



Champagne Grand Cru,
Blanc de Blancs

Depuis 1947
à Avize, France.



Notre histoire

C'est en 1947, au lendemain de la seconde guerre mondiale, que Marcel Tailleur créa la marque de champagne familiale: Tailleur Desautels - Desautels étant le nom de jeune fille de son épouse Julienne.

Le couple était originaire du village d'Oger où il travaillait ensemble sur des vignes qu'ils avaient en partie achetées et héritées de leurs parents respectifs sur le terroir d'Oger. Leur fils unique Claude travaillait

avec eux.

Ils durent s'installer ensuite dans le village d'Avize où ils ont acheté une maison qui correspondait à leur besoin pour leur exploitation.

Leurs voisins immédiats, Jules et Lucienne Remy, étaient un couple d'ouvriers vigneron d'une prestigieuse marque de champagne qui avaient eux-mêmes acquis de la propriété sur les terroirs d'Avize et de

Cramant.

Leur fille unique Antoinette, épousa Claude en 1954.

Ensemble, ils achetèrent aussi quelques parcelles de vignes sur le terroir d'Avize ; c'est ainsi que notre vignoble, d'une superficie dite moyenne se compose à 50 % de vigne sur Oger, 38 % sur Avize et 12 % sur Cramant.

En 1970, le couple reprit le commerce de champagne paternel, mais en changeant la marque: le champagne Tailleur Desautels devenait alors le Champagne Tailleur-Remy.



Le champagne

Pour être sûrs de consommer le meilleur Champagne, il faut bien connaître ses origines.

La Côte des Blancs est le cœur de la Région autour Epernay, le lieu où les Champagnes les plus prestigieuses naissent grâce à l'habileté et la tradition des vignerons les plus talentueux et où les célèbres Maisons ont leurs caves. La Côte des Blancs doit son nom à la couleur du cépage qui y est planté,

le Chardonnay, qui est d'ailleurs l'unique cépage blanc autorisé en Champagne. Les champagnes produits dans cette zone portent l'appellation « blanc de blancs », et ils se révèlent des vins prisés, qui selon les connaisseurs sont empreints de vivacité et d'esprit, aux arômes légers et délicats, symboles de finesse et d'élégance.

Seulement 6 villages dans cette côte peuvent produire le champagne classé "Grand Cru",

soit la dénomination la plus précieuse entre toutes. Avize- le village où la Maison Tailleux-Remy est née en 1954- est entre eux. C'est ainsi que le Champagne Tailleux-Remy peut prétendre aux appellations Blanc des Blancs et Grand Cru, synonymes de la qualité la plus élevée.



Dès l'origine, un vin sacré

Jusqu'au Moyen Âge, dans les pays de la Chrétienté, ce sont les religieux qui s'occupent de la vigne : le vin est consacré et bu au cours de la messe. La rencontre de la géographie et de l'histoire va offrir aux vins de Champagne un destin hors du commun. C'est en effet Saint Rémi, évêque de Reims, résidant dans une villa ceinte de vignes près de l'actuel Epernay, qui baptisa Clovis quand il se convertit. Le premier roi

de France fut donc sacré en Champagne et les vins de Champagne consacrés un soir de Noël 496. Quelques siècles plus tard, le mariage de Jeanne de Navarre avec Philippe le Bel associa définitivement le destin du comté de Champagne à celui de la couronne de France

De 898 à 1825, c'est à Reims, au cœur de la région de Champagne, que les rois de France seront sacrés. Les cérémonies, selon

les récits qui en furent faits, s'accompagnèrent toutes de festins où les vins de Champagne coulaient à flots. Très vite appréciés pour leur goût et leur finesse, ceux-ci vont devenir les vins que l'on offre en hommage aux monarques qui viennent dans la région. François Ier en reçut plusieurs "pièces", Marie Stuart également, de passage dans la cité des sacres ; on parle de centaines de pintes offertes à Louis XIV

pour son couronnement. Dès le XIIème siècle, la réputation des vins de Champagne a franchi les frontières et leur prestige ne cesse de grandir.

C'est ainsi que le 14 juillet 1790, pour la fête de la Fédération sur le Champ de Mars, seul le Champagne est jugé digne d'encourager les révolutionnaires. Quelques années plus tard, tous les princes présents au Congrès de Vienne racontent l'omniprésence du



L'émotion rare des premières fois

Champagne de septembre 1814 à juin 1815.

De fêtes en soupers, le Congrès s'amuse : "l'esprit pétillait comme le vin de Champagne" et ce fut bien le premier lien fédérateur des participants. Le Champagne a par la suite consacré bien des grands traités et il y a peu encore, celui de Maastricht.

Il est toujours exigé par tous ceux qui, dans le monde, veulent souligner l'importance d'un moment historique.

Même la reine Pomaré de Tahiti, selon Pierre Loti, exigea plusieurs caisses de Champagne pour marquer la consécration d'un temple païen sur son île. Symbole de l'excellence, le Champagne figure toujours en bonne place sur les menus des grands mariages royaux depuis deux siècles. Il a été l'invité magique et spectaculaire des

grandes expositions universelles de 1889 et de 1900 à Bruxelles et Paris; et avec le temps, il a confirmé son image de vin d'exception. Aujourd'hui plus que jamais, c'est toujours à lui qu'on fait appel dès qu'il s'agit de distinguer la rareté ou la grandeur d'un événement.

Depuis Clovis, les vins de Champagne sont restés associés aux baptêmes : ce sont eux, et seulement eux, que l'on invite à consacrer le bonheur des premières fois. Il n'est pas donné à tous les vins de venir bénir la coque des plus beaux bateaux du monde lors de leur mise à l'eau. Qu'il s'appelle le Great Britain en 1843, le France ou... Mon rêve ! Il était évidemment là lors des vols

inauguraux du Concorde et au moment de la jonction des tronçons français et anglais du tunnel sous la Manche.

Il a sûrement été servi bien frais quand Maurice Herzog a partagé avec son équipe "la" bouteille de la victoire après l'ascension de l'Annapurna. C'est aussi du Champagne qu'a bu Pierre Mazeaud en 1978 au sommet de l'Everest, comme l'avait fait avant lui l'équipe de la Croisière jaune d'André Citroën sur le Toit du monde en 1931. C'est une belle première fois pour Jean-Loup Chrétien que son voyage dans la capsule spatiale soviétique. À peine revenu sur terre, il réclame une coupe de Champagne, fidèle à une tradition initiée par les pionniers de l'aviation

C'EST AUSSI LE VIN DES DERNIÈRES FOIS

À la Conciergerie, en 1793, Philippe d'Orléans attend de comparaître devant le tribunal révolutionnaire. Désireux de profiter de ses derniers moments, il exige de déguster calmement quelques bouteilles de vin des rois. Quelques années plus tard, Napoléon est en Russie ; il bat l'armée de Tsar à Smolensk. Les nobles locaux se consolent au Champagne "délicieux bien que français".

BRUT TRADITION



Or brillant avec reflets verts, mousse fine et persistante, nez délicat de fleurs blanches. La bouche est fraîche et floreale, développant des arômes de tilleul et d'aubépine. Un vin marqué par la fraîcheur, typé Chardonnay.

Sans année - grand cru - blanc de blancs

Composition
100% Chardonnay, assemblage de plusieurs années; bouteille de 75cl.

24⁰⁰* €

EXTRA BRUT



Or paille, mousse fine et délicate, nez citronné. Bouche avec attaque nerveuse et directe, pleine bouche ferme et sauvageonne, finale limpide. Chardonnay vrai, sans pudeur. Idéal sur les fruits de mer.

Sans année - grand cru - blanc de blancs

Composition
100% Chardonnay Grand Cru, assemblage de plusieurs années; bouteille de 75cl.

26⁵⁰* €

MILLESIME



La robe est d'un or très pale et accompagne une effervescence délicate. Le nez est d'une grande complexité: il mêle finesse et élégance du chardonnay aux notes d'évolution, avec un caractère légèrement gillé et fumé.

La bouche est bien structurée et rappelle la finesse du nez, avec un équilibre entre fraîcheur et richesse.

Grand cru - blanc de blancs

Composition
100% Chardonnay année 2018; bouteille de 75cl.

26⁵⁰* €

Nos produits

ROSE'



Robe délicate et saumonée, mousse fine et persistante, nez délicat de petits fruits rouges (griotte, framboise). Attaque franche et fruitée. Finale crémeuse. Tout en finesse et séduisant, pour l'apéritif et les cocktails. Un rosé de coeur. Entre esprit et pureté.

Grand cru

Composition

52% Chardonnay, 32% Pinot Noir, 16% Rouge;
bouteille de 75cl.

26,50* €

MAGNUM



La robe est d'un or très pale et accompagne une effervescence délicate. Le nez est d'une grande complexité: il mêle finesse et élégance du chardonnay aux notes d'évolution, avec un caractère légèrement grillé et fumé.

La bouche est bien structurée et rappelle la finesse du nez, avec un équilibre entre fraîcheur et richesse.

Grand cru - blanc de blancs

Composition

100% Chardonnay année 2018; bouteille de 1,5l

50,00* €

BRUT (DEMIE)



Or brillant avec reflets verts, mousse fine et persistante, nez délicat de fleurs blanches. La bouche est fraîche et florale, développant des arômes de tilleul et d'aubépine. Un vin marqué par la fraîcheur, typé Chardonnay. Lo champagne in purezza.

Sans année - grand cru - blanc de blancs

Composition

100% Chardonnay, assemblage de plusieurs années;
bouteille de 375ml.

16,00* €

* Les prix peuvent changer en fonction de la quantité et de la destination.

Prix à la cave (2024): Brut Tradition 19,50€; Extra Brut: 23€; Millesimé 23€; Rosé 23€; Magnum 50€; Brut Tradition (Demi-bouteille): 12€; Ratafia 13€



Où sommes nous

Tailleur-Remy et Filles
218, rue des Gris
51190
Avize,
France

chantail@wanadoo.fr

www.champagnetailleurremy.fr

