



CHAMPAGNE
GRUET

MAISON FAMILIALE
À BUXEUIL - FRANCE





VIGNERONS de père en fils

La Maison Gruet et la Côte des Bar se sont inscrites dans l'histoire depuis quelques centaines d'années. La famille Gruet est ancrée à Buxeuil depuis 1670.

Présence illustrée encore aujourd'hui par des lieux-dits comme « Bas-Gruet » et « Sur-Gruet » dans le village voisin de Neuville-sur-Seine. Vignerons de père en fils, ils ont su transmettre leur savoir-faire de génération en génération.

Cette succession trouve son accomplissement quand Claude Gruet commercialise ses premières cuvées en 1975.

Aujourd'hui, Claude Gruet et son épouse ont su transmettre leur amour du vin et de la vigne à leur fils, Pierre-Charles.





TERROIR d'exception.

La Maison Gruet est implantée au coeur de la Côte des Bar, vignoble emblématique de la Champagne.

Entre Aube et Seine, de Bar-sur-Aube à Bar-sur-Seine, ce sont plus de 8 000 hectares de vigne et des millions de ceps plantés.

C'est dans ce cadre qui abonde en eau, forêts et coteaux bien exposés que Claude et Pierre-Charles Gruet cultivent les cépages nobles de la région : le Pinot Noir, le Chardonnay, le Pinot Meunier, le Pinot Blanc et l'Arbane.





CUVERIE et production

Dans l'ombre de leurs caves, les cuvées de champagne se préparent patiemment.

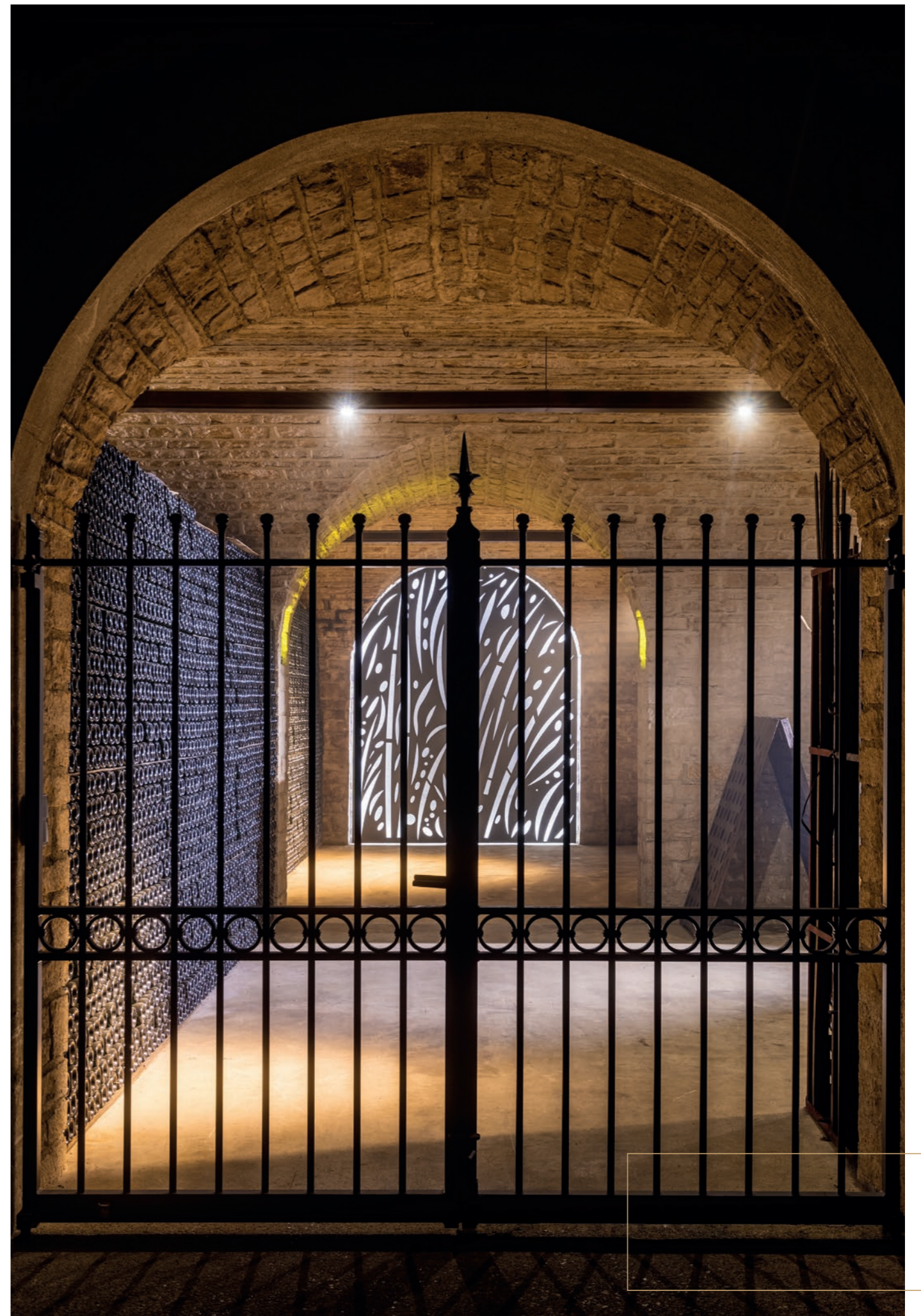

Des moyens humains et techniques de pointe permettent de sublimer les cépages, dans le respect de la tradition et de la méthode champenoise.



SAVOIR-FAIRE, modernité et tradition.

Artistes du goût, Claude Gruet et son fils Pierre-Charles expriment avec force et conviction l'expression rare d'un style unique.

Pour l'élaboration et la vinification du Champagne, le temps est leur allié et la patience leur secret.







QUALITÉ & récompenses

Depuis 2020, Champagne Gruet s'est engagé en matière de transition écologique en obtenant la certification Haute Valeur Environnementale (HVE).

La Certification IFS Food permet de prouver notre maîtrise de la sécurité et l'hygiène de nos produits.

Depuis juillet 2024, Champagne Gruet est labellisé Vignobles et Découvertes. Un gage de qualité pour le tourisme viticole et une distinction prestigieuse décernée pour trois ans.

- **Sélection Brut** : 1 étoile - Guide Hachette des Vins | Médaille de Bronze - Concours Decanter | 90/100 - Wine Enthusiast
- **Grande Réserve** : 2 étoiles - Guide Hachette des Vins | Médaille de Bronze - Concours Decanter | Médaille d'Argent - 87 Points - IWSC
- **Rosé Brut** : 1 étoile - Guide Hachette des Vins | Médaille d'Argent - Concours Decanter
- **Cuvée des 3 Blancs** : 1 étoile - Guide Hachette des Vins | Vin Remarquable par Gault et Millau | Médaille d'Argent - Concours Decanter
- **Pinot Blanc** : 1 étoile - Guide Hachette des Vins
- **Cuvée Arbane** : Médaille d'Argent - Concours Decanter
- **Rosé de Saignée** : Médaille de Bronze - Concours Decanter
- **Blanc de blancs** : Médaille d'Or - Chardonnay du Monde



Sélection BRUT

Pinot Noir - Chardonnay - Pinot Meunier

Cuvée emblématique de la maison. Sur une note florale, l'harmonie tout en longueur de ce champagne, judicieusement dosé, accompagnera vos instants rares.

En version Demi-Sec, il clôturera à merveille un repas et sa douceur ravira vos papilles.

Conditionnement : 37,5cl - 75cl - 150cl - 300cl

Grande Réserve

Pinot Noir - Chardonnay

Cette cuvée développe une grande richesse d'arômes et un bel équilibre.

Aérien et fin, on retrouve la vivacité conjuguée à la souplesse. Agréable en apéritif, ce champagne fera la joie de tous lors d'une dégustation entre amis.

Conditionnement : 75cl



Rosé BRUT

Pinot Noir - Chardonnay
Vin rouge issu du pinot noir

Un rosé d'assemblage harmonieux et riche au fruité très fin. Du style et du caractère.

Ce Champagne Rosé révèle de façon complexe les fruits rouges (fraises, framboises), tout en conservant une belle fraîcheur.

Conditionnement : 37,5cl - 75cl - 150cl



Rosé de Saignée

Pinot Noir

Cette méthode d'élaboration par macération offre une palette d'arômes surprenante.

Issu de la sélection parcellaire des plus vieilles vignes du Domaine, ce champagne met en exergue le fruité du Pinot Noir. Sur une robe d'un rose prononcé et gourmand se joint un nez de fruits rouges frais.

Conditionnement : 75cl



Millésimé BRUT

Pinot Noir - Chardonnay

La sélection des meilleures cuvées du Domaine permet au millésime de révéler l'esprit des belles années. Une effervescence délicate met en avant son goût généreux.

Des nuances souvent beurrées et briochées se révèlent au nez, promesse d'instantanés rares à partager.

Conditionnement : 75cl



Chardonnay Millésimé

Chardonnay

Cuvée millésimée, élaborée exclusivement avec les meilleurs raisins du Domaine. Cépage noble de la Champagne, à la fois blanc de peau et de jus.

Un vin rare vif et étincelant. Mariage harmonieux de notes grillées, toastées et miellées. Il allie en bouche finesse et légèreté.

Conditionnement : 75cl



Cuvée des 3 Blancs

Chardonnay - Pinot Blanc - Arbane

Un joli nez aérien sur une belle robe pâle. Une bouche qui offre des notes de fruits blancs comme le coing, la pêche blanche et la confiture de mirabelle. Des notes florales d'aubépine associées à une élégante minéralité sont aussi appréciables.

Cet assemblage se révèle comme une apothéose aromatique.

Conditionnement : 75cl



Pinot Blanc

Cépage rare qui s'épanouit au coeur de la Côte des Bar.

La gourmandise et la générosité des fruits blancs et des fruits jaunes sont tempérées par la fraîcheur des agrumes.

Ce beau Champagne vous séduira à l'apéritif ou avec un carpaccio de Saint-Jacques.

Conditionnement : 75cl



Cuvée Arbane

Cuvée confidentielle et précieuse, l'Arbane vous séduira par son élégance et sa finesse.

Les touches d'agrumes et de fruits blancs tisseront une bouche toute en dentelle.

À déguster lors d'instantanés rares !

Conditionnement : 75cl





Salle de réception

Un cadre unique pour des moments d'exception

Pour vos voyages de groupe, excursions ou séminaires notre salle de réception vous séduira par son authenticité mais aussi par son ancrage dans la modernité.

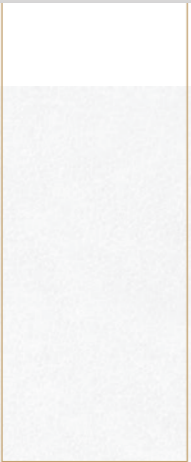
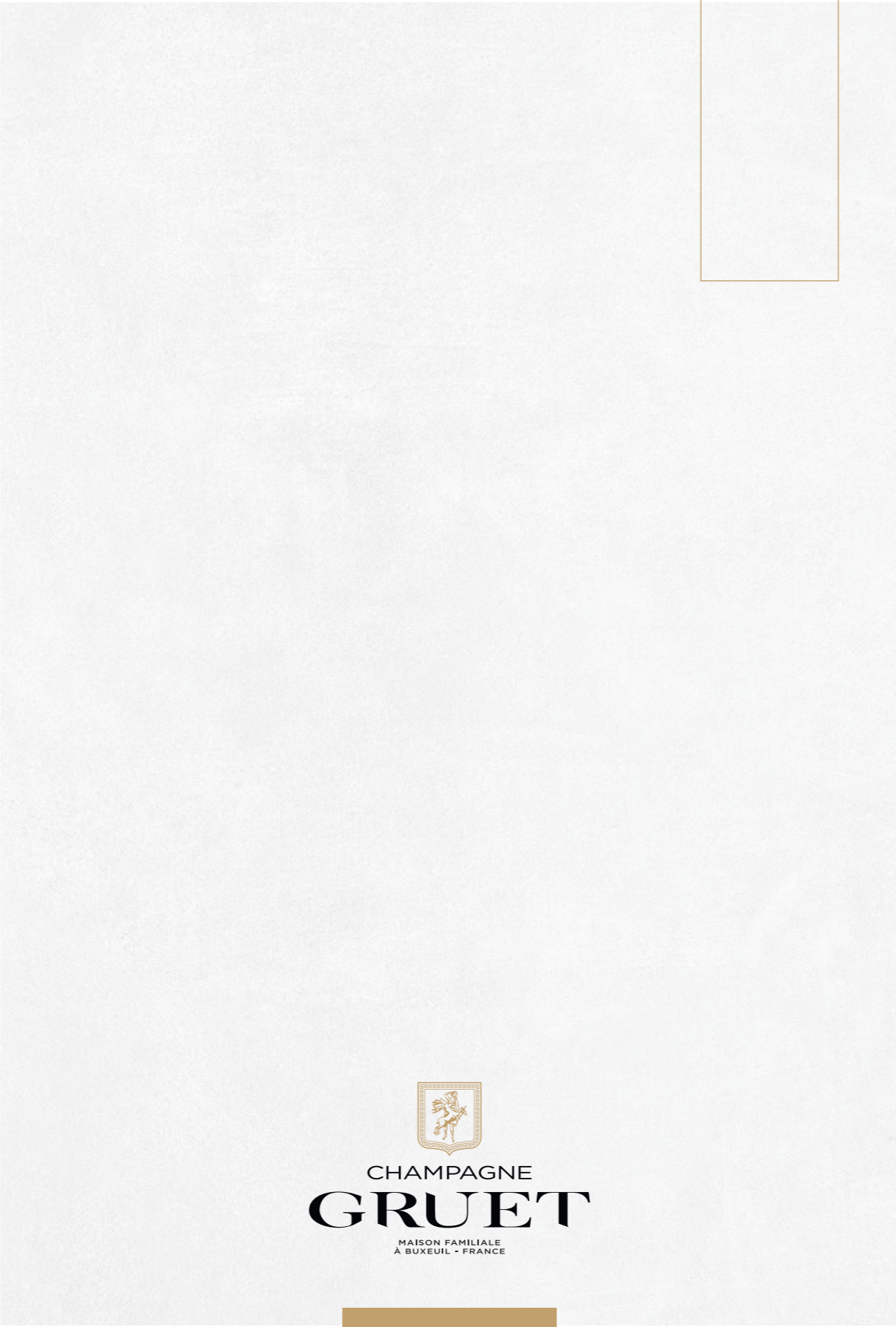
Descendez dans nos caves et immergez-vous dans l'univers du champagne !



PARIS
 REIMS
 PROVINS
 TROYES
 BUXEUIL
 CHAMPAGNE **GRUET**
 NANCY STRASBOURG
 DIJON

48, Grande Rue
 10110 BUXEUIL - FRANCE
 Tél: +33 (0)3 25 38 54 94
 contact@champagne-gruet.com
www.champagne-gruet.fr

f @ in



CHAMPAGNE
GRUET

MAISON FAMILIALE
À BUXEUIL - FRANCE



©Groupe écho - 7854 | L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. | Visuels non contractuels.