



# CHAMPAGNE LOUIS DÉHU

01

DOSSIER DE PRESSE

2020



PAGE 03 - INTRODUCTION  
PAGE 04 - LES PROPRIETAIRES  
PAGE 05 - QUELQUES CHIFFRES  
PAGE 06 - LA VITICULTURE  
PAGE 07 - LA VINIFICATION  
PAGE 08 À 09 - LES CUVÉES  
PAGE 10 - ŒNOTOURISME

## INTRODUCTION

Champagne Louis Déhu est une Maison de Champagne familiale basée à Venteuil, dans la Vallée de la Marne. Depuis des générations, la Maison Louis Déhu récolte les raisins issus de ses parcelles et les vinifie. On les qualifie de "récoltants manipulants". Les valeurs qui les animent: la **famille**, le **terroir**, la **qualité** des vins qu'ils produisent.





Isabelle et Thierry Niziolek portent en eux **l'effervescence** et le **dynamisme** qu'ils insufflent à Champagne Louis Déhu au quotidien.

Avant Isabelle, ses parents géraient l'exploitation. Et avant eux, ses grands-parents...

Récolter du bon raisin pour produire du bon vin: c'est la priorité. Et cela se joue tout au long de l'année.

Pour eux, le Champagne rapproche, il est symbole de **convivialité**. C'est pour cela qu'ils souhaitent leurs cuvées **légères, fruitées et équilibrées**.

**3**

Le nombre de cépages cultivés: Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier

**13**

Le nombre d'hectares exploités autour des villages de Venteuil, Damery, Cumières...

**70 0000**

Le nombre de bouteilles produites à l'année



Lors du cycle végétatif, la Maison Louis Déhu traite le moins possible. Les traitements sont implémentés uniquement en cas d'urgence face aux conditions météorologiques. De plus, ils n'utilisent pas de fongicides et d'insecticides dans le but de préserver la **biodiversité**.

Cette **authenticité** et ce respect du **terroir** se transcrivent à travers leurs cuvées.

## VINIFICATION

Lors de la vinification, certaines cuvées sont élaborées avec l'utilisation de fûts de chêne, d'autres avec des cuves d'acier inoxydables.

Pour obtenir du Champagne empreint de **fraîcheur** et de **fruit**, la fermentation malolactique n'est pas réalisée.

De ce fait, les vins obtenus sont **légers** et **équilibrés**, même ceux qui ont passé du temps en fût.



## LES CUVÉES



Frais et équilibré, ce Champagne Brut est un assemblage de Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier. Il sera parfait en apéritif ou avec un poisson blanc.



Gourmand et fruité, c'est un rosé d'assemblage: 10 % de vin rouge et 10% de vin blanc qui proviennent de la vinification de Pinot Noir et Pinot Meunier. Les raisins utilisés pour le vin rouge sont issus de leurs vieilles vignes de Cumières. Il a obtenu 1 étoile au Guide Hachette des vins 2021. ★

## LES CUVÉES



Elaboré exclusivement en fûts de chêne, ce Blanc de Blancs à base de Chardonnay est élégant et fin. Il accompagne les repas à merveille. Il a obtenu 2 étoiles et un coup de cœur au Guide Hachette 2021.



Ce Blanc de Blancs à base de Chardonnay fait preuve d'une superbe délicatesse. Il s'accordera admirablement avec du poisson ainsi que des fruits de mer.

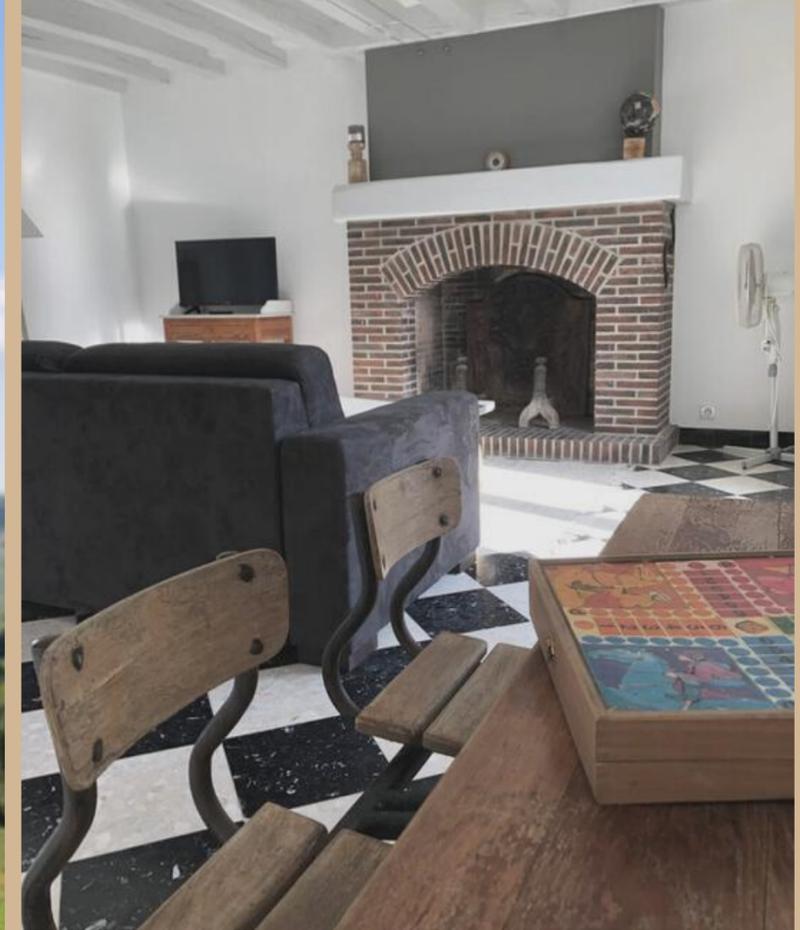
Ils produisent également une cuvée de Brut Nature, une cuvée de Demi-sec, ainsi que des Champagnes millésimés.

# ŒNOTOURISME

Pour admirer le paysage vallonné de la Vallée de la Marne et visiter la route du Champagne, la Maison Louis Déhu vous accueille dans son gîte à Venteuil.

## **Airbnb: Gîte - Hermitage**

Vous pourrez traverser la rue et rendre visite à Isabelle et Thierry à la cave, qui se feront un plaisir de vous faire déguster leurs cuvées.



**MERCI DE VOTRE ATTENTION**



10 Boulevard Saint Michel, 51480 Venteuil

03 26 57 64 95