



CHAMPAGNE
YVELINE PRAT



Champagne Prat – Notre Histoire

La création du Champagne Prat

L'histoire de notre domaine débute en 1975 avec mes parents Yveline et Alain Prat. Ils se sont rencontrés dans les bals de leurs villages en dansant le Rock and Roll. Tous deux partageaient une passion commune pour le travail des vignes. Un an plus tard ils étaient mariés et commençaient à travailler ensemble.

Leurs 2 familles étaient vigneronnes et agricultrices en Champagne mais sur de petites exploitations. Yveline et Alain avaient envie d'être indépendants et le rêve de créer leur propre Champagne.

Ils ont donc commencé par louer 1Ha de vignes dans la Vallée de La Marne et ont depuis acquis petit à petit d'autres vignes.

Le vignoble et la philosophie

Comme nous sommes une exploitation récente, nous avons pu trouver les meilleures vignes pour chaque cépage et ne sommes pas restreints par un seul terroir. Nous travaillons maintenant sur plus de 13Ha dans 3 grandes régions (Cote de Congy et Sézanne, Vallée de la Marne et Cote des Bars) dans 9 villages sur 41 parcelles différentes. C'est parfois un challenge pour travailler mais tellement enrichissant et intéressant car nous obtenons ainsi une palette très riche en saveurs pour pouvoir créer nos Champagnes.

Les 3 cépages champenois sont présents avec un bel équilibre dans nos vignobles: Chardonnay (29.5%), Pinot Noir (42.5%) et Meunier (28%). Nous avons encore quelques pieds de Petit Meslier dans nos vignobles de la Cote des Bars.

Notre chef de caves a été Alain pendant les 30 dernières années et c'est maintenant mon frère Alexandre qui lui a succédé depuis 2015.

Le Champagne Yveline Prat est la première gamme que mes parents ont créé en lui donnant le nom de ma mère. C'est notre gamme traditionnelle qu'ils ont améliorée et perfectionnée depuis plus de 40 ans. Notre passion, ce sont les assemblages. Tous nos Champagnes sont un assemblage de différents cépages, de différents terroirs, de différentes années... C'est un réel plaisir presque magique de pouvoir créer un superbe champagne à partir de tant de saveurs différentes. Nos Champagnes Yveline Prat sont des Champagnes frais et festifs.

A la fin des années 1990, mes parents avaient besoin d'un nouveau challenge. Ils ont développé une nouvelle gamme de Champagne et en 2002 les Champagnes Georges de la Chapelle étaient nés. Georges est un grand oncle qui a aidé mes parents en leur donnant la



CHAMPAGNE
YVELINE PRAT

& *Georges de la Chapelle*

ferme de La Chapelle et en leur donnant des conseils lors des premières années qu'ils ont toujours suivis. Pour ces Champagnes, nous sélectionnons les meilleures grappes pendant la vendange, nous les travaillons avec soin et leur donnons de nombreuses années pour vieillir. Les Champagnes Georges de la Chapelle sont élégants et plus complexes, parfaits pour être partagés entre amis.

Nos Champagnes sont actuellement distribués en France, Royaume Uni, Pays-Bas, Italie, Belgique, Allemagne, Espagne, Canada, Costa Rica, Nouvelle Calédonie et Japon.

Notre travail en caves s'est amélioré au fur et à mesure des années avec de nouvelles technologies comme les pressoirs horizontaux qui donnent des jus de raisins très fins, la thermo-régulation des cuves, l'utilisation de nouveaux bouchons pour supprimer les défauts...

Nous sommes confiants dans les Champagnes que nous créons car nous aimons les déguster tout comme nos clients sans suivre les modes. Nous travaillons en famille. Lors des assemblages, nous dégustons les vins tous ensemble. Chacun d'entre nous a son Champagne préféré!

L'avenir:

Nous sommes toujours à la recherche de nouveaux vignobles pour toujours augmenter cette palette de saveurs. Cela nous permet de rester créatif avec nos Champagnes.

Nous sommes et resterons Récoltants Manipulants et Vignerons indépendants. C'est très important pour nous : suivre tout au long de l'année nos vignobles, nos raisins et nos vins pour assurer une qualité et beaucoup de plaisir pour nos amis et clients.

Alexandre assure la continuité du travail des vins tout en leur apportant sa touche personnelle. Après avoir voyagé pendant 17 ans tout autour du monde avant de nous rejoindre, il adore les challenges et la diversité. Il gère la cave pendant les vendanges depuis plus de 15 ans et a créé ses premières cuvées en 2015. En Champagne le changement ne doit pas être précipité et il faut laisser le temps apporter sa touche de magie.

5 particularités qui nous définissent:

Diversité: La grande diversité de nos terroirs nous permet d'obtenir tellement d'arômes différents. C'est assez inhabituel chez les vigneron de Champagne dont les domaines se concentrent souvent sur un village ou une région particulière.

Joie: Nous sommes assez chanceux car lorsque nos clients nous rendent visite ou dégustent nos champagnes, c'est toujours pour célébrer un moment heureux de leur vie, petit ou grand. Nous essayons donc de créer des Champagnes joyeux et festifs pour faire partie intégrante de ces beaux moments.



CHAMPAGNE
YVELINE PRAT

& *Georges de la Chapelle*

Amour: Sans amour, nos Champagnes n'auraient jamais existé. Mes parents ont passé les 43 dernières années ensemble avec très peu de jours passés loin de l'autre. Peu d'hommes auraient donné le nom de leur femme à leur Champagne. C'est très important pour nous.

Unique : Quand vous dégustez un champagne de Vignerons, tous sont uniques. Nous sommes des artisans. Nos vignes, notre travail au cours de l'année dans les vignes ou en caves ont tous leurs particularités ce qui donne des Champagnes uniques. Il vous suffit de trouver celui qui vous ressemble et vous fait pétiller.

Ouvert sur le monde : Même si je travaille tous les jours avec mes parents, je travaille sur Londres. Alexandre a passé 17 ans à parcourir le monde du Canada au Moyen Orient avant de nous rejoindre. Nous sommes donc ouverts aux nouvelles cultures, nouvelles saveurs et cuisines. Et c'est cette ouverture sur le monde que nous essayons de retranscrire dans nos Champagnes.

Envie d'en savoir plus ?

Contactez-moi

Aurélia Prat

Tel +33 (0)3 26 52 12 16

Mob +33 (0)6 48 25 64 99 / +44 (0)79 68 329 540

Champagne Yveline Prat / Champagne Georges de la Chapelle

9 Rue des ruisselots

51130 Vert-Toulon

FRANCE