CHAMPAGNE

Devaux

DOSSIER DE PRESSE 2025

ÉDITO

Bienvenue dans le vignoble champenois de la Côte des Bar, terre d'origine de la Maison Champagne Devaux.

Installé au Hameau de Villeneuve, à Bar-sur-Seine, Champagne Devaux élabore avec passion et savoir-faire depuis le milieu du 19ème siècle des champagnes de caractère issus des cépages Chardonnay et Pinot Noir.

Ces derniers apportent fraîcheur, fruité et structure, aux cuvées Champagne Devaux.

Ce dossier ouvre les portes de la Maison, à la rencontre de ses racines familiales, de son engagement collectif, de ses terroirs de renom et des expressions qu'elle magnifie au travers de gammes élaborées avec précision, exigence et gourmandise.

Une belle entrée en matière avant dégustation, à la découverte des vins de Champagne Devaux, dont la qualité reconnue fait de la Maison l'une des plus grandes ambassadrices du terroir de la Côte des Bar.

SOMMAIRE

UN TERROIR IDENTITAIRE
P.4

L'ENGAGEMENT DEVAUX
L'EXIGENCE, DE LA VIGNE AUX CUVÉES
P.6

UNE MAISON ENGAGÉE
P.8

À LA RENCONTRE D'UNE MAISON DE CHAMPAGNE EMBLÉMATIQUE
P.10

LES COLLECTIONS IDENTITAIRES
CHAMPAGNE DEVAUX
P.12

LES CRÉATIONS CHAMPAGNE DEVAUX & MICHEL CHAPOUTIER
P.28

UN TERROIR IDENTITAIRE

À l'origine d'un quart de l'AOC - avec 8 000 hectares de vignes – établi sur des sols faits de calcaires, d'argiles et de marnes kiméridgiennes, le vignoble de la Côte des Bar - constitué notamment du Barséquanais et du Barsuraubois - dévoile une identité unique en Champagne.
Il tire son nom des deux principaux bourgs qui l'entourent : Bar-sur-Aube, plus à l'Est et Bar-sur-Seine, plus au Sud. C'est au cœur de ce dernier village, que siège la Maison Devaux, dans un ancien manoir du XVIIIème siècle.
Les vignes qui y produisent les raisins des cuvées Champagne Devaux sont principalement implantées sur des coteaux pentus, à flanc de rivières, et bénéficient d'une exposition Sud-Est. Cette implantation transmet aux vins une fraîcheur et une structure caractéristiques.
La Maison Devaux a pressenti très tôt toute la richesse de ce vignoble, royaume du Pinot Noir. Sise au cœur de ce terroir, elle a appris à traduire toutes les nuances de ce cépage fruité et élégant, qui donne naissance à la majorité de ses assemblages.
Le Pinot Noir est le cépage dominant de la Côte des Bar qui produit le meilleur Pinot Noir de toute l'appellation.

LES PLUS BEAUX CÉPAGES CHAMPENOIS, LE PINOT NOIR ET LE CHARDONNAY

Depuis plusieurs décennies, Champagne Devaux travaille une centaine d'hectares en viticulture durable ou en conversion biologique avec l'appui de ses experts viticoles. Ainsi, et grâce à l'engagement déterminé des familles de vignerons engagées à ses côtés, la Maison s'attache à valoriser chaque Cru et chaque parcelle pour composer des champagnes à la personnalité affirmée. En complément des parcelles de la Côte des Bar, Devaux bénéficie de parcelles sur la Côte des Blancs et Montgueux où le Chardonnay atteint ses plus belles qualités aromatiques, ainsi que sur les coteaux du Vitryat et du Sézannais.
Le Chef de Cave, Michel PARISOT, choisit ainsi les meilleures expressions du Chardonnay pour affiner certaines de ses compositions. Avec les cépages Pinot Noir et Chardonnay, Champagne DEVAUX signe des vins de très grande qualité.

L'ENGAGEMENT DEVAUX

L'EXIGENCE, DE LA VIGNE AUX CUVÉES.

AUX ORIGINES : UN ENGAGEMENT COMMUN

Champagne Devaux est une aventure collective depuis plus de 30 ans. Elle réunit des familles de vignerons engagés et passionnés au cœur d'un projet à taille humaine, mené sur le modèle de la coopération associé à une forte exigence de qualité. C'est ainsi que tout au long de l'année, les viticulteurs associés coopérateurs conduisent amoureusement la vigne à livrer ses meilleurs fruits. Ils déploient leurs efforts et leur savoir-faire pour élever les raisins au niveau d'excellence que requièrent le goût et le caractère d'un « Grand Champagne ».

AU SERVICE DE L'EXIGENCE...

Précurseur en Champagne, la Maison dispose de ses propres experts pour accompagner l'effort constant des vignerons dans le cadre d'une viticulture durable.
Pour que s'exprime le meilleur du terroir de la Côte des Bar, une centaine de vignerons ont volontairement choisi de suivre un cahier des charges commun et de signer un **livret d'engagement.** En effet, les Champagnes Devaux, et notamment La Collection D et Sténopé, sont élaborés à partir d'environ 100 hectares de parcelles rigoureusement sélectionnées, nommés **la Sélection D.**

...GARANTE DE LA QUALITE DES CUVÉES

Cette quête d'exigence est également menée par le Chef de Cave et son équipe qui mettent tout en œuvre pour révéler le caractère exceptionnel des raisins.
Ils s'appuient notamment sur l'innovation et le savoir-faire œnologique, à travers :

- la sélection des premiers jus extraits du pressoir : vins de « cuvée » et de « cœur de cuvée »
- la vinification partielle en fûts dont l'origine des bois est drastiquement sélectionnée (travail effectué conjointement par des doctorants et notre Chef de Cave depuis de nombreuses années)
- les choix ''pointus'' de vinification (sélection de parcelles, sélection des meilleurs Pinot Noir et Chardonnay, aucun pré-assemblage)
- l'incorporation aux assemblages non millésimés d'une forte proportion de vins de réserve dont une majorité est élevée en foudres de chêne
- la liberté créative : recours à la technique soléra
- l'utilisation raisonnée du SO2 à chaque phase de l'élaboration (notamment le jetting)
- le temps de vieillissement prolongé : 5 ans minimum pour La Collection D et encore davantage pour les Millésimés et Sténopé
- le temps de repos supplémentaire de 3 à 12 mois après dégorgement selon les cuvées et les contenants. Toutes ces prérogatives permettent de créer des vins de Champagne équilibrés - entre caractère et élégance - mais surtout créateurs de plaisir !

Preuve en est avec la nomination de Michel PARISOT comme le Meilleur Chef de Cave de l'année 2020 par l'International Wine Challenge.

CHAMPAGNE DEVAUX ENGAGÉ RSE

Champagne DEVAUX a été récompensé d'une étoile dans le cadre de la labellisation ENGAGÉ RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises), prouvant sa contribution face aux enjeux du développement durable.
Certifié selon les référentiels ISO 14001 et ISO 22000 depuis 2000 et 2012, ancrés dans ses valeurs, Champagne DEVAUX adopte une démarche plus globale pour progresser et mettre en œuvre **les actions nécessaires aux enjeux de demain.** La mise en avant des actions du quotidien permet également de **valoriser les équipes** et d'engager **un projet commun à l'ensemble de l'entreprise.**

UNE MAISON ENGAGÉE

S'IMPLIQUER AUX CÔTÉS DE PROJETS ET ÉVÉNEMENTS FORTS DU TERRITOIRE.

À la hauteur de son implication au sein du territoire aubois, la Maison soutient des événements culturels et sportifs locaux ou de plus grande ampleur, comme le Festival des « Nuits de Champagne » en octobre à Troyes (où DEVAUX est partenaire co-fondateur), la résidence artistique de l'Association Renoir (hommage au célèbre peintre), le club de football troyen ESTAC ou Les Entretiens Culturels de Champagne.

À LA RENCONTRE D'UNE MAISON DE CHAMPAGNE EMBLÉMATIQUE

RETOUR SUR UNE **SAGA CHAMPENOISE ATYPIQUE**

À l'instar des grandes maisons de Champagne, la Maison Devaux est au cœur d'une saga familiale qui débute peu avant le milieu du XIXe siècle, avec les frères Jules et Auguste Devaux. Elle est ensuite établie et dirigée successivement par trois femmes d'énergie et de talent.

La première, Madame Claude-Josephte Devaux (née Ducray), veuve à 39 ans, fonde en 1846 la Maison Vve A. Devaux à Épernay qu'elle dirige avec son fils François-Auguste. Celui-ci épouse Augusta-Maria Herbin qui devient la seconde veuve Devaux à la mort de son mari en 1879. Champenoise de caractère, elle gère l'affaire jusqu'en 1895. La marque connaît très vite le succès. Elle est partie intégrante de la renommée mondiale des vins de Champagne. À la fin du XIXe siècle, Devaux exporte 75 % de sa production. C'est en 1907, au décès de Charles-Auguste Devaux, que son épouse Marguerite Marie-Louise, née Hussenot, prend les rênes de l'entreprise à 31 ans et les garde jusqu'à son décès en 1951. Ses deux fils prennent ensuite sa succession.

Alors dernier du nom et sans héritier, Jean-Pol Auguste Devaux confie en 1987, les destinées de cette Maison au passé prestigieux et à l'avenir prometteur à la coopérative Union Auboise, devenue en 2022 L'Union Auboise Vignerons en Champagne. La Maison Devaux rayonne aujourd'hui en France comme à l'international, 2022 ayant marqué une année inédite pour la marque avec le cap franchi du million de bouteilles commercialisées. Le projet humain se développe avec enthousiasme, alliant toujours le souci de l'exigence au choix d'un modèle coopératif de qualité, à taille humaine, pour continuer à magnifier le terroir de la Côte des Bar.

DES VISITES D'EXCEPTION AU CŒUR DE LA CÔTE DES BAR

Fondé en 1846 et désormais installé au cœur de la Côte des Bar, Champagne Devaux occupe aujourd'hui un manoir du XVIIIe siècle, au sein d'un parc en bord de Seine, que domine un rare colombier du XVIIe siècle - inscrit à l'Inventaire Supplémentaire des Monuments Historiques. Si l'architecture extérieure s'érige en témoin du passé, l'intérieur affiche une conception contemporaine, sobre et singulière, qui allie prestige et authenticité ; des caractéristiques qui fondent l'identité même de la Maison Devaux et de ses champagnes.

DEUX LIEUX D'ACCUEIL ET DE RÉCEPTION

LE MANOIR À BAR-SUR-SEINE : ŒNOTOURISME & DÉGUSTATION

Ouvert toute l'année, le manoir accueille les particuliers et les professionnels pour découvrir un parcours oenodivertissant en libre accès sur la Champagne et la champagnisation. Une équipe passionnée transmet ensuite, lors d'une dégustation, les secrets des champagnes Devaux.
Pour un moment privilégié en famille, entre amis, un original cadeau d'anniversaire ou une expérience oenologique hors pair, des ateliers dégustation - surprenants et aux multiples thèmes - comme :

- **« DÉCOUVERTE »** *à 10€ TTC par pers. / durée 1h00 : Découvrez l'art du Champagne à travers une visite libre et une dégustation de 2 à 3 cuvées au choix.*
- **« LES ATELIERS INITIATIONS »** avec « l'Incontournable », « Terroirs de Cœur », « Le Pinot Noir dans tous ses états », « La Collection D » ou « l'Art de l'Assemblage » / *durée : 1h30.*
- **« L'INFLUENCE DE LA COULEUR »** *à 41 € TTC par pers. / durée : 2h.*
- **« LES ATELIERS GOURMANDS »** avec « 4 champagnes et 4 fromages complices » ou « 4 champagnes et 4 chocolats en harmonie » / *durée : 2h.*

https://boutique.champagne-devaux.fr/content/7-boutique-de-bar-sur-seine

Les visiteurs peuvent profiter du superbe cadre dans le parc, en terrasse près du colombier ou dans l'un des nombreux salons.
Une salle de séminaire est mise à disposition pour tout événement privé ou professionnel avec une offre sur-mesure pour un moment unique empreint de la touche Champagne Devaux.

Adresse : Hameau de Villeneuve, 10110 Bar-sur-Seine

LE BAR À CHAMPAGNE À McArthurGlen TROYES

Il est installé au cœur du centre de marques McArthurGlen à Troyes. Ce « Bar à Champagne » offre une nouvelle occasion de dégustation des créations Champagne Devaux en Champagne. Entièrement décoré aux lignes de la Maison Devaux, il propose un instant élégant, une pause délicate autour d'une sélection de cuvées emblématiques de la maison champenoise.

Adresse : Voie du Bois, 10150 Pont-Sainte-Marie

LES COLLECTIONS IDENTITAIRES CHAMPAGNE DEVAUX

Maison Devaux décline à travers plusieurs gammes de champagnes identitaires les grands terroirs et cépages de la Champagne. Elle signe de son savoir-faire plusieurs collections aux profils singuliers : La Collection D, Les Terroirs de Cœur, Les Classiques, Hommage et Sténopé ; cette dernière ayant été créée en collaboration avec Michel Chapoutier.
Les collections sont disponibles exclusivement à travers une distribution sélective (Cavistes, Hôtels, Restaurants) ainsi que depuis les boutiques et la e-boutique (en France métropolitaine) boutique.champagne-devaux.fr.
Au sein de ces gammes, chacune des cuvées affirme sa personnalité. Le ton est empreint de style et d'élégance, reflet du raffinement et de la qualité des vins produits. La Maison délivre ci-après les clés de sa cave, à la découverte de chaque cuvée élaborée avec soin, patience et exigence.

LA COLLECTION D

LA QUINTESSENCE DU SAVOIR-FAIRE DE LA MAISON

Le style inimitable de La Collection D est le fruit de soins constants apportés de la vigne à la mise en bouteille.

Au total, **5 ans minimum** sont nécessaires pour que les bouteilles de Champagne Devaux de La Collection D voient le jour, et **7 ans minimum** pour les magnums et les jéroboams. Cette durée d'élevage et d'élaboration constitue une caractéristique remarquable qu'illustre la mention « 5 ans d'âge », révélée depuis septembre 2014 sur le col de chaque bouteille. Les magnums arborent « 7 ans d'âge » depuis septembre 2018, ainsi que les jéroboams depuis septembre 2019.

La personnalité unique de La Collection D ne se résume pas uniquement à sa durée d'élaboration. Elle tire son secret d'une conjugaison de principes intangibles qui guident la création des assemblages dont les quatre principaux sont repris sur l'étiquette informative au dos des flacons :

- la sélection parcellaire,
- l'utilisation exclusive des premiers jus extraits du pressoir (le « cœur de cuvée » ou la « cuvée »),
- la combinaison d'au moins 4 vendanges différentes, dont 3 élevées en foudre (à l'exception du D Millésimé, issu d'une seule vendange),
- un temps d'élaboration complet de 5 ans minimum, 3 fois supérieur aux exigences de l'appellation.

LA COLLECTION D

QUELQUES NOTES DE DÉGUSTATION

Minimum « 5 ans d'âge » en 75cl
et « 7 ans d'âge » en 150cl et 300cl

D Millésimé 2014

L'exception

Composé pour moitié de Chardonnay de la Côte des Blancs et l'autre de Pinot Noir de la Côte des Bar, le D Millésimé 2014 est l'illustration du travail d'orfèvre de Michel PARISOT, le Chef de Cave.
La cuvée présente une couleur or profond. Le très joli nez floral associe fruits blancs, noisette et citron. La bouche présente une belle tension avec une très agréable sensation juteuse et fraîche rappelant le zeste de citron. La finale rappelle le citron jaune bien mûr et se termine tout en délicatesse.
Le D Millésimé se déguste avec des plats de haute gastronomie.

Disponible en millésime 2014 en 75cl et en millésime 2008 en 150cl.

NOUVEAUTÉ D Blanc de Blancs

L'éclat

La Collection D s'enrichit d'une nouvelle cuvée, Blanc de Blancs, produite exclusivement à partir de Chardonnay, originaire de la Côte des Blancs et Montgueux. Le Chef de Cave de la Maison livre ici un champagne d'une pureté rare, proposant un voyage gustatif inoubliable.
La cuvée D Blanc de Blancs offre une robe cristalline. Au nez, des arômes envoûtants de pêche blanche rejoignent ceux des fleurs des champs. En bouche, la minéralité subtile de ses terroirs se marie à une complexité légèrement fruitée.
La finale, d'une fraîcheur éclatante, emporte au sommet cette cuvée élégante et aérée, compagne idéale des huîtres et fruits de mer, des sushis et sashimis, de poissons délicats ou simplement servie avec des gougères.

Disponible en 75 cl et en 150cl.

CUVÉE D

L'expression ultime

La Cuvée D est la cuvée phare de Champagne DEVAUX.
Composée au minimum d'un tiers de vins de réserve élevés majoritairement en foudre, la Cuvée D présente des arômes de fleurs blanches et d'épices, adoucis par une finale qui rappelle la brioche grillée et la vanille.

Cette cuvée allie la rondeur du Pinot Noir de la Côte des Bar et l'élégance du Chardonnay de la Côte des Blancs, Montgueux et la Côte des Bar pour une bouche fraîche, friande et crémeuse dotée d'une belle persistance aromatique.
A l'apéritif ou au cours d'un repas, la Cuvée D se marie avec des plats relevés ou un dessert au chocolat.

Disponible en 75cl, 150cl et 300cl.

ULTRA D

La pureté

Cette version épurée de la Cuvée D est très faiblement dosée.

L'Ultra D présente une grande minéralité associée à des notes iodées et salines. Vivacité, fraîcheur et longueur en bouche sont les maîtres-mots de cet extra-brut.

L'Ultra D est parfait avec des huîtres, fruits de mer ou poissons.

Disponible en 75cl et 150cl.

D ROSÉ

La finesse

Composé d'une majorité de Pinot Noir de la Côte des Bar (dont une partie vinifiée en rouge) et de Chardonnay de la Côte des Blancs, le D Rosé laisse apparaître une robe saumonée.
Son nez très frais de petits fruits rouges acidulés précède la belle subtilité fruitée d'une bouche délicate et de grande finesse ; entre notes de groseille, framboise et fruits blancs.
Le D Rosé accompagne des poissons fins (turbot) ou des desserts raffinés à base de fruits rouges.

Disponible en 75cl, 150cl et 300cl.

LES TERROIRS DE CŒUR

L'ANCRAGE DE LA MAISON

Les Terroirs de Cœur sont ornés de courbes IGN de ce terroir spécifique et des coordonnées GPS du Hameau de Villeneuve.
Ils rappellent l'origine de ces champagnes, dont le caractère profond, rond et structuré, séduit - entre autres - les amateurs de vins sensibles à l'environnement et attentifs au travail des Hommes.

CŒUR DES BAR BLANC DE NOIRS

Le reflet de la Côte des Bar

Ce champagne, au nez riche et puissant, révèle pleinement le caractère unique de ce vin 100% Pinot Noir en dévoilant des arômes de fruits mûrs. Avec une bouche raffinée en parfaite harmonie avec les notes fruitées et miellées, sa finale fraîche évolue vers une sensation de plénitude et de profondeur, qui rappelle l'enracinement des vignes dans le terroir de la Côte des Bar.
Idéal avec une volaille rôtie aux truffes, un poisson d'eau douce, des fromages...

Disponible en 75cl.

CŒUR DES BAR BLANC DE BLANCS

La fraîcheur du Chardonnay

Ce champagne 100% Chardonnay est doté d'un nez frais rappelant les agrumes comme la bergamote et le zeste de citron. Des arômes de fruits charnus comme la pêche blanche, mais également des notes de fleurs des champs et de fruits secs. L'attaque en bouche est tonique et charnue, rappellant la chair du pamplemousse rose. La finale est tout en fraîcheur et en fruit légèrement exotique.
En harmonie avec des huîtres gratinées, rougets, crustacés, volailles...

Disponible en 75cl.

CŒUR DES BAR ROSÉ

Le fruit gourmand

Ce champagne rosé se distingue par ses arômes de fruits rouges charnus, issus des Pinots Noirs de la Côte des Bar et ses notes subtiles et fraîches de fruits blancs apportées par le Chardonnay. La composition de Cœur des Bar Rosé lui confère beaucoup de subtilité. Rondeur, fruité et fraîcheur en bouche.
Parfait avec une salade composée, un plat ou un dessert à base de fruits.

Disponible en 75cl.

FOCUS SUR : CŒUR DE NATURE

La cuvée 100% Bio

Le respect de l'environnement comme leitmotiv

C'est le défi que s'était lancé la maison Champagne Devaux il y a quelques années en mettant tout en œuvre pour développer un champagne 100% Bio. Pari tenu avec l'élaboration de la cuvée Cœur de Nature. Au-delà du vin certifié, aucun détail n'a été laissé au hasard : aucune collerette, étiquette imprimée sur du papier recyclé chêne Fleury, cartons en kraft et logo AB indiqué pour le consommateur.

Cœur de Nature est ainsi l'aboutissement d'une démarche environnementale exigeante mise en place dans le vignoble depuis plus de deux décennies de travail autour des questions environnementales. La minimisation de l'empreinte carbone, la promotion de la biodiversité, la mise en place d'une Démarche Qualité Vignoble exigeante et novatrice aboutissant à des vignes élevées en Viticulture Durable en Champagne et/ou en Haute Valeur Environnementale, ou plus récemment la refonte des packagings, à travers la réalisation d'étuis respectueux de l'environnement (cartons FSC, étiquettes recyclées, encres et vernis bio-sourcés...) sont quelques exemples de la prise en compte du respect de l'environnement de la Maison.

Dans la flûte :

Un nez très frais, rappelant les biscuits. Belle maturité, avec des arômes de bergamote, d'abricots secs et de fleurs séchées. Une attaque en bouche tonique et légèrement saline.

À déguster avec du foie gras, de la joue de lotte, du Chaource...

Disponible en 75cl.

LES CLASSIQUES

L'INITIATION
À D'AUTRES PLAISIRS

*Champagne Devaux propose un habillage **contemporain et épuré** pour sa gamme « Les Classiques ». Le nom « Champagne Devaux » et les fondements de la Maison sont mis en exergue, avec « depuis 1846 » - date de création de Devaux - et ses codes, avec le moucharabieh de D entrelacés et le blason, imprimés en dorure à chaud.*
*Ces champagnes, avant tout **vins de terroir,** expriment la rondeur et le fruité des Pinots Noirs de la Côte des Bar, ainsi qu'une belle complexité aromatique.*

GRANDE RÉSERVE

L'équilibre

Parfaite en toutes occasions, la Grande Réserve, à forte proportion de Pinot Noir, rappelle des arômes de fruits mûrs associés à des notes fruitées telles que la pêche, l'abricot. La bouche allie caractère et finesse avec une finale friande de mirabelles.
Parfaite à l'apéritif, la Grande Réserve se marie avec des viandes blanches ou du veau au cours d'un repas, ou de manière plus audacieuse avec du foie gras.

Disponible en 37.5cl, 75cl et 150cl.

CRÈME DE CUVÉE

La douceur

Crème de Cuvée signe le champagne demi-sec de Devaux, une révolution de velours pour un champagne savoureux, délicat et onctueux.
Avec sa coiffe et sa collerette de couleur caramel, la douceur et la gourmandise de ce dernier sont évoquées.
Doté d'élégants reflets dorés, il offre au nez des arômes de fruits exotiques.
En bouche, l'attaque est vive et aérienne. Ses tonalités délicatement teintées de caramel et de figue fraîche lui confèrent équilibre et douceur.
Ce champagne est idéal avec un plat sucré-salé, comme un poulet au miel, ou avec un dessert.

Disponible en 75cl.

HOMMAGE

Cette gamme rend hommage aux veuves de la famille qui furent à l'origine du succès de la marque : avec Augusta-Maria Devaux dès la fin du XIXe siècle puis Marguerite, au début du siècle suivant. L'habillage de cette gamme se démarque grâce à ses étiquettes aux dessins élégants et originaux typiques de la Belle Époque.
Les quatre Champagnes brut de la gamme Hommage sont à la fois frais et fruités.

AUGUSTA

Une cuvée envoûtante

Majoritairement issu de Pinot Noir, ce champagne est frais et structuré. Au nez, les notes florales et fruitées sont prédominantes.
Parfait à l'apéritif, il accompagne également les plats généreux comme des escalopes à la crème ou une fricassée de cèpes.

Disponible en 37.5cl, 75cl et 150cl.

OEIL DE PERDRIX

L'élégance rosée

Grâce aux étés chauds et ensoleillés de la Côte des Bar, le Pinot Noir atteint souvent un degré de maturité élevé qui produit des vins rosés légèrement colorés.
Les fruits, tels que la framboise et les fruits à chair blanche, dominent dans l'expression aromatique de ce champagne. Il est à la fois puissant, frais et rond, ce qui lui réserve une place de choix à l'apéritif ou en fin de soirée.

Disponible en 37.5cl et 75cl.

BLANC DE NOIRS

Rondeur et élégance réunies

Ce Champagne 100% Pinot Noir présente un nez intense, souligné par des nuances mentholées caractéristiques de l'expression des Pinots Noirs de la Côte des Bar sélectionnés pour ce champagne. Sa bouche souple et fraîche est dotée d'une belle longueur.
Il fait la paire avec un poulet rôti au citron confit ou au Champagne, bien entendu.

Disponible en 75cl.

FOCUS SUR : MARGUERITE

La cuvée 100% Bio

Tout comme la cuvée 100% Bio Cœur de Nature, Marguerite est l'aboutissement de la Démarche Qualité Vignoble engagée par la Maison Devaux depuis plusieurs années au sein d'un ensemble de parcelles. Elle reflète son cheminement et sa philosophie environnementale pour la préservation des terroirs cultivés.

Dans la flûte :

Ce Champagne brut est issu d'un assemblage majoritaire de Pinot Noir cultivé en agriculture biologique sur la Côte des Bar. Il provient des premiers jus de presse et contient un dosage en souffre minimisé. Le nez offre une belle fraîcheur, tout en évoquant des notes de biscuits. Le vin présente une belle maturité, caractérisée par des nuances de bergamote, d'abricots secs et de pétales de fleurs séchées. Il s'agit d'un vin à la fois croquant et délectable ; doux, frais et floral. La finale offre une grande persistance et une salivation plaisante.

Il joue l'accord parfait avec des ris de veau, du foie gras ou des Saint-Jacques, un bar ou un turbot en croûte de sel, du Chaource ou encore, aux côtés d'un entremet au chocolat ganache citron.

Disponible en 75cl.

BLANC DE BLANCS

Un caractère enchanteur

La couleur jaune tendre de ce Champagne 100% Chardonnay offre au nez des notes florales et quelques notes d'agrumes.
Il est juteux et frais en bouche, avec une finale tout en délicatesse...
Idéal avec une queue de lotte crémée légèrement relevée ou un soufflé au Beaufort.

Disponible en 75cl.

EN APARTÉ : LA LIQUEUR DIVINE

D COMME DIVINE : LA LIQUEUR DIVINE GOURMANDISE N°1

Première liqueur de la Maison Champagne Devaux, celle-ci a été créée par Michel PARISOT, Chef de Cave chez Champagne Devaux, et élaborée par la Maison Gabriel Boudier. Elle a été spécialement imaginée comme une excellente base à cocktails avec les champagnes Devaux Rosés :

- **« Délicieuse DIVINE » avec le champagne Cœur des Bar Rosé**
- **et « DIVINE Délicatesse » avec le champagne D Rosé.**

À la dégustation, la liqueur apporte à nos champagnes des notes gourmandes de pêche de vigne, des arômes floraux de sureau et de fleurs blanches. La bouche est d'autant plus onctueuse avec des notes d'agrumes.

Disponible en 70cl et 5cl.

D ROSÉ

CŒUR DES BAR ROSÉ

LES VINS TRANQUILLES

MAISON DEVAUX

Disponibles en 75cl.

Le vin Rosé des Riceys est élaboré dans le village de Les Riceys, dans la Côte des Bar. Il dévoile une belle robe colorée et un goût, typiques des Rosés des Riceys.

LE ROSÉ DES RICEYS « VAL BAZOT » 2019

Le vin atypique gourmand

Ce vin provenant des raisins de la parcelle « Val Bazot » présente des arômes fruités et fumés, qui donne au vin beaucoup de présence avec une élégante puissance, avec des notes de fruits rouges (cerise noire et fraise mûre).
La bouche possède une belle structure avec beaucoup de gourmandise.
La finale est gourmande et réglissée, avec beaucoup de fraîcheur.

LE ROSÉ DES RICEYS « CHANSEUX » 2019

Le Rosé des Riceys par excellence

À la dégustation, le vin offre des notes réglissées et de fraise écrasée. La bouche est tout en délicatesse avec des notes de fruits rouges, finissant sur une belle longueur.
Le Terroir de Chanseux s'exprime tout en finesse au travers de ce vin.
Cette cuvée est idéale avec du fromage Chaource, une fricassée de cèpes ou une côte d'agneau.

La Champagne est tellement réputée pour ses vins effervescents, qu'on oublierait presque que les vignerons champenois produisent aussi du vin tranquille. Vins d'exception, ils vont jusqu'à rivaliser avec certains grands vins de Bourgogne !

COTEAUX CHAMPENOIS BLANC « MONTGUEUX » 2020

La fraîcheur du Chardonnay

Le vignoble de Montgueux, aussi surnommé « Montrachet de Champagne », offre aux raisins un ensoleillement optimal afin d'offrir le meilleur vin tranquille aux arômes expressifs et parfumés pour ce nouveau millésime prometteur.
Au nez, des notes boisées agréables laissent progressivement découvrir des arômes floraux.
En bouche, le vin est léger et allègre. Un millésime avec de la fraîcheur digeste, qui s'apprécie à l'apéritif mais aussi durant le plat principal.
Il sublimera un plateau de fromage savoyard ou de délicieux fruits de mer (huîtres, langoustines).

NOUVEAUTÉ

COTEAUX CHAMPENOIS BLANC « LA BOULANGÈRE » 2022

Le Chardonnay atypique

Issu du terroir d'Urville, plus précisément dans le lieu-dit « La Boulangère », cette cuvée au nom éponyme est le dernier-né des vins tranquilles de la Maison.
Le nez présente d'élégantes notes d'agrumes et de fruits exotiques, avec de la minéralité. La fraîcheur du vin est accompagnée de discrètes notes boisées. La bouche est tout en fraîcheur avec des sensations de zestes d'agrumes. Un vin de plaisir à l'apéritif avec des gougères.
Il pourra aussi accompagner des huîtres, des poissons et de jolis fromages.

LES CRÉATIONS CHAMPAGNE DEVAUX & MICHEL CHAPOUTIER

STÉNOPÉ : L'ART DE FAIRE LA PHOTOGRAPHIE DU MILLÉSIME

Quand un viticulteur champenois rencontre un viticulteur de la Vallée du Rhône, de quoi parlent-ils ? De vignoble bien sûr. De valeurs partagées, de respect du terroir, de savoir-faire. De ces échanges entre Michel Chapoutier et Champagne Devaux est née l'idée de créer un Champagne d'exception qui soit le témoin privilégié d'une année singulière sur un terroir particulier.

Toujours millésimé, Sténopé résulte d'une composition originale de Pinot Noir et de Chardonnay, deux cépages emblématiques de la Champagne que le Chef de Cave de la Maison DEVAUX, Michel PARISOT, sélectionne dans ses parcelles de prédilection. La même volonté de traduire la spécificité d'une année unique préside à toutes les opérations de vinification : pressurage, prise de mousse, durée de maturation des vins.

Sténopé
2011, 2012, 2013

LES MILLÉSIMES DES CONNAISSEURS

Dédié à l'image du terroir et du millésime, ce champagne promet aux dégustateurs des sensations uniques réservées aux connaisseurs les plus avertis. Lancé en 2016 avec le millésime 2008, Sténopé propose aujourd'hui les millésimes 2011, 2012 et le dernier-né : 2013.

2013 : Cette cuvée extra-brut se compose d'un savant assemblage de Chardonnay et Pinot noir (50/50). La robe, d'un beau jaune profond, laisse place au nez et ses arômes de fruits mûrs, d'agrumes, de pamplemousse rose et mirabelles caramélisées, avec des senteurs toastées et de pâte sablée. La bouche, ample, fraîche et tendue, s'étend avec une superbe longueur et des amers rappelant le yuzu. Un très grand champagne de gastronomie, à savourer sur des Saint-Jacques aux truffes, des huîtres gratinées, un chapon ou une tarte aux mirabelles.

6800 bouteilles 75cl et 920 magnums 150cl numérotées.

2012 : Nez élégant et fin, aux notes florales, de fruits blancs et d'agrumes, suivi par des notes d'amandes grillées. Une bouche tonique, puis crémeuse, sur des notes de zeste de citron et de bergamote. Finale onctueuse et fraîche. Parfait à l'apéritif, Sténopé 2012 se marie parfaitement avec des huîtres ou un Saint-Pierre.

6215 bouteilles 75cl et 880 magnums 150cl numérotés.

2011 : Un nez délicat de noisette, enrobé de discrets arômes de vanille et de toasté. Une bouche vive et fraîche, avec de légères notes de zeste de citron et de fruits blancs. Une finale longue, tonique et légèrement iodée. Sténopé 2011, vin délicat, il accompagne parfaitement des huîtres, du fugu ou des ris de veau.

893 magnums 150cl numérotés.

STÉNOPÉ

Nom masculin (du grec sténos, étroit, et opê, trou) : Petit trou dans la paroi d'une chambre noire, faisant office d'objectif photographique. Dispositif optique très simple utilisé au tout début de la photographie pour capturer une image de la réalité.

LES CRÉATIONS CHAMPAGNE DEVAUX & MICHEL CHAPOUTIER

Les Coteaux Champenois font figure de rareté dans le vignoble de Champagne, ils y sont produits en très petite quantité. Ils sont d'autant plus rares quand ils sont élaborés par le savoir-faire issus des vignerons de la Vallée du Rhône et celui de notre Chef de Cave.

En parallèle de la collaboration menée sur le Champagne Sténopé entre Michel Chapoutier et Champagne Devaux, les deux maisons ont souhaité mettre en lumière une autre expression du cépage Pinot Noir de la Côte des Bar, à travers la cuvée en AOC Coteaux Champenois Rouge «En Chanzeux ». Produit d'exception, il offre une nouvelle expression rouge des vignobles de la Côte des Bar.

Disponible en 75cl.

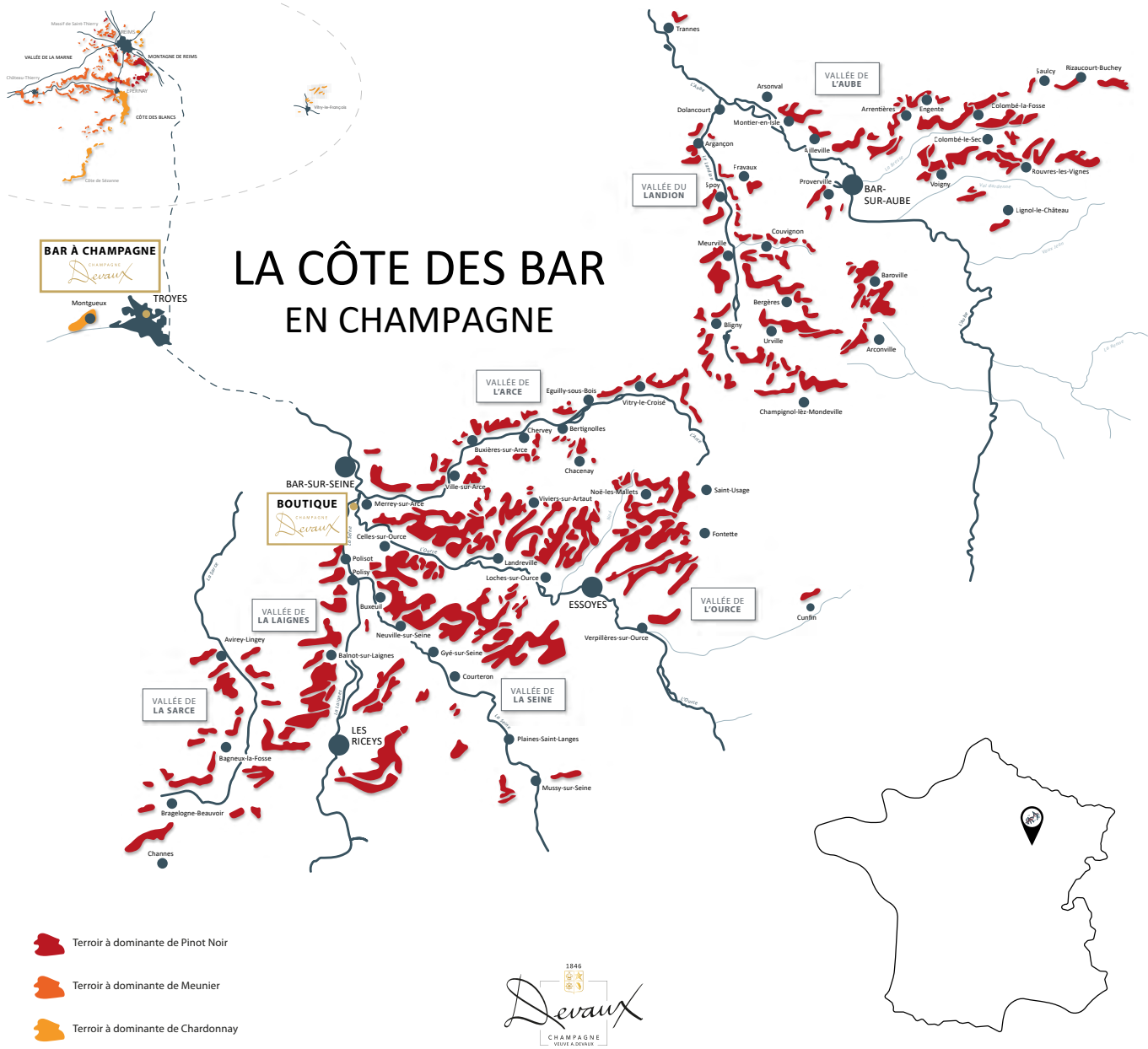
COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE « EN CHANZEUX » 2022

Ce Coteaux Champenois Rouge 100% Pinot Noir de la vendange 2022 est issu du lieu-dit « En Chanzeux ». Il est implanté sur le magnifique terroir des Riceys, en Côte des Bar et bénéficie d'une exposition ensoleillée, plein sud.

Au nez, ce vin s'ouvre sur la cerise noire, accompagné de notes d'épices. Il présente une élégante puissance, ainsi qu'une belle structure veloutée. La finale est juteuse et tout en fruits rouges.

« En Chanzeux » ravira vos papilles avec une viande raffinée, comme le chevreuil, un ris de veau ou du canard.

En quantité limitée : 1 556 btles numérotées.



CONTACT PRESSE

ROUGE GRANIT • Laurent Courtial
Mathilde Croës • mcroes@rouge-granit.fr • 07 88 15 50 65
Manon Vial • mvial@rouge-granit.fr • 06 70 13 75 30