calcaires.
- Bouche** L'approche dans le palais est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. La finale légère, briochée et citronnée, teintée d'iode et fuyante, laisse une sensation fondante et caressante d'une grande délicatesse.

Comment Georges Clooney s'est marié avec un Champagne axonais

Deux semaines avant le mariage, Joëlle et Alain Navarre ne savaient pas que leur production serait servi lors de la réception à Venise.

Mis en ligne le 3/10/2014 à 14:21



Un vigneron indépendant : voilà ce que cherchaient les fameux clients. « C'est ce qu'on m'a dit », sourit Joëlle Navarre, du champagne Navarre à Passy-sur-Marne. Avec son époux, Alain, elle n'aurait jamais imaginé que leur cuvée prestige soit servie à la table du mariage d'Amal Alamuddin et George Clooney, le 27 septembre à

Venise.

La petite histoire ...

Bien sûr, ils ne peuvent pas tout dévoiler. « Nous avons signé un accord de confidentialité », comme trois de leurs salariés. Interdiction de dévoiler le prix, le nombre de bouteilles, l'étiquetage. « Ils ont voulu des étiquettes personnalisées. » On n'en saura pas plus. Sauf qu'elles n'ont pas été imprimées en Champagne. Dommage, la commande est partie à Londres. La capitale anglaise, où officie Madame Clooney et où est installé l'un de ses amis. Ce proche, resté anonyme, a joué les intermédiaires entre le couple star et le couple de vignerons indépendants.

« Il est l'un de nos fidèles clients, depuis plus de dix ans, raconte Alain Navarre. Il nous a contactés en juillet pour nous dire qu'il avait un couple d'amis qui allait bientôt se marier et qu'il cherchait un champagne. » À ce moment-là, l'identité des futurs mariés est toujours confidentielle. « Nous avons envoyé des coffrets de dégustation avec la cuvée prestige et la tradition », complète Joëlle Navarre. Les viticulteurs sauront, plus tard, que cette dégustation londonienne était prévue pour la star américaine et sa fiancée. « Ils ont choisi la cuvée prestige », laquelle a obtenu trois médailles d'or en 2014. Proche de cet ami, la prestigieuse avocate Amal Alamuddin avait déjà eu l'occasion de la déguster.

Ensuite, tout s'enclenche rapidement. Mais les Navarre ne connaissent toujours pas l'identité des mariés. « On a mené notre petite enquête sur internet », poursuit Joëlle Navarre. Surtout qu'à cette époque, les médias s'affolent sur l'annonce du mariage du célibataire le plus convoité. La destination de la commande ? Venise. Bingo. Mais il faut garder le secret. Pas si facile, mais les Axonais ont tenu bon. Peut-être profiteront-ils d'un « effet Clooney » ? Modeste, le duo se regarde, sourit. Pas « très people », le couple a la tête sur les épaules. « C'est une grande chance à saisir pour nous, mais tout va vite et tout s'éteint. »

Merci de votre attention ...

