



CHAMPAGNE
PIERRE TRICHET

2015



ARTIKEL : SOMMELIER INTERNATIONAL Dez. 2015

Spécial Champagne dans le numéro 150 de Sommeliers International avec un article portrait consacré à Pierre Trichet

Sommeliers
INTERNATIONAL
N°150
FRANÇAIS - ENGLISH

Sommeliers

INTERNATIONAL

— VINS ET SPIRITUEUX —

NOUVELLE
4,90€
FORMULE

SPÉCIAL CHAMPAGNE

200 cuvées dégustées
Reportages en Champagne
Patrimoine Mondial de l'Unesco

SPIRITUEUX

Sélection spécial fêtes
Cap sur le whisky
Dossier Cognacs

CONCOURS DU
MEILLEUR SOMMELIER
ASIE & OCÉANIE

L 18495 - 150 - F: 4,90 € - RD

ASI
ASSOCIATION
DE
SOMMELIERS
INTERNATIONALE

LE PARTENAIRE
OFFICIEL DE
L'ASSOCIATION DE
LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

S. Patrick Eheim – Champagner Pierre TRICHET Deutschland

Lenzhalde 44 • D-70192 Stuttgart

Kontakt@trichet.de

Commerzbank • Konto Nr. 8803900 • BLZ 60040071 • IBAN DE20 6004 0071 0880 3900 00 • BIC COBADEFFXXX

USt. – IdNr.: DE171386276



Dégustation Prestige

LES GRANDS CHAMPAGNES DE VIGNERONS

— CHÂTEAU DE PIERRY —

12 octobre 2015



- n° 150 - **Sommeliers** INTERNATIONAL 139

S. Patrick Eheim – Champagner Pierre TRICHET Deutschland

Lenzhalde 44 • D-70192 Stuttgart

Kontakt@trichet.de

Commerzbank • Konto Nr. 8803900 • BLZ 60040071 • IBAN DE20 6004 0071 0880 3900 00 • BIC COBADEFFXXX

USt. – IdNr.: DE171386276



PORTTRAITS *Champagne*

CHAMPAGNE

Pierre TRICHET

Taillé main depuis 1947

Vigneron de la 3^{ème} génération, Pierre Trichet écrit de sa main, en 2015, une nouvelle page de l'histoire de l'exploitation familiale. Il modernise l'habillage de cuvées ancestrales, se les approprie en apposant son nom et son prénom sur l'étiquette « Pierre Trichet » et précise « Champagne taillé main depuis 1947 », date de la plantation du vignoble par sa grand-mère. Il lance aussi une cuvée inédite « Secret d'Or », un Champagne de la Montagne de Reims. Et dote son ratafia d'un flacon attrayant.

« RIEN NE RÉVÈLE autant un homme que ses mains » écrit au siècle dernier l'écrivain Paul Brulat. La poignée de main de Pierre Trichet renseigne dès l'accueil le visiteur, ses mains sont son outil de travail ! Les nouveaux habillements, agrémentés de gros plan photographiques de mains qui plantent le cep, le taillent, relèvent les sarments, labourent leur pied, l'attestent aussi. En cuverie elles assemblent, ouvrent et ferment les robinets, tâtent la température, dégorgent... En cave elles creusent, dégagent d'anciennes galeries de craie à huit mètres de profondeur, les réhabilitent pour héberger des milliers de bouteilles en tas. Pierre Trichet est un homme de toutes mains.

Plus avant, il fait évoluer dans la modernité avec perspicacité le domaine familial. La partie historique, classée Premier Cru, sise sur trois communes (Trois-Puits, Montbré et Cormontreuil), est plantée des trois cépages de la Champagne (Pinot Meunier 53 % ; Pinot Noir 33 % ; et Chardonnay 14 %). Il innove en introduisant cette année 10 ares de Pinot Blanc, un cépage oublié, à titre d'essai. Il exploite 4 autres ha qu'il apporte à la Coopérative de Rilly et qu'il reprend une fois la fermentation alcoolique effectuée, sous forme de vins clairs pour les passer au froid, les clarifier, les assembler et les faire vieillir en cave.

94 **Sommeliers** INTERNATIONAL - n° 150 -





Champagne PORTRAITS

Cet homme de caractère élabore des Champagnes qui lui ressemblent. « Tous mes vins ont du nez. Si d'aventure ils s'avéraient ne pas avoir d'arôme, je ne les mettrais pas en bouteille, explique Pierre. J'aime les vins ronds qui restent en mémoire. Je préfère le fruité à la minéralité, j'apprécie les senteurs du panier de fruits frais ». Sa gamme comprend huit cuvées classées Premier Cru : un Brut à dominante Pinot Meunier très gourmand ; un Demi-Sec dosé à 32 g ; un Rosé assemblé avec un vin rouge de Pinot Meunier vieilles vignes, vraiment fruité ; un Blanc de Blancs historique créé par son père René, très rond ; un Blanc de Noirs composé à parts égales de raisins noirs, un succès ; un mono Grand Cru de Verzy très typé ; un Millésime, les pourcentages Pinot Noir-Chardonnay varient selon les années, Pierre consacre à cette cuvée les vins aptes à vieillir qui livreront la plus belle et plus fidèle expression de l'année, au nom du souvenir. Il produit des vins authentiques et les élabore avec sincérité.

La nouveauté 2015 se nomme *Secret d'Or*. « Elle est née, nous raconte Pierre, d'un coup de cœur que j'ai eu il y a sept ans en dégustant avec Olivier Brun, ancien directeur des achats de la maison Mumm, le Crémant de Cramant, rebaptisé aujourd'hui, législation oblige, Mumm de Cramant. Sa légèreté, sa gourmandise m'ont subjugué et j'ai essayé de créer sa réplique sur mon terroir de la Montagne de Reims. Empiriquement trois années successives je me suis essayé à reproduire ce vin enchanteur. Son secret est qu'il bénéficie d'un tirage en demi mousse (avec 3 bars de pression dans la bouteille et non 6 comme habituellement). Cette divine cuvée, aérienne et fraîche, présente en bouche une effervescence douce, une petite mousse crémeuse qui égale les papilles et non les agresse, qui en finale s'épanouira sur des notes de raisin frais. Un vin de gastronomie présenté en bouteille de verre granité blanc qu'on jurerait frappé, à offrir ou à s'offrir (PVC env. 24 €). Autre nouveauté, le ratafia de Champagne élaboré 100 % en Pinot Meunier, vieilli en fût de chêne, se présente dorénavant dans un flacon cadeau très moderne à retenir pour Noël (PVC env. 19 € au départ de la propriété).

Et comme Champagne est synonyme de partage, de convivialité, Pierre a réhabilité, pour accueillir les oenotouristes, un ancien couvent des Clarisses en Maison d'hôte où les chambres sont vastes et décorées avec goût par sa femme. En partance pour le week-end ?

Marie-Caroline Bourrellis

— CHAMPAGNE PIERRE TRICHET —
11, rue du Petit Trois Puits - 51500 Trois Puits
Tél : 03 26 82 64 10

1. Fermeture de cuve.
avec bouteilles séjournant en tas ou sur pupitre.
2. Passage de témoin du père Didier Trichet à son fils Pierre Trichet.
3. Alignement de bouteilles en tas dans la cave.





CHAMPAGNE

Pierre TRICHET

Handmade since 1947

In 2015 third-generation wine grower Pierre Trichet writes himself a new page in the history of the family estate. He modernizes the packaging of the ancestral cuvées, appropriates them by affixing his name and forename Pierre Trichet on the label and specifies "Handmade since 1947", date of the planting of the vineyard by his grandmother. He also launches a novel cuvée *Secret d'Or*, a Champagne from the Reims mountain. And presents his ratafia in an enticing bottling.

“NOTHING CAN REVEAL a man more than his hands” Paul Brulat wrote in the last century. Pierre Trichet's handshake informs the visitor immediately, his hands are his working tools! The new labels, illustrated with close-up pictures of his hands that plant the stock, prune, remove the vine shoots, plough at the foot, also prove it. In the vat-house, they blend, open and close the taps, check the temperature, disgorge ... In the cellar they dig, re-open ancient chalk galleries at eight meters deep, restore them to host thousands of bottles in stacks. Pierre Trichet is a genuine handicraftsman.

Earlier he wisely modernized the family estate. The historical part, classed First Cru, divided over three villages (Trois-Puits, Montbré and Cormontreuil), is planted with the three Champagne grape varieties (Pinot Meunier 53%; Pinot Noir 33%; and Chardonnay 14%). He innovated this year by integrating 10 ares of Pinot Blanc, a forgotten grape variety, for experimentation. He farms 4 other hectares he brings to the cooperative cellar of Rilly and that he takes back after the alcoholic fermentation, in the form of still wines, to cool, clarify, blend and let them age in his cellars.

The man with character crafts Champagnes that are true to his personality. "All my wines are fragrant. Should they have no aromas, I would not bottle them, Pierre explains. I love round wines that remain in memory. I prefer fruitiness to minerality, I appreciate the scents of a basket of fresh fruits". His range consists of eight First Cru cuvées: a Brut with a prominent delicious Pinot Meunier; a *Demi-Sec* dosed at 32g; a *Rosé* blended with a red wine stemming from old vines of Pinot Meunier, really fruity; a historical *Blanc de Blancs* created by his father René, very round; a *Blanc de Noirs* composed in equal parts of black grapes, a success;



▲ The boundary stone marking his vineyard with a new Blanc de Noirs cuvée with the label highlighting pictures of his hands

a single Grand Cru from Verzy, very typical; a vintage in which the proportions of Pinot Noir and Chardonnay change according to the year. For this cuvée, Pierre uses the wines able to age that will release the most beautiful and loyal expression of the year, on behalf of remembrance. He produces authentic wines and crafts them sincerely.

The 2015 newcomer is called *Secret d'Or*. "The cuvée is born from a crush I had seven years ago when tasting, with Olivier Brun, former purchase manager at Mumm, the *Crémant* from Cramant, that has been renamed *Crémant de Mumm* due to legislation. So light, so moreish it captivated me and I have tried to create its replica in my terroir in the Reims mountain. Empirically, three successive years, I tried to reproduce this spellbinding wine. Its secret is that the second fermentation is limited (with 3 bars in the bottle instead of 6 as usual). This divine cuvée, ethereal and fresh, presents in the mouth a smooth sparkling, a light creamy foam that enlivens the taste buds without agressing them, that finishes with the blooming of fresh grape aromas. A gastronomic wine presented in a granite glass bottle as if iced, to offer or treat oneself with (about €24 ex-cellar). Another new product, the *Ratafia de Champagne*, 100% Pinot Meunier, aged in oak barrels, is now presented in a very modern bottling to remind for a Christmas gift (about €19 ex-cellar).

And as Champagne relates to sharing and conviviality, Pierre, to welcome wine tourists, turned an ancient Clarisses convent into a guesthouse where the rooms are spacious and decorated with taste by his wife. Ready to spend a weekend there?

Marie-Caroline Bourrellis

— CHAMPAGNE PIERRE TRICHET - 11, rue du Petit Trois Puits - 51500 Trois Puits - Tel : 03 26 82 64 10 —



ARTIKEL : Le Parisien Magazine – Dez 2015

Quelques lignes sur notre Champagne La Puissance dans les colonnes du Parisien Magazine du 27 novembre 2015

SPÉCIAL CHAMPAGNE
BULLES À PRIX MINI

Le Parisien
leparisien.fr
MAGAZINE

CINÉMA
JENNIFER LAWRENCE,
STAR ANTI-MACHOS

POLITIQUE
LA FAMILLE LE PEN
VUE PAR LES ANCIENS
DU FRONT NATIONAL

Exclusif: l'air
Maitena Bir

Elle
e

Après le 13
LES J
SON
L'ALA

ée,
d

ES ET
STES

PUISSANT
NOTE : 13,4/20
La Puissance, Brut Blanc de
noirs Grand cru, Champagne
Pierre Trichet
Cette cuvée issue uniquement
de pinot noir offre des notes
légèrement oxydatives qui
évoluent sur une belle
richesse après aération.
La bouche se fait vineuse
sur des accents de fruits
rouges. Pour un repas
en accompagnement
d'une caille aux raisins.
>17,40€ au domaine, www.champagne-trichet-didier.com

S. Patrick Eheim – Champagner Pierre TRICHET Deutschland

Lenzhalde 44 • D-70192 Stuttgart

Kontakt@trichet.de

Commerzbank • Konto Nr. 8803900 • BLZ 60040071 • IBAN DE20 6004 0071 0880 3900 00 • BIC COBADEFFXXX

USt. – IdNr.: DE171386276



ARTIKEL : Infrarouge – Dez 2015

Encore de belles éloges pour nos Champagnes. Cette fois c'est le magazine Infrarouge, dans son numéro 177, qui met en avant notre Champagne Brut Rosé



**LE PLUS VIGNERON
PIERRE TRICHET**

Brut rosé

Quoi ? Avec sa robe claire, sa structure très bien tenue et son parfum entêtant de framboise, ce rosé de premiers crus signé d'un indépendant injustement méconnu vaut réellement le détour. La surprise de l'année.

Avantage : servir le vin d'un vigneron est un geste de soutien aux 6 000 indépendants de Champagne dont les raisins servent de matière première aux grandes maisons. La famille Trichet est un exemple de maîtrise.

Prix : 19 € (cavistes).

S. Patrick Eheim – Champagner Pierre TRICHET Deutschland

Lenzhalde 44 • D-70192 Stuttgart

Kontakt@trichet.de

Commerzbank • Konto Nr. 8803900 • BLZ 60040071 • IBAN DE20 6004 0071 0880 3900 00 • BIC COBADEFFXXX

USt. – IdNr.: DE171386276



ARTIKEL : Nos Champagnes dans les 5 du vin – Dez. 2015

David Cobbold ne tarie pas d'éloges sur nos cuvées L'Héritage, La Puissance et L'Authentique Rosé dans son dernier billet sur le blog les 5 du vin



D'abord un immense coup de cœur pour un vigneron dans le petit village de Trois Puits, près de Ludes sur la partie nord de la **Montagne de Reims**. Il s'appelle **Pierre Trichet** (voir ci-dessus dans ses vignes) et j'ai dégusté 3 de ses cuvées qui m'ont tellement emballé que j'en ai commandé 2 pour ma propre consommation. La première est un blanc de blancs, appelé **L'Héritage**. C'est un vin avec beaucoup de caractère, riche, bien arrondi par le temps en cave et très savoureux. Et son blanc de noirs, appelé **La Puissance**, est encore meilleure, juteux mais fin, plein de saveur et d'une grande longueur. Très bon rosé aussi. Et la très bonne nouvelle est que ces deux vins valent un peu moins de 20 euros ! La marque de la maison mère est **Trichet-Didier**, ce qui peut prêter un peu à la confusion. Ils proposent aussi des chambres d'hôte si vous visitez la région, mais je ne les ai pas encore essayées.





ARTIKEL : Le Point – Dez. 2015

Dans son n° 2256 du 3 décembre 2015, avec 36 pages spécial Champagne, Le Point met en avant deux de nos cuvées : L'Héritage et La Puissance



Pierre Trichet

11, rue du Petit-Trois-Puits
51500 Trois-Puits

03.26.82.64.10-06.07.88.00.99.

Il s'agit de l'ancienne maison Trichet-Didier, qui a changé de nom, adoptant celui de Pierre Trichet – dont nous avons fait le portrait il y a deux ans.

16,5 - L'Héritage. Premier cru. 100 % chardonnay. Nez floral, citronné, belle bouche savoureuse, séveuse, très agrumes, belle pureté, longue et persistante. 17,20 €.

16,5 - La Puissance. Grand cru. 100 % pinot noir, sur Verzy. Nez baies sauvages, ronce, bouche ample, large, savoureuse, bien persistante, vineux mais élégant. 17,70 €.



ARTIKEL : l'Obs – Dez. 2015

Dans l'article spécial vins de fêtes du magazine l'Obs n°2665 du 3 au 9 décembre 2015 notre cuvée L'Héritage est à l'honneur



154 /  SPÉCIAL VINS DE FÊTE



◆ **BLANCS DE BLANCS**
PIERRE TRICHET, L'HÉRITAGE 2009
Avec ses notes briochées et beurrées, ce Brut Premier Cru se fait gourmand avec une belle puissance et beaucoup de fraîcheur.
16,95 € au domaine,
www.champagne-trichet-didier.com

DELAMOTTE, BLANC DE BLANCS 2007
Un nez explosif de poire et de fleurs avec une touche de menthe. La bouche est mûre avec des saveurs miellées d'agrumes et une finale d'une grande fraîcheur.
52 € chez les cavistes

DRAPPIER, QUATTUOR
A base d'arbane, de blanc vrai (pinot blanc), de petit meslier – des cépages anciens –

S. Patrick Eheim – Champagner Pierre TRICHET Deutschland

Lenzhalde 44 • D-70192 Stuttgart

Kontakt@trichet.de

Commerzbank • Konto Nr. 8803900 • BLZ 60040071 • IBAN DE20 6004 0071 0880 3900 00 • BIC COBADEFFXXX

USt. – IdNr.: DE171386276



ARTIKEL : Le Figaro

Article publié le 21/09/15 par Roger Pourteau

Les petites maisons en mission à Paris

Blanc de Blancs, Blanc de Noirs ou rosé

Dans la même catégorie, mais à Avize, cette fois, avec la coopérative fondée par d'anciens élèves du lycée viticole (Champagne Sanger), voici un Blanc de Blancs élaboré à partir d'une seule récolte (2011) qui porte on ne peut mieux le nom de Terroir Natal. Changement de décor à Mailly-Champagne, un fief du **Pinot Noir** Grand Cru où Louis Dousset propose un somptueux Blanc de Noirs de la récolte 2004 et un rare rosé de saignée millésimé 2007, garanti, de surcroît, sans aucun dosage. Amateurs de 100% Pinot Noir, vous pouvez encore opter pour celui de **Pierre Trichet**, dont la devise est "Taillé main depuis 1947", qui officie dans le village de Trois-Puits, à quelques kilomètres de Reims. Il a baptisé sa cuvée "La Puissance". Et c'est justifié.

<http://avis-vin.lefigaro.fr/magazine-vin/o119712-les-petites-maisons-en-mission-a-paris#ixzz4CaXbHQ5O>



ARTIKEL : "HOMME Deluxe" – April 2015

Le Grand Noir issu de notre cave en vedette dans les colonnes du magazine HOMME Deluxe n°41



Le Grand Noir de Trichet-Didier

Cette maison familiale de champagne de Trois-Puits, près de Reims, propose son champagne mais aussi quatre chambres d'hôte accueillantes. Parmi ses productions, saluons cette cuvée Grand Noir composée de pinot noir et de pinot meunier à parité. Sous un flacon transparent à l'étiquetage pimpant, il séduit par son caractère rond et ses bulles fines jouant avec des fragrances florales et des saveurs de fruits rouges. Il a obtenu deux étoiles au Guide Hachette 2011.

16 €, cavistes ou 03 26 82 64 10



S. Patrick Eheim – Champagner Pierre TRICHET Deutschland

Lenzhalde 44 • D-70192 Stuttgart

Kontakt@trichet.de

Commerzbank • Konto Nr. 8803900 • BLZ 60040071 • IBAN DE20 6004 0071 0880 3900 00 • BIC COBADEFFXXX

USt. – IdNr.: DE171386276