

Les plus récents

Le Clos d'Ambonnay (0,68 ha) appartient depuis 1989 à Krug qui l'a racheté à un livreur de raisins de la maison. Planté en vignes depuis 1766, il a fallu attendre 2007 pour découvrir son existence et assister à la sortie du premier millésime de ce 100% pinot noir grand cru qui a été pratiquement pré-vendu à l'étranger. De ce clos entouré de hauts murs, fermé par un imposant portail et situé en bordure du célèbre village dont il porte le nom, sortent en moyenne 4 000 flacons. Leur contenu est vinifié dans une quinzaine de petits fûts et le prix de cette cuvée atteint des records.

Le Clos Pompadour lancé par Pommery au début des années 2000 est une sélection effectuée au sein même du vignoble de 25 ha enclos dans le domaine rémois de la maison. Les trois cépages y ont leur place mais le chardonnay prédomine. Ce « vignoble de Reims » est divisé en trois parties en raison de la présence de voies de circulation intérieures et il a toujours porté le nom de la favorite de Louis XV. Tirée uniquement en magnums (2 000 à 3 000), la cuvée n'est pas millésimée.

Le Clos des Bouveries (3,53 ha), créé par Duval-Leroy sur une parcelle historique de la marque de Vertus, est situé à mi-coteau du village qu'il domine. Il est protégé en bas de pente par les maisons et l'orientation plein Est met le vignoble à l'abri du vent dominant et des gelées printanières. Entièrement planté en chardonnay depuis 40 à 50 ans, une partie de ses vins est vinifiée sous bois.

Le Clos du Château de Bligny dans l'Aube, entouré par les murs de l'ancien château féodal du marquis de Dampierre qui y chassait le loup, appartient à la famille Rapeneau. Elle élabore une cuvée dite des « 6 cépages » autorisés en Champagne (pinot noir, meunier, chardonnay, pinot blanc, arbane et petit meslier).



Le Clos des Trois Clochers (0,45 ha) vient d'être créé à Villers-Allerand chez Leclerc-Briant par les nouveaux propriétaires de la marque d'Épernay. Ils lui ont donné ce nom car, depuis le vignoble, ils ont une vue imprenable sur trois églises, dont la cathédrale de Reims. En exploitation depuis 2014, le clos entouré de haies vives sortira son premier millésime en 2018. Il est doté d'une grande villa datant des années 1920 qui servira à l'accueil des visiteurs de marque.

Le Clos Rocher (0,63 ha) appartient à la famille Grémillet, propriétaire de l'unique maison de champagne de Balnot-sur-Laignes (Aube). Ce clos proche des Riceys, situé au sommet d'une petite colline, est entièrement planté en pinot noir. Ceint de murets et de grilles en fer forgé, sa première vendange a eu lieu en 2012 et son premier millésime sortira cette année.

“ Ceint de murets et de grilles en fer forgé, sa première vendange a eu lieu en 2012 et son premier millésime sortira cette année ”

Les discrets

Le Clos du Faubourg Notre-Dame (0,15 ha) est l'un des plus exigus de toute la Champagne. Il a appartenu autrefois à l'abbaye du même nom, mais il est exploité, depuis les années 1980, par le Champagne Veuve Fourny et fils, une petite maison familiale de Vertus fondée en 1935. Planté en chardonnay premier cru, il produit chaque année 1 000 à 2 000 bouteilles. La vinification s'effectue en fûts de chêne.

Le Clos Mandois (1,50 ha) a été entièrement planté en pinot meunier par la famille Mandois lors de son aménagement, en 1963. A Pierry, ce clos entoure la maison familiale, un ancien relais de chasse datant de 1712. Travaillée par une équipe spéciale, la récolte de cette parcelle entourée de murs passe en petits fûts de chêne.

Le Clos des Chaulins (0,68 ha), à Pargny-les-Reims, a été planté dans l'ancien parc de la maison familiale. Ceint, à la fois de murets, de haies et d'arbustes, il doit son nom au fait qu'autrefois les terres étaient systématiquement « chaulées » (amendées à la chaux). C'est un assemblage non millésimé des trois cépages.

