

Master Class

## *A la conquête du Monde !*

### *Rôle et importance du Vigneron dans le développement touristique de la Champagne*

Nous vous convions à participer à  
la 2ème Master Class,  
au **Domaine Champagne Météyer** à Trélou sur Marne

**le jeudi 21 juin 2018 de 19h à 21h30**



Champagne Météyer est une exploitation viticole traditionnelle de vigneron authentiques depuis 1860 (5 générations). Elle est située à Trélou sur Marne sur La Route Touristique du Champagne, au cœur de la Vallée de la Marne, dans la Région la plus dynamique de France, notamment en matière de développement du tourisme.

La première Master Class "**OSEZ LE MEUNIER**" s'est tenue le vendredi 14 avril 2018 sur la thématique des Meuniers, fleurons de notre cave autour de Cuvées rares sur une verticale de 60 années. (voir Facebook, YouTube, Instagram).

La deuxième Master Class "**A LA CONQUÊTE du MONDE !**" est destinée aux divers acteurs touristiques (Maisons du Tourisme, tour operators, agences de voyages, professionnels de l'hébergement et restauration, etc). Elle aborde la thématique de l'initiation à la dégustation des Champagnes aux néophytes, touristes et clients de passage de plus en plus nombreux dans la Région depuis son inscription au Patrimoine Mondial de l'UNESCO. L'objectif de cette rencontre a pour but de démontrer l'étendue et la diversité de ce que peut offrir le Vigneron à ses visiteurs.

L'événement se déroulera en 3 temps :

#### **TERROIR et VIGNERON**



**1/Terroir et cépages:** sont le fondement du travail du vigneron.

La composition argilo-calcaire du sol régulièrement **enherbé** et l'**exposition** plein Sud, particulièrement propice à la maturation du raisin, révèlent l'exceptionnelle **complexité aromatique** et la **richesse du terroir** de Trélou sur Marne.

La **maturation optimale** des raisins vendangés par un **tri sélectif**, permet à Franck Météyer de vinifier des Cuvées natures (**zéro dosage**) ou très peu dosées, et ainsi proposer des Champagnes finement **fruités!**

Le **Meunier**, le **Pinot Noir** et le **Chardonnay**, présents dans le vignoble de Franck, permettent de vinifier d'intéressants **assemblages**, rares **Millésimes** et exceptionnels **mono-cépages**.

**2/Les engagements fondamentaux:** posséder des vignes est une chose, mais donner à son potentiel de récolte les atouts nécessaires pour obtenir la qualité optimale des raisins et par conséquent, des vins, est un choix qui dépend uniquement de la volonté du Vigneron.

Franck Météyer, perpétue les **anciennes pratiques viticoles** qui lui ont été transmises;

\* Pour préserver la récolte en cas de gelée printanière, certaines vignes sont **taillées** au mois de mars pour retarder le début de la croissance de la végétation.

\* Dans le respect de l'environnement, labour et désherbage se font mécaniquement.

\* Protection de l'environnement et développement durable... est de rigueur à la Maison Météyer.

**3/La Cave:** le travail de la transformation des raisins en vin, une fois tous les efforts réalisés en amont, suit la même logique menant à la qualité. La vinification et l'élevage des vins nécessitent de faire certains choix:

\* Des **cuves en acier émaillé** sont utilisées pour privilégier une parfaite micro-oxydation du vin.

\* Franck Météyer fait partie des 10 % de vigneron qui **bloquent la fermentation malolactique**.

Cette méthode difficile à maîtriser, permet de conserver la fraîcheur naturelle du raisin, offrant ainsi une franche attaque et longueur en bouche.

\* **Un long vieillissement naturel** sur lattes caractérise les Cuvées Météyer ; un minimum de 3 ans pour les Cuvées non millésimées et jusqu'à 12 ans pour les Millésimes commercialisés.

**4/La naissance des Cuvées:** les vins sont élaborés par anticipation selon leur origine et composition. Un cépage, une parcelle, une année...sont les éléments qui guideront le Vigneron dans l'élaboration de ses Champagnes, en lui offrant la liberté de créer des assemblages ou mono cépages.

## L'OENOTOURISME



**Monsieur Fatah Nekhili**, Directeur de La Maison du Tourisme LES PORTES DE LA CHAMPAGNE nous présentera en détails la démarche et le potentiel oenotouristique de notre Région. Les mots clé seront; **Destination, Offre et Expérience.**

**Maison Météyer**, très engagée dans la démarche oenotouristique; labellisée "Vignobles et Découvertes" et récompensé par le Prix «Pierre Cheval de l'Embellissement» par la Mission Coteaux, Maisons & Caves de Champagne de l'UNESCO en 2017, interviendra pour partager son expérience. Les mots clé seront; **Originalité, Qualité, Convivialité.**



## AUTOUR des 5 SENS



Laissez vous guider par **Anne-Marie Chabbert** - œnologue spécialisée en Champagne. Elle passera au crible tous les points permettant de comprendre la maîtrise des vignes, l'élaboration des vins et enfin, à partir de la description de leur assemblage, comment apprécier la singularité de leur statut de "Champagne".

La dégustation est le maillon final de la longue chaîne conduisant aux Champagnes tel que le consommateur les appréhende. **Autour des 5 sens**, Anne-Marie nous guidera dans la dégustation et nous permettra de comprendre chaque Cuvée présentée.

Nos récompenses et médailles attestent de la qualité de notre travail et confortent les visiteurs et les touristes.

**Expression Noir**, 100% Pinot Noir médaillé Or au Challenge International du Vin 2018 et Argent au Decanter 2017.

**Nuits Blanches** 100% Chardonnay médaillé Argent au Decanter 2018

**Exclusif** 100 % Meunier médaillé bronze au Decanter 2016, Guide Veron des Champagnes 2019

**Carte Argent** (assemblage) médaillée bronze au Decanter 2017 et 2018

**Cuvée Marine** (assemblage) médaillée bronze au Decanter 2017 et 2018

Les Champagnes dégustés seront :

**Harmonie Rose** - Rosé 3 ans, **Carte Argent** - Réserve 6 ans, **Expression Noir** - Millésime 2012

Nous sommes très enthousiastes de vous inviter à cette Master Class qui approfondira le sujet de la Champagne Viticole au service du développement touristique.

**Tout est possible si nous unissons nos forces et talents.**

**Merci de confirmer votre présence avant 15 juin 2018 :**

tél/03 23 70 26 20 ou Nadia / 06 26 46 53 40

**[contact@champagne-meteyer.com](mailto:contact@champagne-meteyer.com)**



## Restauration & Hébergement

Navette gratuite vers Dormans à 21h30

Hôtel « Le Centre »

-10 % pour participants de la soirée

9 place du Luxembourg 51700 Dormans

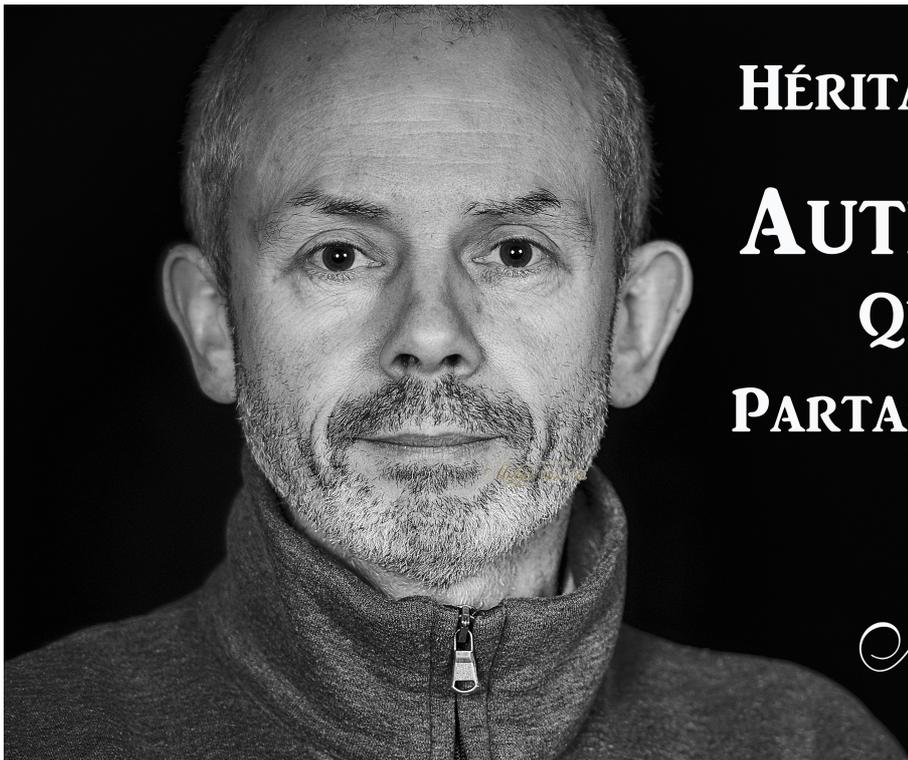
+33 (0)3 26 51 42 37

Restaurant Suty

4, place du Luxembourg 51700 Dormans

+33 (0)3 26 58 21 73

Navette gratuite retour Champagne Métayer le lendemain 9h



**HÉRITAGE  
TRADITION  
AUTHENTICITÉ  
QUALITÉ  
PASSION  
PARTAGE ART**

CHAMPAGNE  
*Métayer Père & Fils*