

---

DOSSIER DE PRESSE



CHAMPAGNE  
Laurent Lequart

RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



La Maison Laurent Lequart est une exploitation familiale située à Passy-Grigny, au cœur de la Vallée de la Marne.

Les vignes y sont travaillées avec passion, dans le respect du terroir et de l'environnement, depuis quatre générations.

## Toute la majesté du Meunier

### Passy-Grigny, village de vignerons

Récoltant sur une exploitation de 11 hectares, la grande majorité de la production du Champagne Laurent Lequart se concentre sur le cépage emblématique de la Vallée de la Marne : le Meunier. Élégant et fruité, le Meunier séduit par sa gourmandise, comme en témoignent les prestigieuses récompenses récoltées par les cuvées au fil des saisons.

**Le Domaine, lui, met en avant le travail des hommes mené sur le terroir. Signe de cet attachement à la nature, une certification Haute Valeur Environnementale (HVE) obtenue en 2019 et une certification Viticulture Durable en Champagne (VDC) en 2020.**

L'ensemble de la gamme Laurent Lequart est vinifiée par l'union de producteurs de Passy-Grigny. De gros efforts qualitatifs y ont été réalisés depuis plus de vingt ans grâce à des outils à la pointe : centre de pressurage moderne, cuveries entièrement thermorégulées... **Les vinifications sont soignées, diversifiées et personnalisées : passage en fût, vieillissement en foudre.**

De la vendange manuelle au pressurage, de la fermentation à la mise en bouteille, du vieillissement en cave à la maturité : autant d'étapes délicates de l'élaboration des champagnes auxquelles la Maison Laurent Lequart accorde la plus grande attention.

En 1929, l'Abbé du Village, figure emblématique de Passy-Grigny et sensible à l'avenir des vignerons, a l'idée de rassembler leur savoir-faire. Ainsi vingt-trois viticulteurs fondateurs se réunissent pour créer la coopérative vinicole de Passy-Grigny. En mutualisant les techniques de chacun, ceux-ci mettent en avant leurs atouts. Aujourd'hui, cette union de producteurs représente environ 130 hectares de vignoble et plus de 60 viticulteurs qui sont venus rejoindre les fondateurs.

En pratique, les récoltes vendangées sont apportées à l'union des producteurs de Passy-Grigny afin d'y être vinifiées. Le tirage et le vieillissement sont personnels, **permettant ainsi de préserver l'identité propre de chaque vigneron au sein de cette union.**

Passy-Grigny se caractérise aussi par la diversité de ses terroirs et bénéficie d'une exposition exceptionnelle. Le Chardonnay, le Pinot Noir et plus particulièrement le Meunier y sont travaillés. Ce dernier, cépage typique du secteur, s'exprime avec finesse dans les vins et apporte rondeur, élégance et fruité.





## Laurent Lequart, quatrième génération de viticulteurs



Laurent Lequart a de qui tenir !  
Ses parents s'installent en 1965 à Passy-Grigny  
et réalisent leur premier tirage en 1967  
pour commencer à commercialiser en 1971.

**L**e Champagne Claude Lequart se développe petit à petit pour atteindre 6ha et 45 000 bouteilles à la commercialisation.

Adhérent de la coopérative de Passy-Grigny depuis 1967, le père de Laurent, Claude, est le responsable des vins de la coopérative pendant 15 ans et un de ses administrateurs pendant plus de 20 ans.

Titulaire d'un BTA Viti-Oeno, Laurent Lequart commence par reprendre la petite exploitation de 0.7023ha de sa tante en 1987. En septembre 1988, Laurent récolte sa première vendange avec fierté, enthousiasme et passion, valeurs qui l'animent toujours aujourd'hui. C'est le début d'une belle aventure...

**Un premier tirage en 1989 avec 2 700 bouteilles marque le lancement de la marque Laurent Lequart.**

En 1996, les parents de Laurent commencent à réduire leur activité. Leur exploitation représente alors 4ha20 et commercialise 22 000 bouteilles.

En 2000, ils cessent d'exploiter les dernières parcelles. Le Champagne Laurent Lequart exploite désormais 9ha et vend 67 000 bouteilles uniquement sur le marché français.

En avril 2005, Laurent Lequart devient Président de l'union de producteurs, poste qu'il occupe toujours à ce jour.



# Nathalie et Laurent Lequart, vignerons dans l'âme



**L**aurent Lequart et son épouse Nathalie forment un couple de passionnés. La cinquantaine tous les deux, ils se complètent à merveille. Travailleurs et persévérants, ils sont toujours en quête de nouvelles pratiques et techniques. **Leur volonté : récolter des raisins de qualité à maturité optimale et élaborer des vins singuliers.**

Originaire de Normandie, avec son DEUG économie et sociale en poche, Nathalie rejoint Laurent à Passy-Grigny en 1992. Tous deux travaillent comme salariés tout en développant leur exploitation. En 1996, la construction du cellier marque la première grande étape du couple.

C'est en 2000 que Nathalie et Laurent Lequart acquièrent de nouvelles parcelles en propriété et en métayage. **Ces vignes, de par leurs expositions exceptionnelles et la nature de leurs sols, argilo-calcaire et de Marne, viennent renforcer le caractère affirmé des vins de la maison Laurent Lequart et enrichir la palette aromatique.**

En 2008, afin de recevoir dans de meilleures conditions leur clientèle et développer l'œnotourisme, ils créent un caveau de dégustation.

En 2012, Laurent se lance le défi d'exporter ses vins de Champagne aux quatre coins du monde.

Pour se faire, en septembre 2015, Laurent s'entoure de Kevin Sibille au poste de Commercial Export. Champenois d'origine, Kevin apporte son professionnalisme et son côté plaisir des vins et des champagnes en particulier. Avec une formation en vins et spiritueux spécialité export commerce international, il s'attèle depuis 2015 à développer l'export. Kevin s'occupe également de certains aspects de la communication, du marketing et de l'œnotourisme.



En 2018, afin de se consacrer pleinement à la commercialisation et faire face aux multiples tâches à assurer au sein du vignoble, Laurent s'associe avec deux viticulteurs et amis pour créer une structure viticole et un groupement d'employeurs. La mutualisation des investissements, des compétences humaines avec l'embauche d'un chef d'exploitation et d'un tractoriste, permet rapidement l'obtention d'une **certification HVE - Haute Valeur Environnementale - en 2019 et une certification VDC, Viticulture Durable en Champagne, en 2020 après 30 années de culture raisonnée.**

Polyvalente, Nathalie gère l'administratif, les livraisons en France, l'accueil client...

Corentin et Téo, les deux garçons du couple, travaillent également dans le vignoble. Après l'obtention de son BTS Viti-Oeno, Corentin a rejoint récemment l'exploitation familiale comme salarié. Téo, quant à lui, est en formation tractoriste, machinisme, viticulture durable. Une cinquième génération en devenir ?

Epicuriens, Nathalie et Laurent prennent du plaisir à partager des moments de convivialité avec leur famille, leurs amis et clients.

**Aujourd'hui, la Maison Laurent Lequart exploite 11,40ha et commercialise 65 000 bouteilles dont 35% à l'export.**







Les vins de la Maison Laurent Lequart s'illustrent par leur proximité avec le terroir. Les cuvées sont élégantes, gourmandes et singulières. Dans l'ensemble de la gamme, on retrouve des vins complexes aux vieillissements prolongés et aux dosages minimums. Le souhait de Laurent étant de laisser exprimer la grande richesse aromatique de la Vallée de la Marne.

**L**e Meunier, présent majoritairement sur l'exploitation (80%), se révèle à travers plusieurs cuvées en 100% Meunier. Des vins atypiques, d'une incroyable fraîcheur permettant de faire (re)découvrir ce cépage emblématique de la Champagne viticole. Laurent aime la diversité: le Chardonnay et le Pinot Noir sont également représentés par des cuvées mono-cépages.



# CHAMPAGNE Laurent Lequart

RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY

Les Collections  
by  
LAURENT  
LEQUART

## Collection Découverte

RÉSERVE  
Extra Brut

L'HÉRITIÈRE  
Extra Brut

## Collection Gourmande

BLANC DE MEUNIER  
Brut Nature

BLANC DE NOIRS  
Brut Nature

BLANC DE BLANCS  
Brut

BLANCHE D'ANDESZYNE  
Extra Brut

## Collection Exception

PRESTIGE PUR MEUNIER  
Extra Brut

MILLESIME 2010

DOUCEUR DE MEUNIER  
Doux

CŒUR DE CUVÉE  
Extra Brut

## Collection Vintage

Les millésimes 2000, 2002,  
2004, 2005, 2006 et 2007  
sont disponibles dans  
d'élégants coffrets bois.





## CUVÉE RÉSERVE

Extra Brut



CHAMPAGNE  
Laurent Lequart

RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



### Terroir :

Vallée de la Marne  
(Passy-Grigny, Sainte-Gemme et Verneuil)

### Sols :

Argilo-calcaires et argilo-sableux

### Cépage :

100% meunier

### Caractéristiques techniques :

Culture HVE  
Vendanges manuelles  
Pressoir coquard 8000kg

### Vinification :

Passage au froid 12h  
100% cuve inox  
100% FML  
45% vins de réserve

### Vendange :

2017

### Mise en bouteille :

Février 2016

### Dégorgement :

Décembre 2019

### Dosage :

4,5g/l

Ce vin offre de savoureux arômes fruités qui s'accompagnent de subtiles notes d'agrumes. C'est un champagne gourmand et généreux à déguster en toutes occasions comme lors d'un apéritif avec des petites crevettes marinées au pamplemousse rose ou des huîtres fines de claires.

Prix : 23,90 €

## CUVÉE L'HÉRITIÈRE

Extra Brut



CHAMPAGNE  
Laurent Lequart

RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



### Terroir :

Vallée de la Marne  
(Passy-Grigny, Sainte-Gemme et Verneuil)

### Sols :

Argilo-calcaires et argilo-sableux

### Cépage :

50% meunier, 30% chardonnay, 20% pinot noir

### Caractéristiques techniques :

Culture HVE  
Vendanges manuelles  
Pressoir coquard 8000kg

### Vinification :

Passage au froid 12h  
100% cuve inox  
100% FML

### Mise en bouteille :

Février 2016

### Dégorgement :

Mars 2018

### Dosage :

6g/l

Dotée d'une jolie robe dorée, cette cuvée fait preuve d'harmonie avec son nez fin et floral. Les senteurs de fruits secs se mêlent délicatement aux notes d'agrumes. Ce vin offre en bouche une belle fraîcheur et une densité incroyable.

Il sera parfait avec des toasts de foie gras et cubes d'ananas rôti ou des rillettes de sardine à la tomate.

Prix : 25,90€

# CUVÉE BLANC DE MEUNIER

Brut Nature



CHAMPAGNE  
Laurent Lequart

RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



## Terroir :

Vallée de la Marne  
(Passy-Grigny, Sainte-Gemme et Verneuil)

## Sols :

Argilo-calcaires  
et argilo-sableux

## Cépage :

100% meunier,  
vieilles vignes (+/- 50 ans)

## Caractéristiques techniques :

Porte-greffe 41B  
Culture HVE  
Vendanges 100% manuelles  
Pressoir coquard 8000kg

## Vinification :

Débourbage à froid  
100% cuve inox  
50% FML  
Batonnage en cuve

## Vendange :

2016

## Mise en bouteille :

Février 2017

## Dégorgement :

Novembre 2020

## Dosage :

0g/l

Ce mono-cépage s'exprime avec élégance et caractère. Le nez, fin et intense, s'ouvre sur des subtiles notes de fleurs blanches et d'agrumes qui se prolongent en bouche sur la mirabelle, le zeste d'orange et le tilleul. Cette cuvée équilibrée allie souplesse et fraîcheur et fait preuve d'une très grande persistance.

Idéale avec une Flammekueche ou des makis saumon avocat.

Prix : 33,60 €

# CUVÉE BLANC DE NOIRS

Brut Nature



CHAMPAGNE  
Laurent Lequart

RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



## Terroir :

Vallée de la Marne  
(Passy-Grigny, Sainte-Gemme et Verneuil)

## Sols :

Argilo-sableux

## Cépage :

100% pinot noir

## Caractéristiques techniques :

Culture HVE  
Vendanges manuelles  
Pressoir coquard 8000kg

## Vinification :

Passage au froid 12h  
100% cuve inox  
100% FML

## Mise en bouteille :

Mars 2017

## Dégorgement :

Décembre 2019

## Dosage :

0g/l

Champagne de caractère poli par une minéralité argileuse et une vinification soignée. Le nez évoque une pureté minérale incroyable, avec certaines notes fumées mais aussi des fruits jaunes confits tel que la mirabelle. En bouche, ce vin exprime le coté charnu des fruits, soutenu par de subtiles notes d'agrumes. Un dosage minimal lui confère une finale fraîche, savoureuse et délicieusement saline.

S'accordera parfaitement avec un homard grillé au poivre de Timut ou une mousse au chocolat noir et gelée de coulis de myrtille.

Prix : 33,60 €



# CUVÉE BLANC DE BLANCS

Brut



CHAMPAGNE  
Laurent Lequart

RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



## Terroir :

Vallée de la Marne  
(Passy-Grigny, Sainte-Gemme et Verneuil)

**Sols :** Argilo-calcaires  
**Cépage :** 100% chardonnay

## Caractéristiques techniques :

Culture HVE  
Vendanges manuelles  
Pressoir coquard 8000kg

## Vinification :

100% cuve inox  
100% FML

## Vendange :

2016

## Mise en bouteille :

Mars 2015

## Dégorgement :

Mars 2020

## Dosage :

9g/l

Avec une jolie complexité aromatique et surtout atypique, ce champagne délivre au nez des senteurs florales, fines et délicates. En bouche, le côté gourmand s'exprime pleinement avec des notes de fruits blancs et d'agrumes, le tout sublimé par un soupçon de beurre frais et pâtissier. L'effervescence est fine et crémeuse.

Idéal avec des fusillis de palourdes au gingembre ou une choucroute de la mer au cumin.

**Prix : 33,60€**

# CUVÉE BLANCHE D'ANDÉSYNE

Extra Brut



CHAMPAGNE  
Laurent Lequart

RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



## Terroir :

Vallée de la Marne  
(Passy-Grigny, Sainte-Gemme et Verneuil)

**Sols :** Argilo-calcaires  
et argilo-sableux  
**Cépage :** 80% meunier  
(dont 10% vin rouge),  
20% chardonnay

## Caractéristiques techniques :

Culture HVE  
Vendanges manuelles  
Pressoir coquard 8000kg

## Vinification :

Passage au froid 12h  
100% cuve inox  
100% FML

## Vendange :

2016

## Mise en bouteille :

Février 2016

## Dégorgement :

Mars 2020

## Dosage :

2g/l

Champagne gourmand, cette cuvée est idéale pour l'apéritif, les accords sucrés/salés et les desserts. Robe d'un rose profond éclatant. Un nez charmeur révélant des notes florales et de petits fruits rouges. Une bouche moelleuse, gourmande et fraîche.

S'accorde parfaitement avec un melon et jambon de Parme ou un tartare de Saint-Jacques et de tomates au basilic.

**Prix : 33,60€**



# CUVÉE PRESTIGE PUR MEUNIER

Extra Brut



CHAMPAGNE  
Laurent Lequart

RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



## Terroir :

Vallée de la Marne (Passy-Grigny)

## Sols :

Argilo-calcaires

## Cépage :

100% meunier

## Caractéristiques techniques :

Culture HVE

Vendanges 100% manuelles

Pressoir coquard 8000kg

## Vinification :

50% FA en futs de chêne neufs

50% FA en cuve inox

50% FML

Batonnage pendant 6 mois

## Vendange :

2016

## Mise en bouteille :

Juin 2017

## Dégorgement :

Décembre 2019

## Dosage :

6g/l

Puissant, élégant, charpenté et charnu, ce vin révèle des arômes de fruits jaunes, des saveurs de vanille et de cannelle.

Idéale avec un carpaccio de Saint-Jacques aux éclats de truffe blanche.

**Prix : 49,50 €**

# CUVÉE MILLÉSIME 2010

Extra Brut

DÉGORGEMENT TARDIF  
QUANTITÉ LIMITÉE



CHAMPAGNE  
Laurent Lequart

RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



## Terroir :

Vallée de la Marne (Passy-Grigny)

## Sols :

Argilo-calcaires

## Cépage :

50% meunier,

50% chardonnay

## Caractéristiques techniques :

Culture HVE

Vendanges manuelles

Pressoir coquard 8000kg

## Vinification :

Passage au froid 12h

100% fermentation cuves inox

100% FML

6 mois d'élevage en futs pour le Chardonnay

## Vendange :

2010

## Mise en bouteille :

Juin 2011

## Dégorgement :

Juin 2019

## Dosage :

5g/l

Cette cuvée reflète la richesse et la pureté d'un millésime d'exception. Le nez témoin d'une maturité idéale, évoque des odeurs de fruits confits, de miel d'aubépine et de fleur d'oranger. La bouche laisse place à un concentré de fruits savoureux et persistant.

Idéale avec des coques gratinées à la cardamome.

**Prix : 51,40€**



# CUVÉE DOUCEUR DE MEUNIER

Doux

QUANTITÉ LIMITÉE



CHAMPAGNE  
Laurent Lequart

RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



## Terroir :

Vallée de la Marne (Passy-Grigny)

## Sols :

Argilo-calcaires

## Cépage :

100% meunier

## Caractéristiques techniques :

Porte-greffe 41B

Culture HVE

Vendanges manuelles

Pressoir coquard 8000kg

## Vinification :

Passage au froid 12h

Futs de chêne

50% FML

## Vendange :

2010

## Mise en bouteille :

Juin 2011

## Dégorgement : Dosage :

Mai 2016

54g/l

Issue d'une sélection des meilleures cuvées de Meunier vinifiées en fût de chênes, cette Douceur de Meunier est un champagne singulier et atypique qui séduira les amateurs de vins moelleux. Puissant, élégant, charpenté et charnu, ce vin révèle des arômes de fruits jaunes, de vanille et de cannelle. Ce Champagne est une ode au cépage Meunier transcendé par le terroir et le savoir-faire de la Maison Laurent Lequart et délivre des nuances sensorielles la rendant digne des plats nobles et de caractère.

S'accorde parfaitement avec une Côte de bœuf et foie gras poêlé.

Prix : 69,50 €

# CUVÉE CŒUR DE CUVÉE

Extra Brut

QUANTITÉ LIMITÉE



CHAMPAGNE  
Laurent Lequart

RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



## Terroir :

Vallée de la Marne  
(Passy-Grigny)

## Sols :

Argilo-calcaires

## Cépage :

40% meunier, 30% pinot noir, 30% chardonnay

## Caractéristiques techniques :

Porte-greffe 41B

Culture HVE

Vendanges manuelles

Pressoir coquard 8000kg

Seulement 6hl de Cœur de cuvée est extrait du marc  
Assemblage fait sur le pressoir

## Vinification :

Passage au froid 12h

100% cuve inox

0% FML

## Vendange :

2015

## Mise en bouteille :

Février 2016

## Dégorgement :

Novembre 2018

## Dosage :

4g/l

Cette cuvée, qui est disponible dans un coffret unitaire, est idéale avec un foie gras truffé ou un poulet sauté aux mangues et sauce chili.

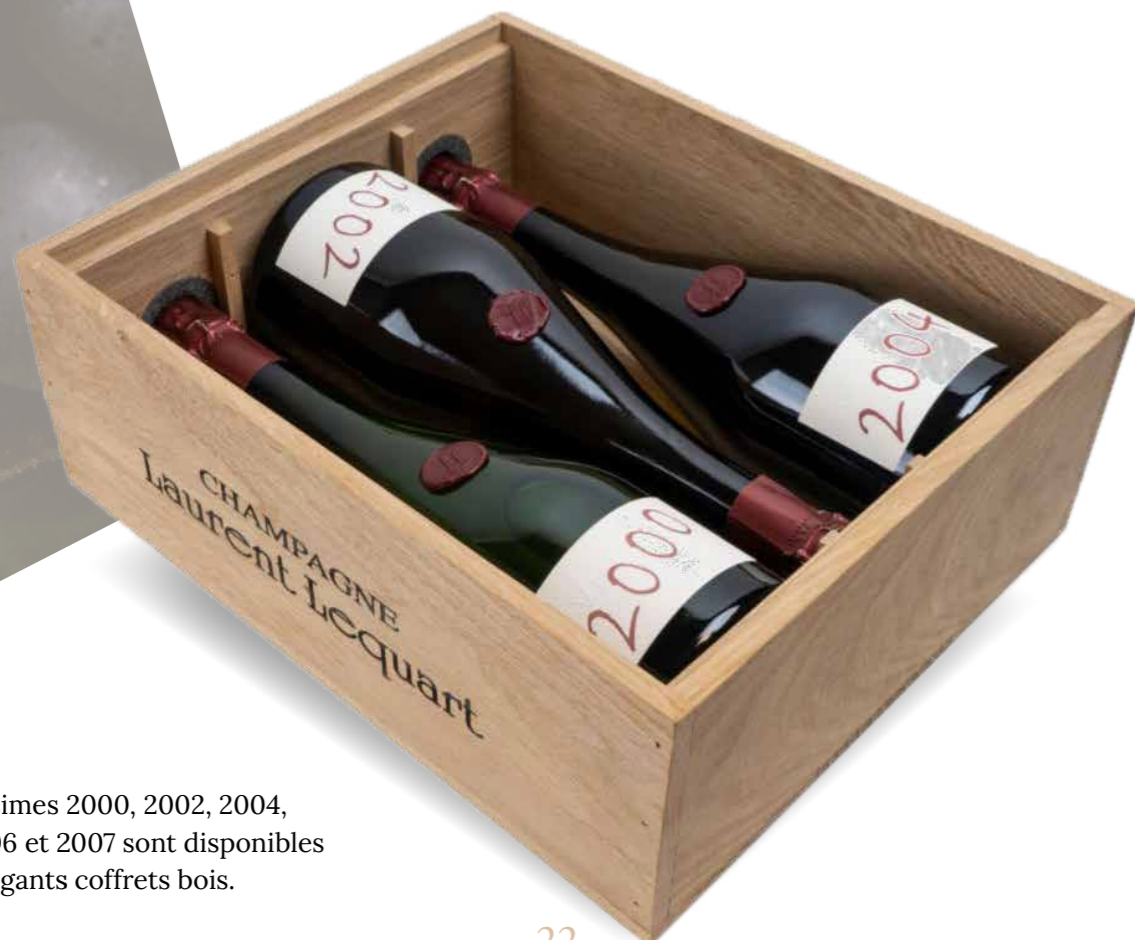
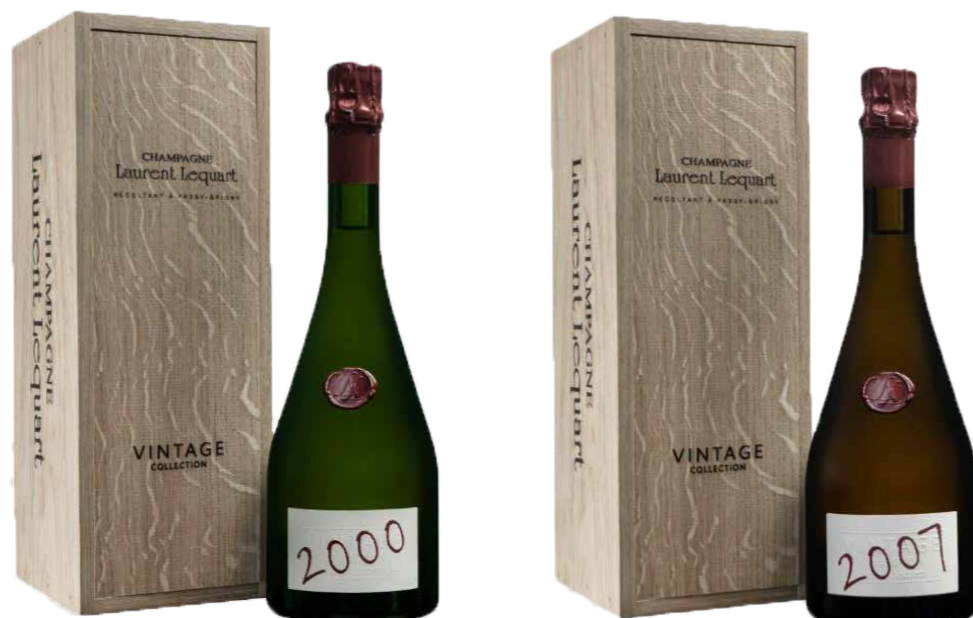
Prix : 130€



Collection Vintage

# CHAMPAGNE Laurent Lequart

RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



Les millésimes 2000, 2002, 2004,  
2005, 2006 et 2007 sont disponibles  
dans d'élégants coffrets bois.

# CHAMPAGNE Laurent Lequart

RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



Champagne Laurent Lequart

Récoltant à Passy-Grigny

17 rue Bruslard

51700 Passy-Grigny

Tél. +33 (0)3 26 58 97 48 / +33 (0)6 10 04 57 87

[www.champagne-laurent-lequart.fr](http://www.champagne-laurent-lequart.fr)

Service de presse

Agence JST Communications.

57 rue de Turbigo

75003 Paris

Tél. +33 (0)6 86 46 53 52

[jeansebastien@jstcommunications.fr](mailto:jeansebastien@jstcommunications.fr)