

La Maison de Champagne M-Marcoult : Une odyssée familiale vers l'excellence et l'innovation



Nichée au coeur de la région du Sézannais, la [Maison de Champagne M-Marcoult](#) est un trésor familial qui a su, au fil des années, se distinguer par son authenticité et son innovation. Lors de notre visite immersive cet été, nous avons découvert une maison qui marie tradition et modernité, le tout sous la houlette de Florence et Julien, les âmes passionnées de cette entreprise.

- [Une saga imprégnée de passion](#)
- [Un équilibre délicat entre l'Homme et la nature](#)
- [3 gammes de Champagne pour tous les goûts](#)
 - [Les Historiques et Les Éphémères](#)
 - [Les Parcellaires](#)
- [L'art de marier tradition et modernité](#)
- [Nos coups de coeur de dégustation](#)
 - [Cuvée Carabins : L'élégance du Pinot Noir](#)
 - [Cuvée Exception : La fraîcheur raffinée](#)
 - [Cuvée Héritage : La minéralité à l'honneur](#)
- [Une expérience incontournable pour les amateurs de Champagne](#)

- [Informations Pratiques](#)

Une saga imprégnée de passion

Née de la vision du grand-père de Julien en 1967, la Maison de Champagne M-Marcoult est plus qu'une simple entreprise; c'est une histoire de famille qui s'étend sur plusieurs générations. Le grand-père de Julien a posé la première pierre de cette aventure viticole en re-relançant une exploitation de 12 hectares, en plus de l'exploitation agricole, toujours active aujourd'hui. Depuis lors, la maison a su évoluer tout en gardant son essence intacte, avec le père de Julien aux manettes, comme un bon vin qui se bonifie avec le temps.



Aujourd'hui, c'est Florence et Julien qui portent le flambeau de cette tradition. Le couple incarne parfaitement la symbiose entre l'ancien et le nouveau. Julien, en tant que troisième génération de vignerons de la famille, apporte la sagesse et les techniques héritées (mais aussi des idées nouvelles !), tandis que Florence, avec sa formation en hôtellerie, injecte une touche de modernité et un sens aigu du service et de l'accueil. Leur complémentarité se reflète non seulement dans leur gestion de l'entreprise mais aussi dans chaque bulle de champagne qu'ils produisent.

Ils ne sont pas seuls dans cette aventure. Entourés par les parents de Julien et de trois ouvriers à temps plein, ils forment une équipe soudée et passionnée. Chacun apporte sa pierre à l'édifice, contribuant à la production annuelle d'environ 70 000 bouteilles de champagne. Ce chiffre, bien que impressionnant, n'est pas le fruit du hasard mais le résultat d'un travail acharné et d'un souci du détail qui transparaît dans chaque aspect de leur métier. L'aventure se poursuit avec un projet d'agrandissement de chai, mais aussi des travaux pour mieux recevoir clients et visiteurs au sein de l'exploitation.

Un équilibre délicat entre l'Homme et la nature

Les 12 hectares de terres viticoles de la Maison Marcoult ne sont pas de simples parcelles de terrain; elles sont le théâtre où se joue chaque jour leur passion pour la viticulture. Ces terres sont une extension physique de la philosophie de la maison, un espace où chaque cep de vigne est traité avec le même respect et la même attention que l'on accorderait à un membre de la famille.



Mais ce respect ne s'arrête pas aux frontières de leur exploitation. Conscients de leur responsabilité envers la communauté et l'environnement, Florence et Julien ont obtenu la certification Haute Valeur Environnementale (HVE). Cette certification n'est pas une simple étiquette; elle est le reflet de leur engagement à pratiquer une viticulture durable et respectueuse de l'écosystème. Ils mettent un point d'honneur à minimiser leur impact environnemental, que ce soit par des méthodes agricoles respectueuses ou par des initiatives éco-responsables au sein de leur exploitation.

L'un des aspects les plus remarquables de la Maison de Champagne Marcoult est leur engagement à utiliser du bois local pour la fabrication de leurs tonneaux. Ce n'est pas un simple choix esthétique ou pratique; c'est une décision qui s'inscrit dans leur philosophie globale d'éco-responsabilité et d'authenticité. Le bois provient de la forêt domaniale de la Traconne, située à moins de 5 km de leur exploitation. Ce choix de proximité réduit non seulement l'empreinte carbone liée au transport, mais renforce également le lien entre le produit et son terroir.

En collaborant avec un artisan tonnelier local, ils s'assurent que chaque étape de la transformation du bois respecte les normes environnementales et qualitatives qu'ils se sont fixées. Du choix des chênes et acacias sur pied à la transformation en merrains, puis en tonneaux, chaque étape est réalisée avec un soin méticuleux. Cette démarche permet non seulement de valoriser les ressources locales, mais aussi de créer des tonneaux qui sont en parfaite harmonie avec le vin qu'ils vont contenir.

3 gammes de Champagne pour tous les goûts

Les Historiques et Les Éphémères

Les gammes de champagne de la Maison Marcoult sont une véritable invitation à explorer la richesse de leur savoir-faire. « Les Historiques » représentent les piliers de la maison, des cuvées qui incarnent l'essence même de leur expertise viticole. Ils sont le reflet fidèle de la tradition et du patrimoine familial. À l'opposé, mais tout aussi fascinants, se trouvent « Les Éphémères ». Ces cuvées sont le terrain de jeu pour les amateurs de découvertes. Vinifiées et vieillies de manière unique, elles offrent une expérience gustative hors du commun, comme une édition limitée d'un grand livre que l'on dévore avec curiosité.



Les Parcelles

Si « Les Historiques » sont les piliers et « Les Éphémères » les explorateurs, alors « Les Parcelles » sont sans aucun doute les joyaux de la couronne. Chaque cuvée de cette gamme est issue d'une parcelle spécifique, ce qui en fait le fleuron de la maison. C'est ici que l'attention au détail atteint son apogée, où chaque parcelle de vigne est comme un pinceau distinct dans une oeuvre d'art complexe. Le résultat est un champagne qui non seulement ravit les sens, mais raconte aussi une histoire, celle d'un terroir, d'une famille et d'une passion pour l'excellence.

L'art de marier tradition et modernité

L'innovation n'est pas un simple mot à la Maison Marcoult; c'est une philosophie qui imprègne chaque étape de leur processus de vinification. Des méthodes ancestrales comme la vinification en Dame-jeanne aux approches plus modernes comme l'utilisation de tonneaux vitrés, chaque technique est soigneusement choisie pour enrichir l'authenticité de leurs champagnes.



Leur engagement envers l'innovation locale est particulièrement notable. En utilisant des levures indigènes et du bois local pour leurs tonneaux, ils créent un écosystème de production qui est à la fois respectueux de leur terroir et avant-gardiste. C'est cette fusion entre tradition et modernité qui fait de la Maison Marcoult un véritable pionnier dans le monde du champagne.

Nos coups de coeur de dégustation

Si nous avons eu la chance de déguster toute la gamme, nous avons sélectionné 3 cuvées coup de coeur, qui se distinguent par leur originalité.



Cuvée Carabins : L'élégance du Pinot Noir

La cuvée Carabins est une véritable symphonie d'arômes, allant des fruits confits à l'orange, en passant par des notes florales. Sa robe dorée aux reflets cuivrés annonce une expérience gustative riche et complexe. En bouche, l'attaque est éclatante, suivie d'une ampleur qui révèle une grande finesse et des notes épicées. C'est un champagne qui séduira les gastronomes en quête de personnalité et de complexité.

Cuvée Exception : La fraîcheur raffinée

Si vous êtes à la recherche d'un champagne à la fois délicat et complexe, la cuvée Exception est faite pour vous. Sa lumineuse robe dorée préfigure une explosion d'arômes d'agrumes, de poire et de fruits secs. En bouche, des notes de kumquat et de calisson se dévoilent, apportant une touche de gourmandise. Le dosage extra brut sublime cette cuvée, lui conférant une fraîcheur et une complexité remarquables.

Cuvée Héritage : La minéralité à l'honneur

La cuvée Héritage est une ode à la minéralité. Sa robe dorée intense et sa mousse fine laissent présager une grande délicatesse. Le nez est un mélange gourmand de brioche dorée et de fruits frais comme la nectarine. En bouche, la douceur des chardonnays de la côte de Sézanne se fait ressentir, avec des notes de noisette qui viennent compléter le tableau. La finale

est fraîche et délicate, faisant de cette cuvée un choix parfait pour ceux qui apprécient la finesse et la pureté.

Chacune de ces cuvées offre une expérience unique, reflétant la richesse et la diversité du savoir-faire de la Maison Marcoult. Que vous soyez un amateur de champagnes robustes, délicats ou minéraux, vous trouverez votre bonheur dans ces sélections exquises.

Une expérience incontournable pour les amateurs de Champagne

La Maison de Champagne M-Marcoult est plus qu'un simple producteur de champagne; c'est une expérience sensorielle et émotionnelle qui vous plonge dans un univers où la passion, l'innovation et l'authenticité règnent en maîtres.



De la richesse de leurs cuvées à leur engagement envers une viticulture durable, chaque aspect de cette maison témoigne d'un savoir-faire et d'une vision qui méritent d'être découverts et appréciés.

Que vous soyez un néophyte du champagne ou un connaisseur averti, une visite à la Maison Marcoult est une étape incontournable sur la route des grands champagnes, pour découvrir le travail de Florence et Julien.

Informations Pratiques

Adresse :

12 route de Queudes,
51120 Barbonne-Fayel, France

Contact :

Téléphone : +33 3 26 80 20 19

Email : contact@marcoult.com

Horaires d'Ouverture :

Il est préférable de prendre rendez-vous pour une visite ou une dégustation.

Pour une expérience aussi pétillante que leur champagne, n'hésitez pas à contacter la Maison Marcoult ou à planifier une visite. Vous ne serez pas déçus.