

CHAMPAGNE
Laurent Lequart

RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



CATALOGUE 2022

CHAMPAGNE Laurent Lequart

RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



LE CHAMPAGNE LAURENT LEQUART EST UNE EXPLOITATION FAMILIALE SITUÉE À PASSY-GRIGNY, EN PLEIN CŒUR DE LA VALLÉE DE LA MARNE.

NOTRE DOMAINE CULTIVE SES VIGNES AVEC PASSION, DANS LE PLUS GRAND RESPECT DE SON TERROIR ET DE L'ENVIRONNEMENT, DEPUIS 5 GÉNÉRATIONS.

DEPUIS 1988, LAURENT PRATIQUE UNE VITICULTURE RAISONNÉE ET SOIGNÉE. SON ENGAGEMENT QUOTIDIEN EST CERTIFIÉ PAR 2 CERTIFICATIONS : HVE (HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE) & VDC (VITICULTURE DURABLE EN CHAMPAGNE).

RÉCOLTANT, NOUS TRAVAILLONS 11,40 HECTARES. NOTRE PRODUCTION EST PRINCIPALEMENT CENTRÉE SUR LE CÉPAGE EMBLÉMATIQUE DE LA VALLÉE DE LA MARNE : LE MEUNIER.

ÉLÉGANTS ET FRUITÉS, NOS MEUNIER S VOUS RAVIRONT PAR LEURS AROMES DÉLICATS & GOURMANDS.

L'ENSEMBLE DES VINS DE NOTRE GAMME SONT RÉCOMPENSÉS PAR DES RÉCOMPENSES NATIONALES & INTERNATIONALES, DE GRANDES QUALITÉS.

NOS VINS QUANT À EUX PROFITENT DE VIEILLISSEMENTS PROLONGÉS ET DE DOSAGES ADAPTÉS À L'ANNÉE, AUX CÉPAGES OU ENCORE LA VINIFICATION.



LAURENT LEQUART, 4ÈME GÉNÉRATION DE VIGNERON



LE MEUNIER, CÉPAGE EMBLÉMATIQUE DU DOMAINE

CHAMPAGNE Laurent Lequart

RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



NOTRE VIGNOBLE EST CERTIFIÉ HVE & VDC

CHAMPAGNE
Laurent Lequart

RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



COLLECTION DÉCOUVERTE



CHAMPAGNE
Laurent Lequart
RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



RÉSERVE

VALLÉE DE LA MARNE - AUTRE CRU

TERROIR :

1 TERROIR UNIQUE :
VALLÉE DE LA MARNE
AUTRE CRU

3 VILLAGES :
PASSY-GRIGNY,
SAINT-GEMME
VERNEUIL

SOLS :
ARGILO-CALCAIRES
ARGILO-SABLEUX

CÉPAGE :
100% MEUNIER

AUTRES :

DOSAGES DISPONIBLES :
EXTRA BRUT (4,5G/L)
BRUT (8G/L) *Sur demande

FLACONNAGES :
DEMI-BOUTEILLE (37,5CL)
BOUTEILLE (75CL)
MAGNUM (150CL)
JEROBOAM (300CL)

POTENTIEL DE GARDE ;
5 ANS ET PLUS !

TEMPÉRATURES DE SERVICE :
8-10°C

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

VIGNES :
HVE & VDC
VENDANGES MANUELLES
SÉLECTION PARCELLAIRES
PORTE-GREFFE 41B

VINIFICATION :
PASSAGE AU FROID
100% CUVE INOX
100% FML
45% VINS DE RESERVE

VIEILLISSEMENT (MINIMUM) :
24 MOIS EN CAVE



RÉCOMPENSES :



Jancis
Robinson
16,5/20



www.champagne-laurent-lequart.fr





CHAMPAGNE
Laurent Lequart
RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



RÉSERVE DEMI SEC

VALLÉE DE LA MARNE - AUTRE CRU

TERROIR :

1 TERROIR :
VALLEE DE LA MARNE
AUTRE CRU

3 VILLAGES :
PASSY-GRIGNY,
SAINT-GEMME
VERNEUIL

SOLS :
ARGILO-CALCAIRES
ARGILO-SABLEUX

1 CÉPAGE :
100% MEUNIER

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

VIGNES :
HVE & VDC
VENDANGES MANUELLES
SÉLECTION PARCELAIRE
PORTE-GREFFE 41B

VINIFICATION :
PASSAGE AU FROID
100% CUVE INOX
100% FML
45% VINS DE RÉSERVE

VIEILLISSEMENT (MINIMUM) :
30 MOIS EN CAVE

AUTRES :

DOSAGE :
DEMI SEC (34G/L)

FLACONNAGE :
BOUTEILLE (75CL)

POTENTIEL DE GARDE ;
5 ANS ET PLUS !

TEMPÉRATURES DE SERVICE :
8-10°C



RÉCOMPENSES :

Jancis
Robinson
16,5/20



www.champagne-laurent-lequart.fr





CHAMPAGNE
Laurent Lequart
RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



HÉRITIÈRE

VALLÉE DE LA MARNE - AUTRE CRU

TERROIR :

1 TERROIR :

VALLÉE DE LA MARNE
AUTRE CRU

3 VILLAGES :

PASSY-GRIGNY,
SAINT-GEMME
VERNEUIL

SOLS :

ARGILO-CALCAIRES
ARGILO-SABLEUX

3 CÉPAGES :

40% MEUNIER
40% PINOT NOIR
20% CHARDONNAY

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

VIGNES :

HVE & VDC
VENDANGES MANUELLES
SÉLECTION PARCELLAIRE
41B

VINIFICATION :

PASSAGE AU FROID
100% CUVES INOX
100% FML
25% VINS DE RÉSERVE

VIEILLISSEMENT (MINIMUM) :

36 MOIS EN CAVE

AUTRES :

DOSAGES :

EXTRA BRUT (5,5G/L)
BRUT (9G/L) *Upon request

FLACONNAGE :

DEMI-BOUTEILLE (37,5CL)
BOUTEILLE (75CL)

POTENTIEL DE GARDE ;

5 ANS ET PLUS !

TEMPÉRATURES DE SERVICE :

8-10°C



RÉCOMPENSES :



Jancis
Robinson
16/20



www.champagne-laurent-lequart.fr



CHAMPAGNE
Laurent Lequart

RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



COLLECTION GOURMANDE



CHAMPAGNE
Laurent Lequart
RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



ANDÉSYNE

VALLÉE DE LA MARNE - AUTRE CRU

TERROIR :

1 TERROIR :

VALLÉE DE LA MARNE
AUTRE CRU

3 VILLAGES :

PASSY-GRIGNY,
SAINT-GEMME
VERNEUIL

SOLS :

ARGILO-CALCAIRES
ARGILO-SABLEUX

ASSEMBLAGE :

70% MEUNIER
10% MEUNIER (VIN ROUGE)
20% CHARDONNAY

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

VIGNES :

HVE & VDC
VENDANGES MANUELLES
SÉLECTION PARCELLAIRE
41B

VINIFICATION :

PASSAGE AU FROID
100% CUVES INOX
100% FML
25% VINS DE RESERVE
VIN ROUGE ÉLEVÉ EN BARRIQUE

VIEILLISSEMENT (MINIMUM) :

36 MOIS EN CAVE.

AUTRES :

DOSAGES DISPONIBLES :

EXTRA BRUT (2,5G/L)
BRUT (9G/L) *Upon request

FLACONNAGE :

BOUTEILLE (75CL)
MAGNUM (150CL)

POTENTIEL DE GARDE ;
5 ANS ET PLUS !

TEMPÉRATURES DE SERVICE :
8-10°C



RÉCOMPENSES :



Jancis
Robinson
16/20



www.champagne-laurent-lequart.fr





CHAMPAGNE
Laurent Lequart
RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



BLANC DE MEUNIER

VALLÉE DE LA MARNE - AUTRE CRU

TERROIR :

1 TERROIR :

VALLÉE DE LA MARNE
AUTRE CRU

1 VILLAGE :

PASSY-GRIGNY,
VIEILLES VIGNES (45 ANS ET PLUS)

SOLS :

ARGILO-CALCAIRES
ARGILO-SABLEUX

1 CÉPAGE :

100% MEUNIER

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

VIGNES :

HVE & VDC
VENDANGES MANUELLES
SÉLECTION PARCELLAIRE
41B

VINIFICATION :

PÂSSAGE AU FROID
100% PETITES CUVES INOX
50% FML
20% VINS DE RESERVE

VIEILLISSEMENT (MINIMUM) :

36 MOIS EN CAVE

AUTRES :

DOSAGES DISPONIBLES :

BRUT NATURE (0G/L)
BRUT (9G/L) *Upon request

FLACONNAGE :

BOUTEILLE (75CL)
PROCHAINEMENT - JEROBOAM (300CL)

POTENTIEL DE GARDE ;
5 ANS ET PLUS !

TEMPÉRATURES DE SERVICE :
8-10°C



RÉCOMPENSES :



Jancis
Robinson
16,5/20



www.champagne-laurent-lequart.fr





CHAMPAGNE
Laurent Lequart
RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



BLANC DE NOIRS

VALLÉE DE LA MARNE - AUTRE CRU

TERROIR :

1 TERROIR :

MARNE VALLEY
AUTRE CRU

2 VILLAGES :

PASSY-GRIGNY,
SAINT-GEMME

SOLS :

ARGILO-CALCAIRES

1 CÉPAGE :

100% PINOT NOIR

AUTRES

DOSAGE:

BRUT NATURE (0G/L)

FLACONNAGE :

BOUTEILLE (75CL)

POTENTIEL DE GARDE ;

5 ANS ET PLUS !

TEMPÉRATURES DE SERVICE :

8-10°C

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

VIGNES :

HVE & VDC

VENDANGES MANUELLES

SÉLECTION PARCELLAIRE

41B

VINIFICATION :

PASSAGE AU FROID

100% CUVES INOX

100% FML

20% VINS DE RESERVE

VIEILLISSEMENT (MINIMUM) :

36 MOIS EN CAVE



RÉCOMPENSES :



Jancis
Robinson
16/20



www.champagne-laurent-lequart.fr





CHAMPAGNE
Laurent Lequart
RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



BLANC DE BLANCS

VALLÉE DE LA MARNE - AUTRE CRU

TERROIR :

1 TERROIR :
VALLÉE DE LA MARNE
AUTRE CRU

2 VILLAGES :
PASSY-GRIGNY,
VERNEUIL

SOLS :
ARGILO-CALCAIRES

1 CÉPAGE :
100% CHARDONNAY

AUTRES

DOSAGE :
BRUT (9G/L)

FLACONNAGE :
BOUTEILLE (75CL)

POTENTIEL DE GARDE :
5 ANS ET PLUS !

TEMPÉRATURES DE SERVICES
8-10°C

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

VIGNES :
HVE & VDC
VENDANGES MANUELLES
SÉLECTION PARCELLAIRE
41B

VINIFICATION :
PASSAGE AU FROID
100% CUVES INOX
100% FML
25% VINS DE RESERVE

VIEILLISSEMENT (MINIMUM) :
36 MOIS EN CAVE



DISTINCTIONS :



Jancis
Robinson
16,5/20



www.champagne-laurent-lequart.fr



CHAMPAGNE Laurent Lequart

RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



COLLECTION EXCEPTION



CHAMPAGNE
Laurent Lequart
RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



SAIGNÉE DE MEUNIER

VALLÉE DE LA MARNE - AUTRE CRU

TERROIR :

1 TERROIR :
VALLÉE DE LA MARNE
AUTRE CRU

1 VILLAGE :
PASSY-GRIGNY
VIEILLES VIGNES

SOLS :
ARGILO-CALCAIRES
ARGILO-SABLEUX

1 CÉPAGE :
100% MEUNIER

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

VIGNES :
HVE & VDC
VENDANGES MANUELLES
41B

VINIFICATION :
PASSAGE AU FROID
100% CUVE INOX
0% FML
0% VINS DE RESERVE

VIEILLISSEMENT (MINIMUM) :
36 MOIS EN CAVE

AUTRES :

DOSAGE:
EXTRA DRY (15G/L)

FLACONNAGE :
BOUTEILLE (75CL)

POTENTIEL DE GARDE :
10 YEARS OR MORE !

TEMPÉRATURES DE SERVICE :
10-12°C



RÉCOMPENSES :

Jancis
Robinson
17/20



www.champagne-laurent-lequart.fr





CHAMPAGNE
Laurent Lequart
RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



PRESTIGE

VALLÉE DE LA MARNE - AUTRE CRU

TERROIR :

1 TERROIR :

VALLÉE DE LA MARNE
AUTRE CRU

1 VILLAGE :

PASSY-GRIGNY
VIELLES VIGNES (45 ANS ET PLUS)

SOLS :

ARGILO-SABLEUX
ARGILO-CALCAIRES

1 CÉPAGE :

100% MEUNIER

AUTRES :

DOSAGE:

EXTRA BRUT (6G/L)

FLACONNAGE

BOUTEILLE (75CL)
MAGNUM (150CL)

POTENTIEL DE GARDE

10 ANS ET PLUS !

TEMPÉRATURES DE SERVICE :

10-12°C

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

VIGNES :

HVE & VDC
VENDANGES MANUELLES
SÉLECTION PARCELLAIRE
41B

VINIFICATION :

PASSAGE AU FROID
50% CUVE INOX
50% FÛTS NEUFS (300L)
50% FML
20% VINS DE RÉSERVE

VIEILLISSEMENT (MINIMUM) :

48 MOIS EN CAVE



RÉCOMPENSES :



Jancis
Robinson
17/20



www.champagne-laurent-lequart.fr





CHAMPAGNE
Laurent Lequart
RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



2012

VALLÉE DE LA MARNE - AUTRE CRU

TERROIR :

1 TERROIR :

VALLÉE DE LA MARNE
AUTRE CRU

1 VILLAGE :

PASSY-GRIGNY

SOLS :

ARGILO-CALCAIRES
ARGILO-SABLEUX

ASSEMBLAGE :

50% MEUNIER
50% CHARDONNAY

AUTRES :

DOSAGE:

EXTRA BRUT (5G/L)

FLACONNAGE

BOUTEILLE (75CL)

POTENTIEL DE GARDE :

15 ANS ET PLUS !

TEMPÉRATURES DE SERVICES :

10-12°C

**CARACTÉRISTIQUES
TECHNIQUES :**

VIGNES :

HVE & VDC
VENDANGES MANUELLES
41B

VINIFICATION :

PASSAGE AU FROID
FA 100% CUVE INOX
CHARDONNAY EN FÛTS (3/5 VINS)
100% FML

VIEILLISSEMENT (MINIMUM)

72 MOIS EN CAVE



RÉCOMPENSES :



Jancis
Robinson
17/20



www.champagne-laurent-lequart.fr





CHAMPAGNE
Laurent Lequart
RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



DOUCEUR DE MEUNIER

VALLÉE DE LA MARNE - AUTRE CRU

TERROIR :

1 TERROIR :
VALLÉE DE LA MARNE
AUTRE CRU

1 VILLAGE :
PASSY-GRIGNY

SOLS :
ARGILO-CALCAIRES
ARGILO-SABLEUX

1 CÉPAGE :
100% MEUNIER

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

VIGNES :
HVE & VDC
VENDANGES MANUELLES
41B

VINIFICATION :
PASSAGE AU FROID
50% CUVE INOX
50% FÛTS NEUFS (300L)
50% FML
20% VINS DE RESERVE

VIEILLISSEMENT (MINIMUM) :
60 MOIS EN CAVE

AUTRES :

DOSAGE:
DOUX (54G/L)

FLACONNAGE :
BOUTEILLE (75CL)

POTENTIEL DE GARDE :
15 ANS ET PLUS !

TEMPÉRATURES DE SERVICES :
10-12°C



RÉCOMPENSES :



Jancis
Robinson
17/20



www.champagne-laurent-lequart.fr





CHAMPAGNE
Laurent Lequart
RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



CŒUR DE CUVEE

VALLÉE DE LA MARNE - AUTRE CRU

TERROIR :

1 TERROIR :
VALLÉE DE LA MARNE
AUTRE CRU

1 VILLAGE :
PASSY-GRIGNY

SOLS :
ARGILO-CALCAIRES
ARGILO-SABLEUX

ASSEMBLAGE :
40% MEUNIER
30% PINOT NOIR
30% CHARDONNAY

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

VIGNES :
HVE & VDC
VENDANGES MANUELLES
41B

VINIFICATION :
PASSAGE AU FROID
ASSEMBLAGE SUR PRESSEUR
CŒUR DE CUVEE (6HL)
100% CUVE INOX
0% FML
20% SOLERA

VIEILLISSEMENT (MINIMUM) :
48 MOIS EN CAVE

AUTRES :

DOSAGE:
EXTRA BRUT (4G/L)

FLACONNAGE :
BOUTEILLE (75CL)

POTENTIEL DE GARDE :
10 ANS ET PLUS !

TEMPÉRATURES DE SERVICES :
10-12°C

PACKAGING :
ÉTIQUETTE EN PIERRE
FERMETURE À LA FICELLE
SCEAU DE CIRE À LA MAIN



RÉCOMPENSES :



www.champagne-laurent-lequart.fr





CHAMPAGNE
Laurent Lequart

RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



NOS MAGNUMS

VALLÉE DE LA MARNE - AUTRE CRU



RÉSERVE



PRESTIGE



ANDÉSYNE



CHAMPAGNE
Laurent Lequart
RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



NOS COFFRETS

VALLÉE DE LA MARNE - AUTRE CRU



« 3 CÉPAGES »



300% MEUNIER



BOTTLES & GLASSES

**All bottles available except Vintages*



CHAMPAGNE
Laurent Lequart
RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



CONTACT

VALLÉE DE LA MARNE - AUTRE CRU

KEVIN SIBILLE
EXPORT MANAGER

Mob : +33 6 12 04 62 95

WhatsApp : +33 7 82 00 48 33

kevin.sibille@champagnelaurentlequart.fr



OÙ SOMMES-NOUS ?

