# CHAMPAGNE COPINET MARIE

# la revue de presse

2ème EDITION

**CUVÉE WINE MAGAZINE**
Novembre 2017

**L'UNION**
Avril 2017

**M LE MAGAZINE DU MONDE**
Novembre 2017

**AGENCE FRANCE PRESSE**
Avril 2018

Le champagne Marie Copinet a obtenu une certification vegan sur l'ensemble de sa gamme, délivrée par l'organisme français "EVR Vegan". "C'est un marqueur de confiance qui atteste du contrôle, de l'élaboration de nos champagnes et du conditionnement de nos bouteilles sans aucune substance animale", ont déclaré Marie-Laure et Alexandre Kowal-Copinet, vignerons indépendants installés à Montgenost (Marne). Cette reconnaissance implique un traitement uniquement végétal pour élaborer et commercialiser leurs vins issus de neuf hectares de vigne, notamment durant le collage, l'une des étapes de la vinification qui consiste traditionnellement à épurer le vin avec des colles d'origine protéique. "Ce travail répond à une demande d'une partie de notre clientèle", ont-ils ajouté. La maison Marie Copinet est la première maison de champagne à recevoir ce label français.

**TERRE DE VINS**
Novembre 2017

CHAMPAGNE
COPINET
MARIE

**Siège social :**
17 rue du Moulin - 51260 MONTGENOST - FR
**Cave :**
8 Chemin du Plessis - ZA le Bassin
10370 VILLENAUXE LA GRANDE - FR
Tél. : +33 (0)6 71 62 43 63 / +33 (0)3 25 21 13 22
e-mail : champagne@marie-copinet.com

“ C LE MAGAZINE
Novembre 2018

Marie Copinet
DES VINS 100% VEGAN

Marie-Laure et Alexandre sont le fruit d'une histoire familiale. Ils ont hérité à la fois d'un savoir-faire et d'un terroir qu'ils ont à cœur de préserver, de poursuivre cette quête d'excellence tout en élaborant leurs propres cuvées de champagne. Attachés à leur terre blanche du Sézannais, ils élaborent des champagnes choisis (impeccables parcellaires), élégants et modernes et résolument éco-responsables. De quoi réconcilier les adeptes de la nourriture vegan avec le sang de la terre.

100% VEGAN WINES
Marie-Laure and Alexandre are the heirs to a long line of winemakers. They have inherited the savoir-faire of their ancestors as well as a terroir that they are committed to preserving in their quest for excellence while producing champagnes that are true to their image. They are very fond of the white soils of the Sézanne region and produce elegant, modern, taut and laced champagnes, the result of careful plot selection using environmentally-friendly practices. Enough to win over vegan food and wine lovers alike.

www.champagne-marie-copinet.com

“ LE POINT
Décembre 2017

# Le guide des vignerons

**Marie-Laure Copinet**
Champagne Marie Copinet
« On a déjà une partie en bio et on en aura de plus en plus. »

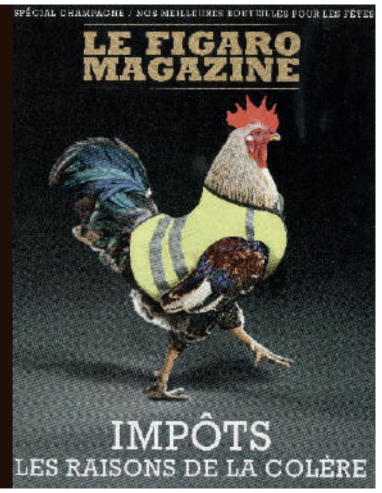
« Je suis revenue sur le domaine familial au tout début des années 2000, après un BTS viti-œno à Avize. Alexandre est originaire de la vallée de la Marne et d'une famille vigneronne. On s'est rencontrés au lycée d'Avize. On s'est mariés en 2003 et on a vraiment réuni les deux exploitations en 2008. On était à 70 kilomètres l'un de l'autre, c'était ridicule. On rapatrie sa vendange en camion frigo. On a travaillé avec les parents jusqu'à il y a deux ans et on a pris notre indépendance. Mes parents ont été pionniers dans la champagnisation dans cette région du Sézannais. Ils étaient deux ou trois vignerons indépendants, les autres vendaient leurs raisins. Mais on n'avait plus la même vision et on était arrivés à un âge où il faut faire des choix. La décision de construire ici s'est faite rapidement. On a trouvé le terrain et l'architecte dans les trois mois et en moins de dix mois c'était terminé. On a déménagé fin juillet 2016. On s'oriente plus vers le bio. On a décidé depuis six ans de ne plus désherber. On a déjà une partie en bio et on en aura de plus en plus. Même si, avec une exploitation où les parcelles sont parfois séparées de 120 kilomètres, on y va doucement... »

**Marie Copinet**
(voir portrait ci-dessous)
Montgenost (51)
06.71.62.43.63.
15 - **Brut Blanc de blancs Alexandrine.** Chardonnay de trois années différentes. Nez fruits blancs, bouche nerveuse, équilibrée, bonne pureté, finale relevée, citronnée. 27 €.
16 - **La Ruelle des loups.** Une parcelle ancienne avec plusieurs cépages complantés. Nez fruits rouges, plutôt dominé par les arômes de pinot et meunier, bouche ronde, crémeuse, assez savoureuse, bonne longueur, bon équilibre, un vin d'apéritif qui peut se prolonger sur le repas. 60 €.

... aujourd'hui. 60 €.
**Charpentier**
Charly-sur-Marne (02)
03.23.82.10.72.
16 - **Terre d'émotion Blanc de blancs.** Nez floral, bouche crémeuse, élégante, tendue, bonnes saveurs agrumes et pêche blanche, bon équilibre. 32 €.
18 - **Clin d'œil.** Zéro dosage, essentiellement du 2008. Nez chêne, essentiellement chardonnay, bouche tendue, finesse et gourmandise, long et fin, complet. 39 €.
**Chartogne-Taillet**
Merfy (51)

“ FIGARO MAGAZINE
Novembre 2018

**MARIE COPINET**
*Epreuve d'Artiste*
A Montgenost, au cœur du Sézannais, où ils possèdent 9 ha de vignes disséminées jusque dans la Côte des Bar, la Vallée de l'Ardre et celle de la Marne, Marie-Laure et Alexandre Copinet ont conçu, pour cette fin d'année, une cuvée 100 % brut nature issue de trois parcelles. Baptisée EA (Epreuve d'Artiste), elle se réfère aux premières lithographies des peintres.
Trois flacons dotés d'étiquettes numérotées et signées à la main sont logés dans un élégant coffret en hauteur.
**Prix : 120 €**
**(coffret de 3 bouteilles).**




“ L'UNION
25 Avril 2018

Sur les coteaux du Sézannais, le champagne Marie Copinet est vegan: Marie Copinet est vegan: «un choix qui s'est fait naturellement» naturellement»
Marie-Laure et Alexandre Kowal-Copinet, dont une partie du vignoble se situe dans le Sézannais, viennent de voir leur gamme labellisée vegan.

## Le champagne Marie Copinet est vegan, un choix qui s'est fait naturellement

Depuis son siège de Villenauxe-la-Grande, la maison de champagne Marie Copinet se situe à l'extrémité du S que forme l'implantation des onze vignerons de l'association Secraie. Marie-Laure Kowal, maîtresse des lieux, préside cette organisation constituée pour promouvoir les coteaux sézannais. Cette labellisation est complémentaire mais ne vient pas modifier notre façon de faire Marie-Laure Kowal Parmi les valeurs qui réunissent les adhérents de Secraie, figure le respect de l'environnement, une injonction que Marie-Laure et Alexandre Kowal-Copinet ont prise au pied de la lettre. «En 2015, nous avons obtenu la certification Terra Vitis qui atteste de notre démarche environnementale. Elle vient de nous être renouvelée pour deux ans», commence Marie-Laure Kowal. Si nous avons choisi de faire certifier notre travail de la vigne et du vin auprès de cet organisme, c'est parce qu'on s'y retrouvait vraiment du point de vue de l'évolution des pratiques: au-delà d'exigences rigoureuses, on y trouve des conseils, une écoute qui nous permet d'aller plus loin, de trouver des solutions écologiques.» La maison n'utilise «plus aucun désherbant ou insecticide depuis sept ans», en l'absence de risques phytosanitaires à gérer. «Obtenir la certification Terra Vitis était un engagement fort de notre part, pointe Marie-Laure Kowal. En ce qui concerne la labellisation vegan, quelques clients nous ont sollicités pour savoir si nous nous inscrivions dans cette démarche.» Renseignements pris, le couple découvre que ses pratiques correspondent aux critères attendus par l'organisme européen Eve Vegan: «Il a fallu monter un dossier très complet prouvant pour chaque étape de notre travail que nous n'utilisions pas d'intrants de produits d'origine animale ou en contenant des dérivés.» Ce type de produits peut se cacher dans certains engrais ou dans la colle servant à fixer les étiquettes. «Nous avions déjà opéré ces choix naturellement, fait remarquer la viticultrice. Cette labellisation est complémentaire mais ne vient pas modifier notre façon de faire.» Et de résumer: «Elle certifie notre processus d'élaboration en attestant ce qu'on faisait jusqu'ici.» Le label vegan sera apposé sur les étiquettes et contre-étiquettes de l'ensemble de la gamme, bientôt rejoint par celui de Terra Vitis.«Il est difficile de quantifier les nouveaux clients qui nous font confiance grâce à ces labels, note-t-elle. Mais la clientèle en a indéniablement une perception positive.» La maison de champagne ne semble pas avoir fini de creuser le sillon du développement durable: «Nous avons toujours des projets, glisse, énigmatique, Marie-Laure Kowal. Mais ils porteront davantage, cette fois, sur de nouvelles cuvées, des vinifications différentes.» Marie Lenglet

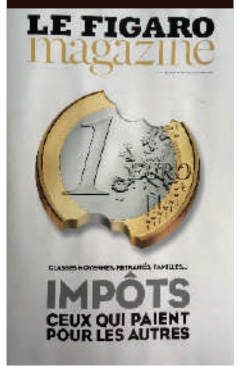
“ RÉGAL Spécial fête
Décembre 2018

**Copinet Cuvée Alexandrine**
Marie-Laure Copinet et son mari ont réuni leurs deux exploitations et se sont installés dans « leurs meubles » et leur nouveau cuvier en 2016. Assemblage de trois années millésimées et de différents terroirs, ce blanc de blancs vieilli trois, quatre ans convainc par sa finesse et la pureté de son attaque. La bouche déroule des notes gourmandes de poire, de pêche blanche et d'abricot sur une finale torréfiée. 27,50 euros.

**Champagne Marie Copinet**
**Épreuve d'Artiste, Les Charrons, brut nature**
Ne cherchez pas le millésime sur l'étiquette, il n'y est pas, mais foi de vigneronne c'est un 2006, qui est loin de faire son âge. Pur, tonique, salin et salivant, ce pur chardonnay est une fête à lui tout seul. 45 €.

“ LE FIGARO MAGAZINE
25 Novembre 2017

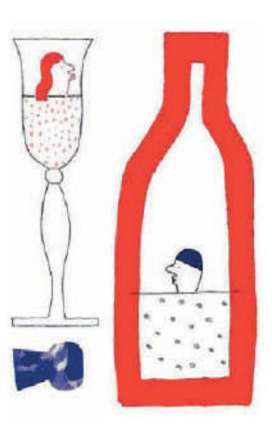
**MARIE COPINET**
ÉPREUVE D'ARTISTE
A Montgenost, au cœur du Sézannais, où ils possèdent 9 ha de vignes disséminées jusque dans la Côte des Bar, la Vallée de l'Ardre et celle de la Marne, Marie-Laure et Alexandre Copinet ont conçu, pour cette fin d'année, une cuvée 100 % chardonnay brut nature issue de trois parcelles. Baptisée EA (Epreuve d'Artiste), elle se réfère ainsi aux premières lithographies des peintres. Trois flacons dotés d'étiquettes numérotées et signées à la main sont logés dans un élégant coffret en hauteur. Normal, pour une cuvée haut de gamme.
**Prix : 120 € (06.71.62.43.63 ; Champagne-marie-copinet.com).**




“ M LE MAGAZINE DU MONDE
Novembre 2017

## Carte blanche.

**La méconnue Côte de Sézanne et la prestigieuse Côte des Blancs voisine, sont les grandes terres champenoises du chardonnay. Notre sélection pour toutes les bourses.** Par Ophélie Neiman



CÔTE DE SÉZANNE

**Champagne Marie Copinet, « Jardin Sauvage », blanc de blancs**
Cette maison propose des cuvées extrêmement précises et pousse la recherche de terroir jusqu'à vinifier des « Epreuves d'artistes », champagnes parcellaires qui ne se distinguent que par leur sol. Ce « Jardin Sauvage » en est proche, 100 % chardonnay du terroir de Montgenost, zéro gramme de sucre, même pour la prise de mousse qui se fait avec du moût à la façon de la maison Agrapart. Le résultat est d'une finesse exquise, la bouche est aérienne et s'enrichit de notes aromatiques fleuries, de coing frais, d'herbes sèches dynamisées par des bulles toutes petites. Aussi subtil que rafraîchissant.
**35 €. Tél. : 06-71-62-43-63.**

“ L'HEBDO DU VENDREDI
Avril 2018

Environnement
## Un champagne vegan dans le Sézannais

**Le champagne du domaine Marie Copinet, dont les vignes s'étalent entre le Sézannais, la Côte des Bar et la Vallée de la Marne, a été certifié vegan par un organisme européen.**

C'est une première dans la région, le champagne du domaine Marie Copinet, basé à Villenauxe-la-Grande dans le Sézannais, a été reconnu vegan par l'organisme européen Expertise Végane Europe (voir par ailleurs). Avant lui, la boisson à bulles de Legret & Fils, à Talus-Saint-Prix, avait été certifiée par un autre organisme, italien celui-là. Marie-Laure Kowal-Copinet, qui vient de rejoindre la petite famille vegan, explique cette démarche : « *Cela signifie que notre champagne est élaboré avec une production 100 % végétale, sans aucune utilisation d'intrants ou de matière première d'origine animale. Du travail de la vigne à la commercialisation, en passant par la vinification, l'étiquetage et l'emballage, aucun produit d'origine animale n'est utilisé.* »
Si l'obtention de ce label vise à répondre à une demande d'une partie de la clientèle, notamment étrangère et plus particulièrement étasunienne, le champagne Marie Copinet n'en est pas à son coup d'essai en matière de viticulture responsable. « *C'est sans doute plus simple de produire vegan dans le champagne que dans d'autres domaines, mais c'est une vraie philosophie du respect du monde animal et de la nature que nous avons entreprise depuis plusieurs années. Nous n'utilisons plus d'en*grais chimique, ni de désherbant et d'insecticide et nous revenons à une méthode plus traditionnelle du travail de la vigne. » Cette logique appliquée à ses neuf hectares de vignes, répartis entre le Sézannais, la Côte des Bar et la Vallée de la Marne, a permis au champagne Marie Copinet de décrocher le label Terra Vitis, une certification environnementale reconnue par le ministère de l'Agriculture et décernée par un organisme indépendant. La vigneronne sézannaise et son mari s'engagent ainsi à respecter un cahier des charges spécifique, comme plus de 500 vignerons en France. Quant au bio, l'expérience est conduite sur une partie du domaine Marie Copinet, et pourrait, à terme, être étendue au reste de son vignoble.
Simon Ksiezenicki

**Qu'est ce que le label Eve Vegan ?**
Le sigle Eve Vegan labellise les produits végétaliens et véganes issus de tout type d'activité (alimentaire, cosmétique, textile, santé...). Il permet aux entreprises de promouvoir leurs produits qui n'impliquent aucune substance animale, ni de tests sur les animaux. Ce label est délivré après une procédure de contrôle effectuée par Expertise Végane Europe et est valable durant 18 mois. Cet organisme, fondé par des militants de l'association Vegan France, vise, à travers ce label, à s'assurer de l'absence de « souffrance animale » pour une meilleure transparence et de meilleures garanties pour les consommateurs ».

“ LE POINT
Décembre 2018

**Copinet**
*Villenauxe-la-Grande (10)*
*06.71.62.43.63.*
16 - **Epreuve d'artiste Les Charrons.** Un blanc de blancs issu de trois sols différents. Nez pêche blanche, agrumes, bouche vive, tendue, élégante, bonne acidité qui prolonge la bouche. 45 €.
14 - **Blanc de noirs.** 60 % meunier, 40 % pinot noir. Réducteur, mûre, bouche gourmande, large, bonnes saveurs un peu sucré sur la fin. 26,50 €.

“ M LE MAGAZINE DU MONDE
Novembre 2017

## Le secret le mieux gardé du champagne.

**Au sud de la Marne, s'étend la Côte de Sézanne, 1500 hectares de chardonnay bien connu des grandes maisons de champagne, qui s'y fournissent. Aujourd'hui, les vignerons de ce territoire riche en craie ont décidé de se faire un nom.** *Par Ophélie Neiman*

**La péniche tangue légèrement, le champagne oscille dans les verres au gré des remous.** Les passagers se sentent ivres avant même d'avoir bu. Drôle d'endroit pour une dégustation. Mais le paysage est si beau depuis la Seine, au niveau du quai de la Tournelle, la cathédrale Notre-Dame envahit les hublots. Pour leur premier événement à Paris, les vignerons sézannais de l'association Secraie ont voulu marquer le coup. Ces douze producteurs de champagne ont apporté une sélection de leurs bouteilles pour faire découvrir à divers journalistes et influenceurs de la capitale leur travail et leur terroir. Et faire passer le message: sur la Côte de Sézanne aussi, on fait du champagne et du bon. Même si personne ne le sait.
Demandez à un amateur de champagne de situer la production de ses bulles préférées: il répondra qu'il ne se fait de champagne qu'en Champagne. Il aura raison. Il désignera Reims comme le centre de ce monde ou, mieux encore, Épernay, sise au cœur des vignes.
Le connaisseur, lui, saura citer des grands terroirs: la Montagne de Reims donne naissance à de superbes pinots noirs; la Côte des Blancs est la grande spécialiste du raisin blanc champenois, le chardonnay. La Côte de Sézanne? Jamais entendu parler. On a même surpris des dégustateurs professionnels qui plaçaient ce territoire dans l'Aube. Il s'étend en réalité au sud de la Marne. C'est dire s'il reste du chemin à parcourir pour ces vignerons réunis en cet après-midi du 25 septembre.
Il leur fallait venir jusqu'ici, car qui songerait à aller jusqu'à eux? Et, pourtant, les vignobles sont tout proches de Paris, 110 kilomètres, une heure et demie de route si l'on oublie les embouteillages. Mais Sézanne est au centre d'un triangle autoroutier qui relie Reims, Paris et Troyes, sans gare ni aéroport. On ne s'y rend pas par hasard. Et c'est dommage.
Florent Collet ne dira pas le contraire. Le Domaine Collet, dans le village de Fontaine-Denis-Nuisy, est posé face à un amphithéâtre de vignes. Des coteaux de poche se succèdent en arc de cercle, les feuilles rougies par l'automne s'étalent dans la pente, le spectacle est ravissant. Les vignes poussent à dix pas de la terrasse, mais le plus saisissant est peut-être au sous-sol de la maison familiale. C'est là que Florent et ses frères, Vincent et Thomas, vinifient leurs cinq hectares, sous le salon de leurs parents.
La trajectoire de ce domaine familial est un condensé de l'histoire du champagne dans la Côte de Sézanne. Le grand-père, agriculteur, plante un hectare de vigne dans les années 1960. Il est l'un des premiers dans le coin, il sent que le marché du champagne est en train de s'envoler, que les grandes maisons auront besoin de raisin pour accroître leur nombre de bouteilles. De fait, il vend alors sa récolte chaque année à la coopérative Nicolas Feuillatte. Le père développe le domaine, l'amenant à cinq hectares. Il continue de faire vinifier ses raisins par cette même coopérative, mais récupère ses champagnes pour les commercialiser à son nom, un procédé assez courant dans la région. Si bien qu'en 2002, aucune bouteille n'est véritablement produite au domaine. C'est alors que les trois fils décident de changer la donne et de récupérer le processus. Patiemment, cuvée par cuvée, ils remplacent les bouteilles de la coopérative par une production maison. Ils installent des cuves, font construire un chai à barriques et à foudres. *« La banque nous aime bien, on est endettés à hauteur de 1 million d'euros »*, s'amuse Florent Collet. Mais il se rassure: désormais, un hectare de ses vignes vaut 1,2 million d'euros.
Son champagne, il y croit, peut exister sur la scène internationale. D'ailleurs, si le Domaine Collet n'exportait rien en 2013, il expédie désormais 30 % de sa production à l'étranger. Le trentenaire fait ce constat: *« On a atteint un premier palier, on a montré qu'on est professionnels et capables de faire bon. Le deuxième verrou à faire sauter est de faire connaître le terroir du Sézannais. Il y a un côté crémeux qui apparaît sur nos chardonnays comme sur nos pinots noirs, très spécifique au secteur. »* C'est dans cet objectif qu'il a voulu créer l'association Secraie, en 2014. Les critères sont assez stricts, les domaines doivent être situés dans l'un des douze villages qui constituent la Côte de Sézanne, vinifier et ... l'ensemble de la ré...

**À la tête des champagnes Copinet,** Marie-Laure Kowal-Copinet est la présidente de cette association. Sur ce récent vignoble de la Côte de Sézanne, elle a une longueur d'avance: son père était déjà vigneron indépendant, au sud du secteur, à Villenauxe-la-Grande. *« À la naissance du vignoble, dans les années 1960, Sézanne était très agri-viticole, les viticulteurs cumulaient différentes cultures. Être 100 % vigneron restait très rare, ils n'étaient que quatre ou cinq comme mon père. Mais quelle satisfaction! Grâce à lui, l'indépendance est dans mes gènes. »* Depuis un an, elle élabore son champagne, son mari à ses côtés, dans un bâtiment tout neuf, élégant, aux tons gris taupe, garni de pierres des vignes. Le champagne Copinet exporte 60 % de ses bouteilles. Se permet des cuvées parcellaires pointues qui mettent en avant le terroir. Son champagne issu de chardonnay 2014, élaboré à Villenauxe, est rond, souple avec de la vivacité en finale. *« C'est un chardonnay plus accessible que sur la Côte des Blancs, très typique d'ici. »*
Ce que confirme Geoffrey Orban, consultant et expert des sols champenois : *« Le terroir de la Côte de Sézanne a une identité propre. Il y a de la craie dans son sol. Elle est plus tendre que dans la Côte des Blancs, et parfois moins affleurante, recouverte d'éboulis. Mais elle est là. Elle donne des vins qui vont évoluer rapidement vers du crémeux, du gourmand, du séducteur. Au lieu d'avoir un côté citronné, très tendu, la Sézannais fait le lien avec les autres cépages en apportant un aspect plus rond, plus charnu. »*
Ravie du succès de la dégustation sur la péniche parisienne, qui a réuni une petite centaine de professionnels du vin, Marie-Laure Kowal-Copinet pense que le Sézannais va changer. Car si les douze adhérents de l'association dessinent un avenir possible pour cette région, ils ne sont encore qu'une infime minorité. Le Sézannais compte 1500 hectares de vignes, exploités par 718 viticulteurs, selon le comité interprofessionnel des vins de Champagne. Bien qu'il n'y ait pas de chiffres officiels pour recenser les vignerons qui produisent, vinifient et commercialisent leurs propres champagnes, ils ne seraient pas plus d'une trentaine. Face à 588 exploitations qui vendent leurs raisins directement à des coopératives ou à des maisons de négoce.