

Nous sommes présents au

**LE GRAND
TASTING®**
LE FESTIVAL DES GRANDS VINS

Carrousel du Louvre - Stand 3
29 & 30 novembre 2024

DOSSIER DE PRESSE



CHAMPAGNE

DANIEL PÉTRÉ & FILS

ARTISAN VIGNERON DEPUIS 1748

**Cépages Rares et Anciens
Des saveurs uniques sur
vos tables de fêtes**



CHAMPAGNE
DANIEL PÉTRÉ & FILS
ARTISAN VIGNERON DEPUIS 1748

SOMMAIRE

CHAMPAGNE DANIEL PÉTRÉ & FILS FAMILLE DE VIGNERONS DEPUIS 1748	2
PRÉSENTATION D'ÉTIENNE PÉTRÉ : PÉRENNISER L'HÉRITAGE AVEC EXCELLENCE	3
NOTRE DOMAINE & NOTRE TERROIR	5
LE SAVIEZ VOUS ? 7 CÉPAGES EXISTENT EN CHAMPAGNE...	6
PRÉSENTATION DE NOS CUVÉES	7
CUVÉE DES 7 CEPAGES	8
NOS CERTIFICATIONS & NOTRE ENGAGEMENT	11
UNE VISION TOURNÉE VERS L'AVENIR	12
PAGE DE CONTACT	13

You can [Access our English version of the press kit](#)





Etienne, Daniel et Marie Christine



CHAMPAGNE
DANIEL PÉTRÉ & FILS
 ARTISAN VIGNERON DEPUIS 1748

Famille de vignerons située dans l'Aube à Ville sur Arce, dans la Côte des Bar.

Etienne, Vincent, Marie-Christine et Daniel Pétré incarnent avec passion l'héritage familial.

Chaque bouteille de Champagne Daniel Pétré & Fils témoigne de cet engagement, un hommage sincère à nos ancêtres qui nous ont transmis leur amour et leur passion pour la vigne.

- 1748**
 Edme Pétré Vigneron
 ESSOYES
 (Première déclaration
 de récolte Création
 de l'exploitation)
- 1927**
 intégration des
 vignobles de l'Aube.
- 1972**
 Daniel Pétré, devient
 viticulteur à son
 compte. Il cultive ses
 vignes. Ville Sur
 Arce/Essoyes
- 2008**
 Création de la marque
 Daniel Pétré
- 2013**
 Reprise de l'activité
 par Etienne Pétré
- 2022**
 Développement d'une
 politique de
 communication
- fin 2023**
 Lancement de la
 cuvée des 7 cepages



Etienne 11 ans aidant ses grands parents Irène et Edgar
 Évidence du Métier de Vigneron dans notre ADN

PÉRENNISER L'HÉRITAGE AVEC EXCELLENCE

Étienne Pétré, représentant la neuvième génération de la famille à la tête de l'entreprise, a pris le relais avec passion. **Animé par le désir ardent de faire découvrir la richesse de ce patrimoine qu'est le champagne**, il a entrepris le développement du vignoble et l'amélioration des techniques de commercialisation.



“...Quand j’ai commencé à planter les cépages rares, c’était un défi audacieux. Seul 0,003 % du vignoble total en Champagne est consacré aux cépages rares et oubliés...”

Etienne Pétré

Dans le respect de l'héritage ancestral, chaque étape a été guidée par la volonté de préserver l'authenticité et l'excellence qui caractérisent les champagnes Daniel Pétré & Fils.

Depuis 2016, Etienne a entrepris un ambitieux programme de certifications environnementales. En parallèle, **il a également initié le développement des cépages rares et anciens**, affirmant ainsi l'engagement de Daniel Pétré & Fils envers l'innovation et la préservation du patrimoine viticole.



CHAMPAGNE
DANIEL PÉTRÉ & FILS
ARTISAN VIGNERON DEPUIS 1748

Notre cuvée Pinot Noir millésime 2018
L'excellence Intemporelle - Reflet de notre terroir



Notre domaine

Ville Sur Arce & Essoyes

Le domaine Champagne Daniel Pétré et Fils est enraciné sur une vingtaine d'hectares, entre Ville sur Arce et Essoyes, au beau milieu de la Côte des Bar.

Cette région, riche de son histoire viticole, forme le cadre idyllique où Champagne Daniel Pétré & Fils cultive son héritage.

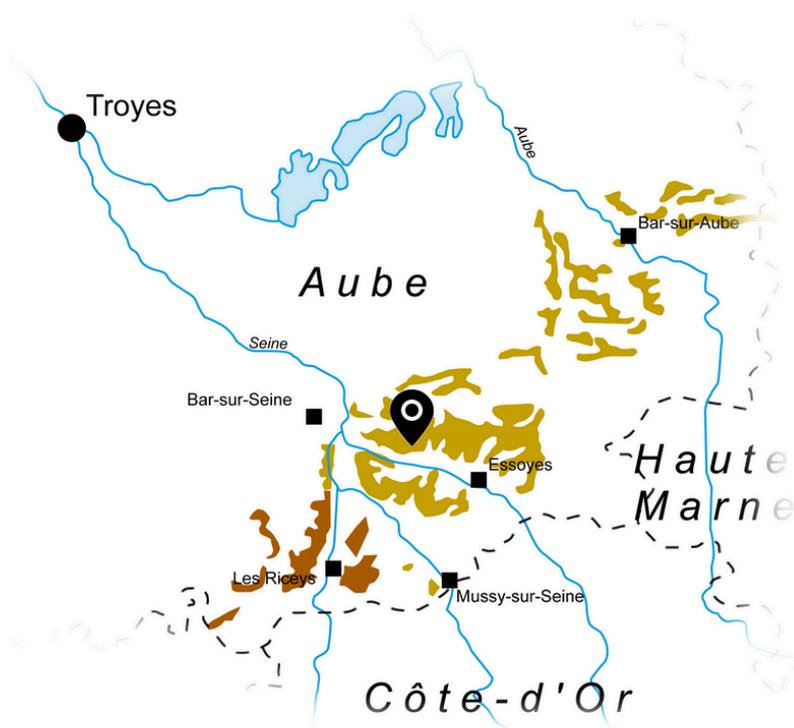
Notre terroir

Le Pinot Noir constitue 72 % de notre encépagement, suivi du Chardonnay à 22 % et du Meunier à 1,5 %.

Les cépages rares (Arbanne, Petit Meslier, Pinot Blanc et Pinot Gris) totalisent 4,5 % de notre domaine.

Nos vignes, âgées en moyenne de 28 ans, sont exposées au Sud et au Sud-Est, à une altitude d'environ 250m, sur des pentes allant jusqu'à 44 %.

Cette exposition unique confère à nos raisins une richesse et une complexité exceptionnelles.



Notre parcelle Sur Mont Coppé "Monopole"

PINOT NOIR

72%

MEUNIER

1,5%

CHARDONNAY

22%

CEPAGES OUBLIÉS

4,5%

Les 7 Cépages Champenois



Pinot Noir



Chardonnay



Meunier

LE SAVIEZ-VOUS ? 7 CÉPAGES EXISTENT EN CHAMPAGNE...

Les trois cépages les plus utilisés dans l'appellation Champagne sont le **Pinot Noir**, le **Chardonnay**, et le **Meunier**.

Il existe 4 autres cépages rares et anciens plus confidentiels :

Le Pinot Blanc, le Petit Meslier, l'Arbanne et le Pinot Gris.

Cultivés aujourd'hui à seulement **0,003%** de l'Appellation Champagne, ces vignes nécessitent une attention plus grande, mais offrent en retour des nuances aromatiques uniques qui enrichissent le panorama gustatif des champagnes et contribuent à leur caractère singulier.

Chez Daniel Pétré et Fils, la culture de ces sept cépages est un témoignage de notre engagement envers l'excellence et l'authenticité.

Peu de maisons de champagne ont la capacité et le savoir-faire pour exploiter pleinement ces cépages, ce qui confère à nos champagnes une rareté et une qualité exceptionnelles, faisant de chaque bouteille une expérience sensorielle unique à savourer avec plaisir.

Nous sommes fiers de cultiver la **totalité des 7 cépages autorisés en Champagne**, une rareté qui distingue nos champagnes et témoigne de notre dévouement à l'excellence.



Pinot Blanc



Petit Meslier



Arbanne



Pinot Gris

Nos cuvées

Découvrez notre gamme de produits exceptionnels

Classiques



Cuvée réserve

BRUT
42% Pinot Noir
22% Chardonnay
36% Meunier



Cuvée Marie

EXTRA BRUT
100% Chardonnay



Rosé

BRUT
42% Pinot Noir
46% Meunier
12% Chardonnay



Edition limitée 275e

anniversaire
Cuvée éphémère

EXTRA BRUT
77% Pinot Noir
23% Chardonnay

Des cépages rares et oubliés cultivés à notre parcelle Sur Mont Coppé "Monopole"

Raretés



Pinot Noir Millésime 2018

EXTRA BRUT
100% Pinot Noir

LE GRAND TASTING
LE FESTIVAL DES GRANDS VINS



Pinot Blanc Monopole

EXTRA BRUT
100% Pinot blanc

LE GRAND TASTING
LE FESTIVAL DES GRANDS VINS



Pinot Gris Monopole

EXTRA BRUT
100% Pinot gris

LE GRAND TASTING
LE FESTIVAL DES GRANDS VINS



Rosé de Saignée Millésime 2018

BRUT
100% Pinot Noir

LE GRAND TASTING
LE FESTIVAL DES GRANDS VINS



Délice



Ratafia Champenois

Pinot Noir
Alcool 18%



La Pépité



l'Atypique Monopole

EXTRA BRUT
40% Pinot Blanc
33% Pinot Gris
19% Petit Meslier
8% Arbanne

LE GRAND TASTING
LE FESTIVAL DES GRANDS VINS



Les 7 Cépages



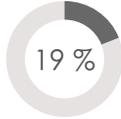
Les 7 cépages champenois réunis dans une seule cuvée.

Millésime 2020

LE GRAND TASTING
LE FESTIVAL DES GRANDS VINS

LA CUVÉE DES 7 CÉPAGES

Pinot Blanc



Pinot Noir



Petit Meslier



Pinot Gris



Chardonnay



Arbanne



Meunier



**Les 7 cépages
champenois
réunis dans une
seule cuvée.**

“un Assemblage
unique &
exceptionnel.”

Millésime 2020



Les 7 cépages champenois réunis dans une seule cuvée.
un assemblage unique & exceptionnel.



L'Atypique: Pinot Blanc, Pinot Gris, Petit Meslier et Arbanne
Les 4 cépages rares et anciens dans un seul flacon

Nos certifications & Nos engagements

La maison de champagne Daniel Pétré & Fils a mis en place des certifications environnementales de haut niveau, marquant ainsi son engagement continu envers la protection de l'environnement et la qualité de ses produits.



La Haute Valeur Environnementale (HVE) évalue les pratiques agricoles sur la base de quatre domaines : la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation, et la gestion de la ressource en eau. **Le niveau 3, obtenu par la maison de champagne Daniel Pétré & Fils, représente l'engagement maximal envers la protection de l'environnement.**

Parallèlement, nous avons intégré la **Viticulture Durable en Champagne (VDC), une certification spécifique à notre région.** Cette démarche complète notre engagement envers la durabilité et la responsabilité environnementale. Grâce au référentiel exigeant de la VDC, nous renforçons nos efforts pour la préservation de nos terroirs uniques et la réduction de notre empreinte environnementale. Ainsi, chaque bouteille de champagne Daniel Pétré & Fils incarne notre engagement envers un avenir durable et responsable.





"La maison de Champagne Daniel Pétré & Fils s'engage à évoluer tout en préservant son héritage.

Nous prévoyons de procéder graduellement au remplacement de certaines vignes de cépages traditionnels par des cépages rares et anciens, témoignant ainsi de notre engagement envers la qualité et l'originalité.

Parallèlement, nous ambitionnons d'étendre notre présence sur les marchés nationaux et internationaux, offrant à un public éclairé des produits uniques et surprenants, tout en continuant à créer de nouvelles cuvées qui incarnent notre passion pour l'artisanat et le raffinement."


CHAMPAGNE
DANIEL PÉTRÉ & FILS
Pinot Blanc
676 1943


CHAMPAGNE
DANIEL PÉTRÉ & FILS
ARTISAN VIGNERON DEPUIS 1748



CHAMPAGNE
DANIEL PÉTRÉ & FILS
ARTISAN VIGNERON DEPUIS 1748

CONTACT

Pour toute demande d'information complémentaire, de dégustation ou de partenariat, n'hésitez pas à nous contacter.

Nous sommes à votre disposition pour répondre à vos questions et vous accompagner dans votre découverte de nos champagnes d'exception.



1 Chemin de Val Effondré
10110 VILLE SUR ARCE (Visites sur RDV)



+33(0)3 25 29 25 31
+33(0)6 31 39 20 91



contact@champagne-petre.com



@champagnepetre



@champagne.daniel.petre.fils

SCEV Saint Vincent, RCS Troyes 38977463900014

Le dossier de presse a été réalisé par l'agence de communication detectezmoi.com.

Crédits photos : Maison de champagne Daniel Pétré & Fils, Detectezmoi.com et SGV Champagnes de Vignerons.



Pour obtenir notre kit média complet, il vous suffit de nous contacter par e-mail ou de scanner le QR code ci-dessous pour le télécharger instantanément.



contact@champagne-petre.com

Consultez ce dossier de presse sur votre téléphone en scannant le QR code



Access our English version of the press kit on your phone by scanning the QR code or requesting a digital version via email



CHAMPAGNE
DANIEL PÉTRÉ & FILS
ARTISAN VIGNERON DEPUIS 1748

1 Chemin du Val Effondré
10110 VILLE SUR ARCE
+33(0)3 25 29 25 31 | +33(0)6 31 39 20 91
champagne-petre.com