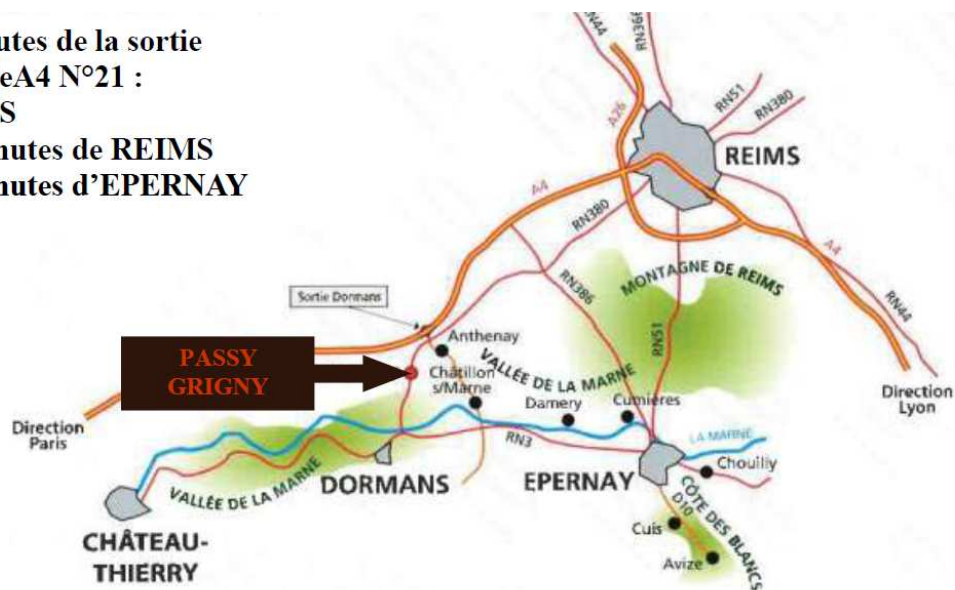




*Les Racines
d'un Champagne d'Exception*

- 3 minutes de la sortie d'autoroute A4 N°21 : **DORMANS**
- 20 minutes de **REIMS**
- 20 minutes d'**EPERNAY**





Le village de PASSY-GRIGNY est le terroir de prédilection du cépage Meunier qui bénéficie de diverses expositions et typicités de sols.

Ce cépage typiquement Champenois procure à nos vins rondeur, gourmandise et fruité.

Nos raisins proviennent majoritairement de la commune de PASSY-GRIGNY mais également des villages alentours.

Le Champagne DOM CAUDRON a une politique de développement durable basée sur le partage des richesses : sociales, humaines, économiques et environnementales.



Vinification



Nous sommes équipés de cuves inox thermo-régulées de 130 à 600 hl permettant de séparer les lots et un bon déroulement de l'ensemble des étapes de la vinification.

Nous utilisons des fûts de chênes fabriqués avec une chauffe spécifique qui apporte à nos champagnes complexité et arômes délicats.



BRUT

CHAMPAGNE
DOM CAUDRON
Dom Caudron



**CONCOURS DES MEILLEURS VINS FRANÇAIS
POUR LES ETATS-UNIS 2012:**

Médaille d'OR

GUIDE GILBERT & GAILLARD 2013 : 85/100

« Robe or clair. Le nez affiche des notes crémeuses, lactées. Bouche souple, fondue, où l'on retrouve cette texture crémeuse déjà perçue au nez. Construction plaisante, fondue, polie, arômes bien typés avec un caractère brioché, fruité qui persiste. »

GUIDE DUSSERT GERBER 2013 :

« La Cuvée Camille Philippe, un pur Pinot Meunier, avec des arômes de fruits blancs, et mûrs, dégage une bouche concentrée et une belle vinosité mais tout en fraîcheur, légèrement épicée. »



VIEILLES VIGNES

CHAMPAGNE
DOM CAUDRON
Dom Caudron



FLAVOURS FROM FRANCE 2011 : 89/100

« Couleur jaune orange, clair et brillant, belle apparence avec des bulles fines. Au nez, expressif et complexe, dégage des arômes de fruits frais, avec des touches de framboise, cerise, myrtilles et bourgeons de cassis; ensuite après aération nous relevons un harmonieux mélange de notes de vanille, cannelle, épices douces et beurre de cacao. En bouche, l'attaque est structurée et légère; évolutive vers des textures plus riches. Nous apprécions la structure complexe et aromatique; le tout avec une bonne longueur. »

CONCOURS INTERNATIONAL DE MADRID 2012:

Médaille d'argent

GUIDE DUSSERT GERBER 2013 :

« Cuvée Vieilles Vignes est riche, mêlant élégance et charpente, finesse et densité, avec ces notes de fleurs blanche, de coing et de miel, très persistant. »



ROSÉ

CHAMPAGNE
DOM CAUDRON
Dom Caudron



FLAVOURS FROM FRANCE 2011 : 90/100

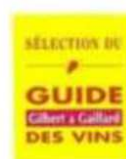
« Couleur rose saumonée, bulles fines. Nez nous faisant miroiter vers de petites baies : framboises et fraises. La bouche est similaire au nez : l'attaque est délicieuse, parfumée; l'expression est relativement droite et simple, finesse et élégance sont appréciables. L'équilibre est excellent et la fraîcheur de ce vin contribue à son charme; nous pouvons noter de plaisants arômes. »

GUIDE GILBERT & GAILLARD 2013 : 84/100

« Robe orangé soutenu. Nez typé associant chair de pomme et fruits rouges. On retrouve cette expression aromatique fraîche et franche dans une bouche corpulente et fondue bien équilibrée. Convient bien au dessert.»

GUIDE DUSSERT GERBER 2013 :

« Excellente Cuvée Rosé, parfumée et fraîche, un Champagne dense et raffiné, qui sent la framboise très mûre, idéal sur les desserts à base de fruits. Pas d'hésitation. »





CUVÉE CORNALYNE

CHAMPAGNE
DOM CAUDRON
Dom Caudron



FLAVOURS FROM FRANCE 2011 : 89/100

CONCOURS D'EPERNAY 2012 :

Médaille d'OR

**CONCOURS DES MEILLEURS VINS FRANÇAIS POUR LES
ETATS-UNIS 2012 :**

Médaille d'argent

GUIDE HACHETTE DES VINS 2013 :

« Un pur Meunier, puissant et long, brioché, confit, abricoté
et miellé »

GUIDE GILBERT & GAILLARD 2013 : 86/100

« Robe jaune clair. Nez expressif, épanoui, aux notes de
fruits secs, de fruits confits, fond
discrètement grillé. En bouche corpulence, vinosité,
fraîcheur, le fruit s'accompagne d'une touche
vanillée insistante. Une cuvée influencée par le bois.»

GUIDE VÉRON OF CHAMPAGNE 2013 :

« Avec cette cuvée, le Champagne DOM CAUDRON signe un
Champagne émouvant, belle expression du noble terroir de
PASSY-GRIGNY. »

GUIDE DUSSERT GERBER 2013 :

« Excellent brut cuvée Cornalyne, pur Pinot Meunier dont
50% vinifié en fûts de chêne, riche et complexe, tout en
bouche, aux nuances de genêt, avec des notes confites, une
cuvée parfumée, mousse fine, dense, distinguée, très
harmonieuse.»



MILLÉSIME

CHAMPAGNE DOM CAUDRON *Dom Caudron*



FLAVOURS FROM FRANCE 2011 : 89/100

CONCOURS INTERNATIONAL DES VINS DE MADRID 2012:
Médaille d'OR

GUIDE HACHETTE DES VINS 2013 :

« Mi-Meunier, mi-Chardonnay. Ce dernier a séjourné six mois en futs de chêne. A la robe jaune d'or répond un nez bien ouvert, qui distille d'agréables notes d'évolution évoquant le pain d'épices, le miel, les fruits mûres, voire compotés. »

GUIDE GILBERT & GAILLARD 2013 : 85/100

« Robe jaune d'or. Nez fruité riche, notes de fruits confits, de pâtes de fruits. La bouche est opulente, marquée par les mêmes arômes mûrs. Une cuvée de repas à tester sur un foie gras poêlé.»

GUIDE DUSSERT GERBER 2013 :

« Le Champagne Millésimé, riche au nez d'une grande complexité aromatique où l'on retrouve des senteurs de citron et amande, développe une bouche flatteuse et séduisante. »



EU& Estilo

Blue chip

RODRIGO UCHOA

Perlage nova

Produtor da região de Champanhe, David Sibillotte acaba de desembarcar em São Paulo em busca de algo que muita gente quer: enfrentar a soberania das marcas que dominam o mercado brasileiro. Simples, não? O viticultor francês é diretor da Dom Caudron, elaborada por uma cooperativa que une vinicultores e padres, e faz jus à secular parceria entre a

igreja e os agricultores nos domínios da Champanhe. "Os brasileiros têm medo de se aventurar em marcas novas", queixa-se sua representante aqui, Patricia Nudelman, da Vindima Wine Consulting, que pretende, durante uma semana, rodar restaurantes e apresentá-lo a sommeliers em São Paulo, Rio, Porto Alegre e Maceió. A Dom Caudron foi fundada em 1929 e hoje tem 75 associados e 125 hectares de vinhas. Continua a ser uma empresa pequena, que produz 66 mil garrafas ao ano e exporta 35% desse volume para os EUA e demais países europeus. Fica em Passy Grigny, no Vale de Marne, conhecido como o berço do champanhe, onde a uva dominante é a pinot meunier. A marca é uma das que investe em rótulos 100% meunier e possui dois, entre os seis que fabrica — a cuvée vieilles vignes e a cuvée cornalyne. No Brasil, as garrafas da Dom Caudron custarão entre R\$ 150 e R\$ 300. A mais cara é a millésimée, elaborada com 50% de pinot meunier e 50% de chardonnay e totalmente envelhecida em barris de carvalho. Além de buscar inserção em restaurantes e empórios, os rótulos começarão a ser vendidos por um site de e-commerce de vinhos, a partir de agosto, mas cujo nome, monsieur Sibillotte faz mistério jusqu'à présent. (Maria da Paz Trefaut)



DIVINO GUIA.BLOGSPOT.COM.BR - 25 Juillet 2012/BRESIL

<http://divinoguia.blogspot.com.br/2012/07/champagnes-dom-caudron.html>

DIVINO GUIA

Um novo olhar sobre tudo o que lhe proporciona prazer.

por **Álvaro César Galvão**

Revista eletrônica sobre alta gastronomia, enologia, epicurismo, cultura e lazer

quarta-feira, 25 de julho de 2012

Champagnes Dom Caudron



Meninas e meninos,

Quando a minha linda e eficiente amiga Patricia Nudelman me disse faz uns 30 dias que em breve o Champagne Dom Caudron estaria no Brasil, já com um pé, quase os dois, na negociação para sua importação, fiquei feliz em saber.

Primeiro porque estes champagnes são realmente muito bons, segundo, se ao final se concretizar, David Sibillota, seu diretor e descendente da família que deu origem ao nome da cooperativa, faz questão de aqui desembarcar com preços diferenciados. Sua produção anual chega apenas ao redor das cem mil garrafas, o que significa ser uma produção minúscula, em se tratando destes

vinhos, ao menos quando pensamos nos mais conhecidos, que os fazem aos milhões de litros.

Um dos diferenciais da Dom Caudron é que seus champagnes contêm maioria no corte uma das uvas permitidas, mas que geralmente não é a estrela, estou falando da Pinot Meunier, que lhes dá um caráter mais adocicado na boca, um floral natural, e não passam da 9ª de apurar.

Quando recebi o convite da Lucia Paes de Barros, assessora de imprensa da Dom Caudron, fiquei ansioso para ver se minhas impressões anteriores se confirmariam, pois sabemos que os vinhos se modificam e nós também, aliás, somos diferentes todos os dias, pois ambos estamos vivos, evoluindo (às vezes acontece também em ambos, de ao invés de melhorar, piorar, mas não foi o caso).

Só para relembrar, os champagnes Dom Caudron são vinificados em uma cooperativa que agrega 70 produtores que em média possuem de 1 a 2 ha de vinhedos, totalizando 120 ha.

O nome, vem do padre da localidade de Passy-Grigny em Marne, que em 1929 emprestou 1000 Francos aos 23 agricultores na época, para fundarem a cooperativa, dando início às atividades vitivinícolas.

Voltei a degustar os Cuvée Brut vinificada com 100% Pinot Meunier, com sutil mineralidade, frutas maduras e aquele floral que destreio, além dos tostados de pão das leveduras.

O Camille Philippe, um Cuvée Brut Rose, 80% Pinot Meunier, 10% Chardonnay e 10% de um vinho tinto regional. Para mim, ano passado tinha sido meu preferido, e continua sendo. Espetacular, na cor mais viva, um rosado vivo, lembrando geléia caseira de pitanga silvestres, aquelas mais daninhas, frutas mais frescas, o floral lembrando mel, boa acidez e especiarias no retro-olfato. Seu perlage é consistente e duradouro. Garanto que em uma ocasião romântica, acompanhado da pessoa amada, fará milagres.

Champagne Dom Caudron Cuvée Comalysne, 100% Pinot Meunier, mais dourado na cor até em virtude da passagem de 50% do vinho base por madeira, deixando um lacteo que garante, harmoniza muito bem com queijos, especialmente o Camembert e o Brie, trazendo também algo de especiarias, e o mais cítrico dos vinhos, no nariz e no palato, lembrando frutas como limão galego.

Pela primeira vez degustei o Champagne Dom Caudron Millésimée 2005, 50% Pinot Meunier e 50% Chardonnay, passando todo o vinho por madeira, e o corte mais tradicional da casa.

Até pelo exposto acima, também o que se revelou com mais tostados no olfato, frutas secas, cítricos aparecem, e as especiarias também.

Pena que novamente não tinha degustado a linha toda, ficou faltando o Cuvée Vieilles Vignes, também 100% Pinot Meunier. Vejani o que disse ano passado sobre o Camille Philippe : Champagne Dom Caudron Camille Philippe, este tem 80% Pinot Meunier, 10% Chardonnay, e 10% de vinho tinto regional, sua cor é linda, um salmão mais vivo, brilhante.

Borbulhas delicadas, não tão explosivo em boca, mais para o aveludado.

Olfato com frutas abundantes, desde o morango, que para mim se sobressai, até cerejas, algo de marmelo, e um floral gostoso, lembrando o mel.

Confirma em boca principalmente o morango e cerejas, algo de ameixa e novamente aquele adocicado, apesar dos 9 g/l de apurar. Alcool ao redor dos 12%. Não foi dos mais longos em boca, mas deixa um gostinho de tentação, como o sabor do beijo da mulher amada depois de comer o morango que ficou na taça do Champagne... o depois, fica por conta da imaginação de vocês. Informações com as lindas meninas que fazem o marketing da cooperativa no Brasil.

Caroline Putnoki

caroline.putnoki@cap-amazon.com

Patricia Nudelman

patricia@vindimawineconsulting.com.br

Champagne

Dom Caudron

<http://www.domcaudron.fr/>

Até o próximo brinde!

Álvaro César Galvão

postado por Álvaro César Galvão às 09:12

Jean-Michel KAPPÉ – Vins d'Esprit

13, Rue de l'Etoile – 67160 WISSEMBOURG

Tél : +33 6 31 49 61 68 – jeanmichelkappe@gmail.com – www.vins-esprit.com

<http://cesaradames.wordpress.com/2012/07/>

Pequenos produtores, grandes champagnes

31 de julho de 2012



Para quem gosta de um bom champagne tenho uma ótima notícia, acaba de chegar ao Brasil o Domain Dom Caudron com seus quatro rótulos Cuvée Brut, Cuvée Brut Rosé, Cuvée Cornalyne e Cuvée Millésimée.

O champagne Dom Caudron ganhou este nome em homenagem ao padre mais famoso da vila de Passy Grigny, que em 1929 doou mil francos para que os pequenos produtores da região pudessem montar uma cooperativa. Apreciador de bons vinhos e detentor de um bom tino para os negócios, ele reconheceu o valor das uvas de Champagne, sugerindo que os produtores locais se unissem para vender suas colheitas.

Os 23 produtores e o padre, então, juntaram forças e compraram uma câmara de compressão, com o objetivo de tirar o máximo de suco e qualidade de suas uvas. Um amante das coisas boas da vida, o padre adorava os vinhos produzidos pelos métodos tradicionais. A ideia da cooperativa surgiu pelo costume que tinha de almoçar todos os dias com os produtores de Passy Grigny, para apreciar seus deliciosos champagnes.

Hoje, este terroir ocupa 120 hectares em Passy Grigny, no coração do Vale de Marne, e oferece visitas guiadas em suas adegas e pela sua vinícola, mostrando que as ricas tradições são mantidas até hoje.

O diferencial destes champanhes é a sua composição pois nem sempre utilizam as três variedades normalmente usadas em quase todos champagnes. O Cuvée Brut é elaborada com 100% de uvas Meunier, apresentando tom de um dourado profundo. Sedutora e envolvente, a Cuvée Brut Rosé é elaborada com 80% de uvas Meunier, 10% de Chardonnay e 10% de vinho tinto da região de Champagne.

A elegante Cuvée Cornalyne é elaborada com 100% de uvas Meunier, sendo 50% da produção envelhecida em barris de carvalho, conferindo à bebida um magnífico tom dourado. Elaborada com 50% de uvas Meunier e 50% de Chardonnay, a Cuvée Millésimée 2005 é totalmente envelhecida em barris de carvalho, ganhando desta experiência um belo tom alaranjado com raios dourados. Os quatro rótulos que chegam ao Brasil irão custar de R\$ 150,00 a R\$ 300,00.

Onde encontrar – Hedoniste – vendas@hedoniste.com.br Tel: 11 98254-9854

Tags: Champagne, champagne dom caudron
Publicado em Champagne | [Deixar um comentário](#) »

GASTRONOMIA E BEBIDAS 31 de Julho de 2012

PEQUENOS PRODUTORES, GRANDES CHAMPAGNES



Para quem gosta de um bom champagne tenho uma ótima notícia, acaba de chegar ao Brasil o Domain Dom Caudron com seus quatro rótulos Cuvée Brut, Cuvée Brut Rosé, Cuvée Cornalyne e Cuvée Millésimée.

O champagne Dom Caudron ganhou este nome em homenagem ao padre mais famoso da vila de Passy Grigny, que em 1929 doou mil francos para que os pequenos produtores da região pudessem montar uma cooperativa. Apreciador de bons vinhos e detentor de um bom tino para os negócios, ele reconheceu o valor das uvas de Champagne, sugerindo que os produtores locais se unissem para vender suas colheitas.

Os 23 produtores e o padre, então, juntaram forças e compraram uma câmara de compressão, com o objetivo de tirar o máximo de suco e qualidade de suas uvas. Um amante das coisas boas da vida, o padre adorava os vinhos produzidos pelos métodos tradicionais. A ideia da cooperativa surgiu pelo costume que tinha de almoçar todos os dias com os produtores de Passy Grigny, para apreciar seus deliciosos champagnes.

Hoje, este terroir ocupa 120 hectares em Passy Grigny, no coração do Vale de Merne, e oferece visitas guiadas em suas adegas e pela sua vinícola, mostrando que as ricas tradições são mantidas até hoje.



O diferencial destes champagnes é a sua composição pois nem sempre utilizam as três variedades normalmente usadas em quase todos champagnes. O Cuvée Brut é elaborada com 100% de uvas Meunier, apresentando tom de um dourado profundo. Sedutora e envolvente, a Cuvée Brut Rosé é elaborada com 80% de uvas Meunier, 10% de Chardonnay e 10% de vinho tinto da região de Champagne. A elegante Cuvée Cornalyne é elaborada com 100% de uvas Meunier, sendo 50% da produção envelhecida em barris de carvalho, conferindo à bebida um magnífico tom dourado. Elaborada com 50% de uvas Meunier e 50% de Chardonnay, a Cuvée Millésimée 2005 é totalmente envelhecida em barris de carvalho, ganhando desta experiência um belo tom alaranjado com relos dourados. Os quatro rótulos que chegam ao Brasil irão custar de R\$ 150,00 a R\$ 300,00.

Onde encontrar – Hedoniste – vendas@hedoniste.com.br
Tel: 11 98254-9854

L'EXPRESS - 24 NOVEMBRE 2010



C'est au cœur d'un terroir exceptionnel, niché dans la vallée de la Marne, que s'épanouissent les cépages qui donneront naissance à des champagnes d'exception : DOM CAUDRON. Union de la passion et de la tradition, ces champagnes « haute couture » constituent une référence pour les amateurs les plus exigeants...

DOM CAUDRON DES CHAMPAGNES D'EXCEPTION...

COMMUNIQUÉ



Une histoire de connaisseurs...

C'est l'abbé Dom Caudron, épiscopien amateur de champagne, qui offre 1 000 Francs en 1929 aux viticulteurs de Passy Grigny afin qu'ils fondent leur coopérative et valorisent leurs raisins. Aujourd'hui, leur domaine représente 125 hectares et permet d'élaborer un Champagne révélant la richesse de ce terroir, grâce à un assemblage de haute qualité.

Ce savoir-faire et cet amour de la tradition se révèle à travers l'écumusee « Les Confidences de DOM CAUDRON ». Au programme : visite des pressoirs (dont 1 vieux de 400 ans), des cuveries et caves, découverte d'une centaine d'anciens outils, puis visionnage du film sur le travail de la vigne et du vin conté par André DUSSOLIER. La visite s'achève par 2 dégustations au choix. Au final, un parcours passionnant pour tout savoir du métier de

la vigne et de l'élaboration du champagne...

Reconnues « Les Confidences de Dom Caudron » ouvert du lundi au vendredi (sauf le mardi) de 10h à 12h et de 14h à 17h, Samedi et dimanche (uniquement d'avril à décembre) de 11h à 13h et de 14h à 17h.

A chaque cuvée, sa personnalité

Les champagnes DOM CAUDRON se déclinent en quatre cuvées et un ratafia rosé, qui vous étonneront par leur parfum unique et leurs saveurs en bouche exceptionnelles... Vin de fête par excellence, chacun de ces champagnes a sa personnalité propre :

• **Cuvée Vieilles vignes :** Assemblage 100% pinot meunier avec fermentation malolactique partielle - cuvée élevée sur lies - usage exclusif des vignes de plus de 60 ans. Ce champagne élégant vous séduira par sa finesse et sa vo-

lupté. Il est idéal en apéritif ou en accompagnement de fruits de mer et crustacés. 18 € la bouteille.

• **Cuvée Brut Rosé :** Rosé d'assemblage comprenant 80% de pinot meunier, 10 % de chardonnay et 10 % de vin rouge de Champagne. Ce champagne à la robe rubis s'anime de senteurs délicates de fruits rouges. Ce goût fruité fait de lui un apéritif idéal, que l'on peut également servir avec des desserts. 20 € la bouteille.

• **Cuvée Cœnalyme :** Assemblage 100% pinot meunier comprenant 50% de vin vinifié en fûts de chêne, avec fermentation malolactique partielle - cuvée élevée sur lies. Ce Champagne original aux notes épicées et aux senteurs boisées se découvre au fur et à mesure de la dégustation. Cette forte personnalité se marie aussi bien aux desserts qu'aux viandes blanches. 24€ la bouteille.

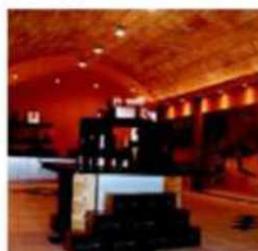
La coopérative de Passy-Grigny en chiffres...

- 125 hectares de vigne
- 82 adhérents
- 1 million de bouteilles produites chaque année
- 6 pressoirs de 8000 kg avec chargement automatique
- Une cuverie de 20 000 hectolitres

• **Cuvée Millésimée :** Assemblage comprenant 50% de pinot meunier et 50% de chardonnay élevé en fûts de chêne.

Ce champagne abouti révèle une belle fraîcheur, relayée par la chaleur de fruits mûrs (abricot, pêche) accompagnés de café et de moka. Un modèle de plénitude à déguster avec des viandes blanches ou rouges. 27 € la bouteille.

• **Ratafia :** Ce rose à la robe lumineuse constitue un apéritif stylé grâce à ses senteurs de fruits rouges et ses subtiles notes de kirsch et d'eau de vie. Un plaisir gustatif qui, associé au foie gras, donne le plein plaisir de sa finesse ! 18 € la bouteille.



Pensez à vos fêtes de fin d'année !

Pour des repas de fête réussis, pensez à commander vos Champagnes DOM CAUDRON dès à présent. Pour cela, la coopérative vous ouvre ses portes de 10h à 12h et de 14h à 17h (sauf le mardi), et les samedis et dimanches de 11h à 13h et de 14h à 17h. Possibilité de commander par correspondance.

Renseignements : Champagne DOM CAUDRON
Rue Jean York - 51790 PASSY GRIGNY.
Tél : 03 26 52 45 17 • Fax : 03 26 51 75 85
et www.domcaudron.fr