

DOSSIER DE PRESSE

2025

Cépages Rares et Anciens Un Voyage Aromatique à Découvrir



CHAMPAGNE

DANIEL PÉTRÉ & FILS

ARTISAN VIGNERON DEPUIS 1748

 **WINE PARIS**

ENEZ NOUS VOIR

Stand **N°34**

Hall **7.3** Allée **R**

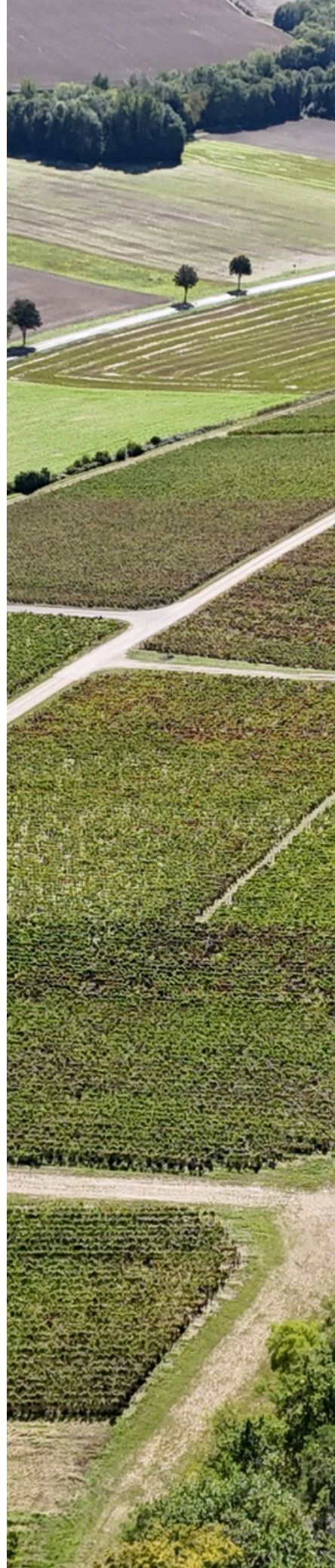


CHAMPAGNE
DANIEL PÉTRÉ & FILS
ARTISAN VIGNERON DEPUIS 1748

SOMMAIRE

CHAMPAGNE DANIEL PÉTRÉ & FILS FAMILLE DE VIGNERONS DEPUIS 1748	3
PRÉSENTATION D'ÉTIENNE PÉTRÉ : PÉRENNISER L'HÉRITAGE AVEC EXCELLENCE	4
NOTRE DOMAINE & NOTRE TERROIR	6
LE SAVIEZ VOUS ? 7 CÉPAGES EXISTENT EN CHAMPAGNE...	7
PRÉSENTATION DE NOS CUVÉES	8
L'ATYPIQUE : LES 4 CÉPAGES RARES ET ANCIENS DANS UNE CUVÉE	9
NOS CERTIFICATIONS & NOTRE ENGAGEMENT	10
2024 : UNE ANNÉE DE DÉFIS UNE VISION TOURNÉE VERS L'AVENIR	11
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, 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.



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.



Le Monopole : Une Histoire de pleine propriété
La mention rare de "Monopole" atteste de la pleine propriété de la maison de
Champagne Daniel Pétré & Fils sur la parcelle "Sur Mont Coppé"



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.

PINOT NOIR

72%

MEUNIER

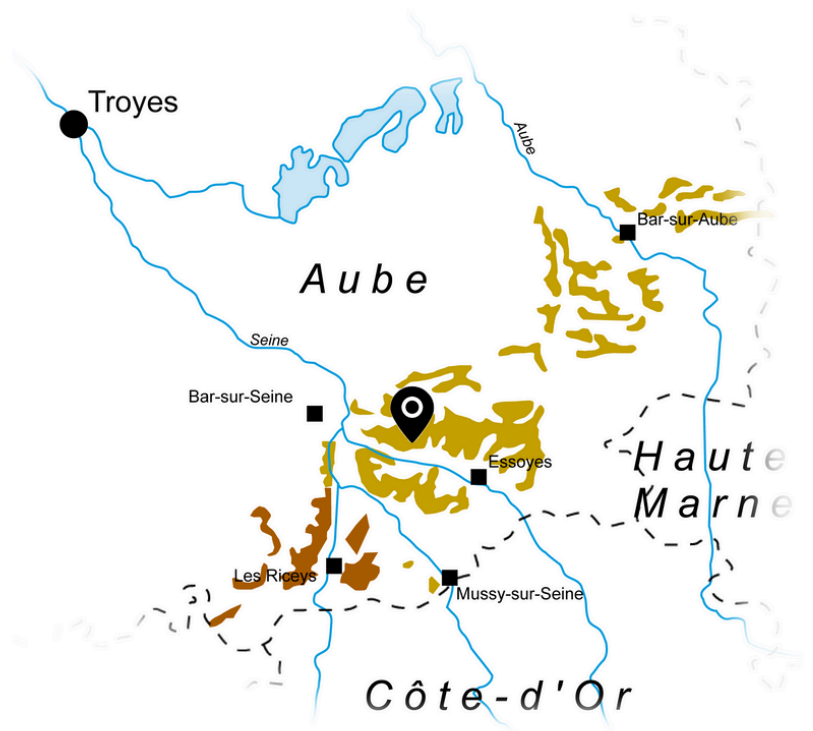
1,5%

CHARDONNAY

22%

CEPAGES OUBLIÉS

4,5%



Notre parcelle Sur Mont Coppé "Monopole"

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 0,3% 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

Rejoignez nous sur notre stand pour une dégustation exclusive de nos cuvées.

Classiques



Cuvée
réserve

BRUT 3g/l
42% Pinot Noir
22% Chardonnay
36% Meunier



Edition limitée
275e
anniversaire

BRUT NATURE
77% Pinot Noir
23% Chardonnay



Cuvée
Chardonnay
Millésime
2020

EXTRA BRUT 4g/l
100% Chardonnay



Rosé

BRUT 10g/l
42% Pinot Noir
46% Meunier
12% Chardonnay

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

Raretés



Pinot Noir
Millésime
2018

EXTRA BRUT 4g/l
100% Pinot Noir



Pinot Blanc
Monopole
Millésime
2019

Brut Nature 0g/l
100% Pinot blanc



Pinot Gris
Monopole
Millésime
2019

EXTRA BRUT 5g/l
100% Pinot gris



Rosé de
Saignée
Monopole
Millésime
2018

BRUT 9g/l
100% Pinot Noir



Délice



Ratafia
Champenois

Pinot Noir
Alcool 18%



A l'honneur



l'Atypique
Monopole
Millésime
2018

EXTRA BRUT 4g/l
40% Pinot Blanc
33% Pinot Gris
19% Petit Meslier
8% Arbanne



Les 7 Cépages



Les 7
cépages
champenois réunis
dans une seule
cuvée.

brut nature 0g/l

Millésime 2020

L'ATYPIQUE

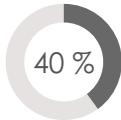
MONOPOLE

**Tous les cépages
rares et oubliés
dans une seule
cuvée.**

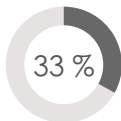
Millésime 2018

**"Un Assemblage
unique &
exceptionnel."**

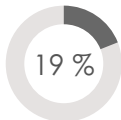
Pinot Blanc



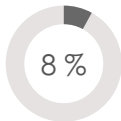
Pinot Gris



Petit Meslier



Arbanne



Il existe une zone de dégustation libre dédiée aux échantillons des vins des régions de production.

Dans le cadre de notre participation au salon WINE PARIS, cette cuvée est disponible sur notre stand mais aussi à l'espace de dégustation réservé aux champagnes. Cet espace de dégustation en libre-service est à la disposition des acheteurs, importateurs, prescripteurs et journalistes.

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.



2024 : Une année de défis

La saison viticole 2024 a été marquée par des conditions climatiques extrêmes, avec des gelées de printemps, des pluies abondantes, des épisodes de grêle, une canicule et l'attaque du mildiou. **Bien que la récolte ait été impactée, elle a révélé des caractéristiques prometteuses en termes de qualité.** Malgré ces défis, nous restons confiants dans notre capacité à tirer parti de ces conditions pour élaborer des cuvées uniques et continuer à avancer avec nos projets à long terme, en préservant notre héritage tout en innovant.

Une vision tournée vers l'Avenir

La maison de Champagne Daniel Pétré & Fils évolue tout en préservant son héritage. **Nous remplaçons progressivement certaines vignes traditionnelles par des cépages rares et anciens, renforçant ainsi notre engagement envers la qualité et l'originalité.** Nous visons également à élargir notre présence sur les marchés nationaux et internationaux, tout en créant des cuvées uniques qui incarnent notre passion pour l'artisanat.



**Daniel Pétré
& Fils**



VENEZ NOUS RENCONTRER ET DEGUSTER NOS CEPAGES RARES ET ANCIENS
Stand N°34 Hall 7.3 Allée R



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.

