

L'OBS LE NOUVEL *Observateur*

Champagne Météyer père et fils : un champagne hautement récompensé



Situé à Trélou-sur-Marne, dans le département de l'Aisne, le domaine Météyer produit des champagnes de caractère.

L'histoire des champagnes Météyer commence en 1860, année durant laquelle Pierre Clément hérite des vignes de son beau-père. Le domaine passe de père en fils. Depuis 1989, c'est la cinquième génération, en la personne de **Franck Météyer**, qui s'occupe de l'exploitation avec son épouse, Anna.

Vigneron indépendant, Franck prend soin de ses vignes en utilisant des méthodes de travail respectueuses de l'environnement et de la tradition champenoise.

Plusieurs champagnes récompensés

Parmi les champagnes proposés :

La **Carte Argent** est un assemblage de **Pinot Noir**, **Meunier** et **Chardonnay**, offrant une robe dorée aux reflets argent, avec des bulles fines et persistantes. Ce Champagne, médaillé au prestigieux concours international Decanter en 2016, fut à plusieurs reprises sélectionné au Guide Hachette des Vins (2016 inclus).



© Champagne Météyer père et fils

Un vigneron indépendant

Un vigneron indépendant se doit de respecter son terroir, de travailler sa vigne, de récolter son raisin, de vinifier et d'élever son vin, de mettre sa production en bouteilles dans sa cave, de commercialiser ses produits, de se perfectionner, dans le respect de la tradition, d'accueillir, de conseiller la dégustation et de prendre plaisir à présenter le fruit de son travail.

Franck et Anna Météyer adhèrent totalement à cette définition.

La Cuvée Marine, rareté présentée dans une bouteille bleue au look moderne et élégant, est composée de 50 % de **Chardonnay**, de 25 % de **Pinot Noir** et de 25 % de **Meunier**. En bouche, elle se démarque par une belle minéralité. Cette Cuvée, sélectionnée plusieurs fois au Guide Hachette des Vins et finaliste au Jeunes Talents du Champagne, fut médaillée au Challenge International du vin en 2016.

L'**Exclusif**, l'un des trois monocépages de la gamme Météyer, est un champagne gastronomique. Ses dix ans de maturité lui confèrent des arômes puissants, tout en longueur et sans amertume. Cette cuvée zéro dosage atteint son apogée lorsqu'elle est carafée. Champagne plébiscité par "Le Monde", sélectionné au Guide Hachette 2015 et médaillé Decanter 2016!



Art et champagne

Marquez un **arrêt Champagne** en visitant la cave de l'exploitation, où sont conservées de précieuses bouteilles. Poursuivez votre visite au **musée de la vigne et du vin**, pour découvrir, à travers d'anciens outils, l'histoire de la Champagne et du champagne. Parmi les curiosités : une machine à démasquer, un bossin, une guérite à dégorgement, une boucheuse à maillet du XIXe siècle ou un calice du XVIIIe siècle... Mais aussi d'anciens flacons et des costumes d'époque.

Une salle de dégustation sublime et insolite vous révélera les trésors de la famille Météyer, et mettra en scène **des expositions** temporaires d'artistes du monde entier.

ADRESSE | CONTACTS UTILES

Champagne Météyer père et fils

39, rue de l'Europe

02850 Trelou-sur-marne

Tél. : 03 23 70 26 20

Site Internet : www.champagne-meteyer.com

