



1846



Devaux

CHAMPAGNE
VEUVE A.DEVAUX

REVUE DE PRESSE

Press review

2020

ILS PARLENT DE NOUS EN 2020





CŒUR DES BAR BLANC DE BLANCS



Juillet 2020

« Champagne Devaux lance une cuvée blanc de blancs dans sa gamme Cœur des Bar, qui vient rejoindre le blanc de noirs. L'habillage présente des lignes de cartes IGN du vignoble de la côte des Bar et les coordonnées GPS du Hameau de Villeneuve, sur l'étiquette comme sur l'étui. Fabriqué en carton FSC, l'étui comprend un verso recyclé, dans un décor monochrome noir, avec des encres et vernis biosourcés. »

L'Évasion des sens

Juillet 2020

« Et pour les puristes, une seule coupe de champagne ; mais pas n'importe lequel et en aucun cas un cocktail ! Des bulles premium qui ne sont pas à 'marier' avec liqueur ou crème de fruits ! Un Blanc de Blancs de la gamme Cœur des Bar des Champagnes Devaux. Depuis 1846 la Maison Devaux signe des champagnes de caractère résolument contemporains avec un ancrage affirmé au cœur de la Côte des Bar sur un territoire de calcaire, d'argiles et de marnes. Pour ce Blanc de Blancs, un 100 % Chardonnay bien sûr qui séduit par sa fraîcheur et sa vivacité. Au nez les agrumes dont la bergamote dominant avec des fruits mûrs et des fruits secs qui expriment la maturité de ce vin. En bouche le juteux de la chair de pamplemousse se fait sentir ainsi qu'une pointe d'exotisme. »

VOYAGERpratique.com

Septembre 2020

« Tout au long de l'année, les viticulteurs adhérents Champagne Devaux conduisent amoureusement la vigne qui livre ses meilleurs fruits...

Cépage : 100 % Chardonnay Vins de réserve : 45 % (de 2008 à 2015, dont une partie élevée en foudre).

Vinification : Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées, puis fermentation malolactique réalisée. Maturation : 3 ans après la vendange Repos en cave : minimum 3 mois après le dégorgement Dosage : 8 g/l (à +/- 1g)

BRUT : Caractère Nez frais rappelant les agrumes comme la bergamote et le zeste de citron. On y retrouve aussi des arômes de fruits charnus comme la pêche blanche, mais également des notes de fleurs des champs et de fruits secs typiques d'un vin en pleine maturité. L'attaque en bouche est tonique et charnue. Elle présente du croquant et un côté juteux qui rappelle la chair du pamplemousse rose. La finale est tout en fraîcheur et en fruit légèrement exotique. »





CŒUR DES BAR BLANC DE BLANCS



Août 2020

« Champagne Devaux, Cœur des bars, un blanc de blancs, 100% pinot noir, au nez c'est brioché et frais en même temps, en bouche belle rondeur et opulence sur des notes de poires et de fruits mûres. Un vin de gastronomie. »



Septembre 2020

« Pour sa nouvelle cuvée Blanc de Blancs de sa gamme Cœur des Bar, Devaux a imaginé un étui orné des lignes de cartes IGN du vignoble du secteur de la Côte des Bar ainsi que des coordonnées GPS du hameau de Villeneuve. Conçu en carton FSC avec un verso recyclé, l'étui est réalisé avec des encres et vernis biosourcés »



Octobre 2020

« Ce Cœur des Bar Blanc de Blancs de la Maison Devaux est un 100% chardonnay, délicat, issu de la Côte des Bar. Tonique et charnu, c'est un champagne plein de fraîcheur, sur les agrumes, à savourer à l'apéritif et à table avec des plats légers.

La Maison Devaux complète aujourd'hui sa gamme Cœur des Bar avec un Blanc de Blancs. Orné des lignes de cartes IGN du vignoble de la Côte des Bar – sis sur un triptyque calcaire, argiles et marnes – et des coordonnées GPS du Hameau de Villeneuve, Cœur des Bar rappelle le lieu de vie et d'accueil de Champagne Devaux et ancre résolument la maison... au cœur des Bar.

Exclusivement issue de Chardonnay, la cuvée séduit par sa vivacité. Au nez, les agrumes dominent, escortés par de subtiles notes de bergamote et de zeste de citron. La présence de fruits mûrs et de fruits secs expriment la pleine maturité de ce Champagne. L'attaque en bouche est vive et charnue. Juteux et croquant, ce Chardonnay rappelle la chair du pamplemousse rose. La finale marque par sa remarquable fraîcheur matinée d'une pointe d'exotisme. Il sera l'allié choisi d'huîtres gratinées, de coquillages saisis à la plancha, d'un bar en carpaccio ou d'une volaille. »





CŒUR DES BAR BLANC DE BLANCS

EcoRéseau
Business

Novembre 2020

« Exclusivement issue de Chardonnay, la cuvée séduit par sa vivacité. Au nez, les agrumes dominant, escortés par de subtiles notes de bergamote. La présence de fruits mûrs et de fruits secs expriment la pleine maturité de ce Champagne. L'attaque en bouche est vive et charnue. Juteux et croquant, ce Chardonnay rappelle la chair du pamplemousse. La finale marque par sa remarquable fraîcheur mâtinée d'une pointe d'exotisme.

www.champagne-devaux.fr »

CAMPAGNE Gourmande

Décembre 2020

« Ce champagne offre un nez frais aux notes d'agrumes (bergamote et citron), de fruits charnus comme la pêche blanche, ainsi que des notes de fleurs des champs et de fruits secs. En bouche, on retrouve une attaque tonique, charnue et fraîche avec une légère note de fruits exotiques. Idéal pour accompagner des huîtres gratinées, des rougets, du bar, des coquillages, des crustacés ou de la volaille. »



Décembre 2020

« Joli champagne signé de cette Maison fondée en 1846. Son côté légèrement agrumes fonctionne bien avec une galette des rois peu sucrée. Idéale avec celle de Sébastien Bretteau. »



Décembre 2020

« La Maison Devaux complète aujourd'hui sa gamme Cœur des Bar avec un Blanc de Blancs.

Cette cuvée séduit par sa vivacité. Au nez, les agrumes dominant, escortés par de subtiles notes de bergamote. La présence de fruits mûrs et de fruits secs exprime la pleine maturité de ce Champagne. L'attaque en bouche est vive et charnue. Juteux et croquant, ce Chardonnay rappelle la chair du pamplemousse. La finale marque par sa remarquable fraîcheur mâtinée d'une pointe d'exotisme. Il sera l'allié choisi de coquillages saisis à la plancha, d'un bar en carpaccio. »





CŒUR DES BAR BLANC DE BLANCS



Décembre 2020

« Champagne Devaux, Cœur des Bar, Blanc de Blancs – Le chardonnay est un raisin à jus blanc, qui offre à ce champagne rondeur et arômes de fruits frais. La première impression en bouche est tonique, charnue. Elle présente de la fraîcheur sur une finale légèrement fruitée. Ce champagne (100 % Chardonnay) est issu en partie de la Côte des Bar. Sa robe de couleur pâle très légèrement dorée habille ce vin effervescent. Un champagne tendre qui évoque la pêche blanche, des notes de fleurs des champs et de fruits secs qui se suffit à lui-même. A servir à 8°C. Champagne Devaux, Cœur des Bar, Blanc de Blancs. »

LE PROGRES

Décembre 2020

« Si vous préférez le blanc de blancs, Devaux signe un Cœur des Bar, 100 % chardonnay, où les arômes pamplemousse et de fruits secs se prolongent dans une bouche croquante. »



Décembre 2020

« Si vous préférez le blanc de blancs, Devaux signe un Cœur des Bar, 100 % chardonnay, où les arômes pamplemousse et de fruits secs se prolongent dans une bouche croquante. »

L'union

Décembre 2020

« Pour le réveillon, Amélie Nothomb propose de terminer avec « un champagne Devaux », venu également de l'Aube, à Bar-sur-Seine. »





CŒUR DES BARS BLANC DE BLANCS

ESTAC.FR

Janvier 2021

«À l'occasion de la Saint-Valentin, l'ESTAC organise un nouveau jeu concours de pronostics. Depuis le 12 janvier et jusqu'au 13 février, soit durant six matches, vous pourrez pronostiquer les résultats des rencontres pour gagner de nombreux lots et faire plaisir à votre moitié. Parmi ces lots, la possibilité de remporter un maillot dédié par votre joueur coup de cœur, un repas pour deux au C'Restaurant , un soin pour deux personnes au SPA Nuxe Troyes , un bouquet de fleurs Au Jardin d'Intermarché Saint-Julien-les-Villas , une bouteille de Champagne Devaux "Cœur des bars" et des bons d'achat à la boulangerie Feuillette.»

CŒUR DES BAR BLANC DE NOIRS

M

Le magazine du Monde



Octobre 2020

« Uniquement à base de pinot noir, cette cuvée symbolise l'identité de la cave située dans la Côte des Bar. Crémeux, pulpeux et charpenté, c'est un champagne dédié à la table. On le marie même volontiers à du bœuf ou à de l'agneau. »

à TABLE



Novembre 2020

« Un champagne de pur pinot, où le maître-mot est plaisir. Nez discret, qui invite à tâter sa chair tendre, tout en fruits blancs et nuances, relevée par des bulles en rangs serrés qui lui confèrent cette attaque voluptueuse et cette tenue qu'on aime tant. A savourer avec un poulet du dimanche. champagne-devaux.fr »

Terre de Vins



Décembre 2020

« Une robe jaune pâle, pour un nez entre la pêche et la noisette. On ressent dans ce champagne la signature du pinot noir, d'ailleurs il l'est à 100%. L'attaque est très nerveuse, c'est vineux, tendu, pour une finale sur le fruit sec et une pointe de miel. Un champagne élégant et racé, où le fruit blanc domine, accompagné de légères notes d'agrumes. »

CŒUR DES BAR BLANC DE NOIRS



Hiver 2019-2020 (BELGIQUE)

15,5/20 **

CHAMPAGNE
CŒUR
DES BAR
BLANC DE NOIRS
100% VITICULTURE
DEVAUX

Très belle robe paille à nuances sable, limpide et éclatante. Plutôt sur la réserve à l'ouverture, le bouquet s'ouvre ensuite davantage, exhalant de beaux arômes de fruits blancs mûrs et de petits fruits secs. Une touche pâtissière complète l'ensemble à l'aération. Cette cuvée épanouie et tonique s'apprécie pour sa délicatesse de texture, le bel équilibre entre vivacité et maturité et l'exubérance de ses saveurs de fruits blancs frais (pomme, poire). La finale, persistante et racée, est relevée par une touche acidulée salivante.

PN: 100

www.champagne-devaux.com
info@champagne-devaux.fr

WINE

Mai 2020 (AUSTRALIA)



Devaux Coeur des Bar Blanc de Noirs, Champagne, France

"Fresh nougat, nutty aromas, Amontillado notes, some yeasty complexity and cranberry fruits," he wrote. "Richly flavoured, creamy textured wine with lovely developed candied fruits, mid-palate density and mineral length. Great balance between complexity and freshness. Dosage perfect!" I thought it fine and fresh, with red fruit and pastry in its bouquet. The palate has a refreshing acidity/texture balance and I agreed on the subtle dosage completing the flow.



CŒUR DES BAR BLANC DE NOIRS

Club des Dégustateurs de Grands Vins

*Cours sur le vin et ateliers de dégustation
à Montréal (Canada)*

Février 2021 (CANADA)



Un champagne 100% Pinot Noir, qui fera saliver les plus exigeants. Drapée d'une robe jaune doré très clair, ce champagne dispense d'agréables arômes floraux ainsi que des notes, de levures; de pain grillé, avec un soupçon de pêche blanche; malgré ce bouquet subtilement gourmand, il s'avère passablement vineux et tonique, développant fraîcheur et droiture en bouche; bonne longueur avec une impression saline en finale. On pourra l'utiliser à l'apéro, mais également à table, puisqu'il pourra se joindre avec à peu près tout ce qui commande du vin blanc, et même plus. Ajoutez une touche d'élégance à vos fruits de mer, coquillages et poissons (saumon fumé!), à vos viandes blanches telles le veau, ainsi qu'avec des fromages peu relevés.

ROSÉ DES RICEYS

Le Point



Décembre 2020

« Si vous n'êtes pas amateur de rosé piscine ou de rosé d'apéro, le rosé-des-riceys est fait pour vous. Issu d'une toute petite production, ce rosé atypique et relativement peu connu est produit sur la seule commune des Riceys, divisée entre Riceys haut et Riceys bas, dans l'Aube, au sud de l'appellation champagne. Élaboré à partir du seul cépage pinot noir (qui rentre également dans la composition du champagne), ce vin n'a pas grand-chose à voir avec les rosés traditionnels. Un vin rare, gastronomique, aux saveurs multiples et complexes et qui gagne beaucoup au vieillissement.

Il atteint sa pleine maturité entre cinq et dix ans de cave, se révèle savoureux et développe des arômes délicats de fruits confits, de fleurs séchées et d'épices. Il y a encore quelques années son prix pouvait être jugé un peu élevé, mais avec la flambée des tarifs de certains rosés de Provence le décalage n'est plus significatif. Petit plus et pour se remettre du confinement, un petit tour dans la région permet la découverte des « cadoles », ces cabanes en pierres sèches où s'abritaient les anciens. »

COTEAUX CHAMPENOIS

Février 2020 (JAPAN)

ワイン王国
THE WINE KINGDOM



WINE
KINGDOM
MAGAZINE

En ligne

(bimensuel, 50 000
exemplaires, février 2020)

Mise en avant du Coteaux
Champenois 2012, prix de
vente conseillé 8 000 yens
/ 105 euros hors TVA :

[Cliquez ici pour le lien](#)

シャンパーニュ地方のピノ・ノワールの実力がわかる『シャンパー
ニュ・ドゥヴオー』

2020-02-26
ワイン王国編集部

ニュース | フランス | シャンパーニュ



シャンパーニュ地方コート・ド・パール地区最大の葡萄産地が所有する「シャンパーニュ・ドゥヴオー」。ブドウを厳選し、熟成してもフレッシュで味わわれるシャンパーニュを造っている。

コート・ド・パール地区はシャンパーニュにおける最大のピノ・ノワールの産地。ドゥヴオーでも

コート・ド・パール地区はシャンパーニュにおける最大のピノ・ノワールの産地。ドゥヴオーでも
重要な産地とらえ「有名な産地である。モンターニュ・ド・ランス地区のピノ・ノワールはブジョー
グ騎士団サンションが高いですが、コート・ド・パール地区は果実味があるやせい「味わい」です」と
醸造責任者のピエール・バリン氏は説明する。

ドゥヴオーのピノ・ノワールにおける誇りある楽しみ方ワインが「ロゼ・ド・リゼ」「コトール・
シャンブノワ」だ。

ロゼ・ド・リゼはリゼイ材のピノ・ノワールだけで造ることができないVAC。ドゥヴオーでは
年々増える生産量。ブドウは3日間でセレーションした。しっかりと色のロゼで、アエスのよう
な香りが特徴的だ。コトール・シャンブノワはシャンパーニュ地方で造られる赤ワインのこと。ピノ・
ノワールの収穫を1ヘクタールあたり3000kg以上で製造。「ストラクチャーのある、まるやかなワイ
ンに仕上がった」とバリン氏。

どちらのワインも日本に少量のみ入荷入された。見かけたら、ぜひ試してみたいワインだ。



コトール・シャンブノワ 2012 年
coteaux-champenois

株式会社 東洋グループ本社 (株)
TEL : 03-3276-4125
FAX : 0 00071 (株内)



COLLECTION D CUVÉE D

EcoRéseau Business



Mars 2020

« Installé au cœur du vignoble de la Côte des Bar, Champagne Devaux propose des vins de Champagne au style affirmé et avec un temps de vieillissement exceptionnel. La cuvée D est la cuvée phare, qui présente des arômes de fleurs blanches et d'épices, adoucis par la finale qui rappelle la brioche grillée et la vanille. Une bouche fraîche, friande et crémeuse dotée d'une belle persistance. »



Août 2020

« Une robe rose pâle traversée d'une fine effervescence. Une nez épicé et séduisant, sur des notes de fruits mûrs. L'attaque est ample et dévoile une bouche puissante sur des notes de fruits mûrs presque confits. Une finale persistante. »



Le magazine du Monde

Octobre 2020

« Élégant et précis, cet assemblage de pinot noir et de chardonnay, quasiment à parts égales, reflète des saveurs fruitées harmonieuses. Finale saline. »



Novembre 2020

« Assemblage subtil de pinot noir de la Côte des Bar (60 %) et de chardonnay de la Côte des Blancs, élevé au moins 5 ans sur lies en partie en foudres (vaste cuve), il offre des arômes riches (fleurs, épices, brioche...) et une bouche harmonieuse et persistante, qui s'accordent à des fruits de mer et poissons cuisinés, viandes blanches en sauce...»



COLLECTION D CUVÉE D



Décembre 2020

« La Côte des Bar est le fief de cette cave qui a aussi accès à quelques chardonnays de la Côte des Blancs qui composent cet assemblage radieux. La couleur tirant vers le vert doré illumine le verre, puis le nez développe un profil bien construit autour des fruits secs et jaunes (reine-claude). Sa belle complexité se profile dans un volume sensuel profond, stylé et éclatant. »

Le Point



Décembre 2020

« Nez marqué par le pinot, feuillage, gelée de mûre, bouche vive, généreuse en attaque, belle maturité, finale agrumes, automnal. »



Décembre 2020

« Aujourd'hui, pour le dernier jeudi avant Noël, vous avez la possibilité de remporter une Playstation 5 offerte par notre sponsor officiel DESIMO , un magnum Cuvée D Champagne Devaux dédié par les joueurs et un ballon dédié par le groupe troyen. »



Janvier 2021

« Pale yellow. Intense fruity nose with a red berry fruit slant. Beautiful, very velvety attack on the palate, very mouth-filling mid palate with a fresh, silky feel. A very pure Champagne for a festive aperitif. »




COLLECTION D CUVÉE D



Hiver 2019-2020 (BELGIQUE)

17.5/20 ★★★



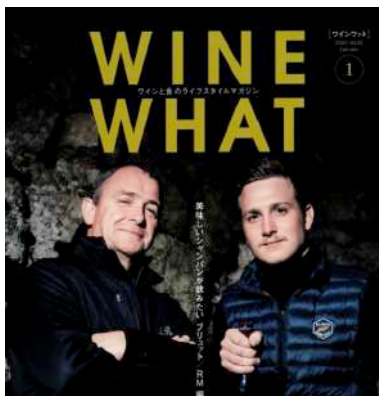
Devaux - "Cuvée D"

Robe pâle à doré, à légères nuances sable. Les agrumes dominent le premier nez, associés à une subtile minéralité. L'aération libère de doucereuses senteurs de pâtisserie. La fraîcheur est conservée dans ce nez «en dentelle». Ce vin a conquis les dégustateurs par sa profondeur, sa densité de trame, la générosité de sa matière et l'ampleur de ses saveurs de fruits blancs et de fruits secs. L'équilibre est parfait et le dosage raisonné. Les dégustateurs apprécient la vigueur et l'élégance d'une bulle qui nettoie le palais, ainsi que l'impressionnante longueur d'une finale savoureuse relevée par une jolie tension acidulée. Un très bel exercice de vinification.

PN: 60 - CH: 40

www.champagne-devaux.com
info@champagne-devaux.fr

Janvier 2020 (JAPAN)



トクワオー
キュヴェ D
NV

トースト香がして、高級無類により口当たりがなめらかに、大が満ちていない濃厚のニュアンスも、舌、口ほどのやさしさの両方で、大さなグラスまで注いで飲むと、舌がさらに弾立つ(興奮)しいアブダウを運び出すことによって楽しめるキュヴェD。熟ったアーモンドの香ばしさと、アップルと木のフレッシュさが感じられる(静).

エマヴェン・シュアースト
ローストビーフ

- 品種構成: ピノ・ノワール 50%, シャンドール 50%
- 輸入元: 有限会社デヴァー本社
- 小売価格: 9,000円



21

GLASS

Février 2020 (UK)

Glass presents its Valentine's Day Gift Guide

by Cara Jenkins February 13, 2020 Culture, Dining, Feature, Shopping Guide, Travel

GLASS presents its Valentine's Day Gift Guide, a guide of the best gifts and experiences on offer this Valentines. From champagne to romantic hotel night stays, imbue your Valentine with a touch of luxury to truly invoke the excitement and glamour of this most special holiday.

Cuvée D Champagne

From a strict selection of Pinot noir and Chardonnay plots, this delicious brut champagne – aged 5 years – blends together several vintages.

Fresh and creamy, Cuvée D will please even the most experienced connoisseurs. White blossom and soft spices appear first on the nose, mellowed by notes of toasted brioche and vanilla on the finish. Cuvée D presents freshness with mandarin and orange zest notes, offering a deliciously fresh and creamy champagne of great intensity.



COLLECTION D

ULTRA D



Mars 2020

« Coup de cœur pour ce champagne d'un bel équilibre, la cuvée Extra-Brut L'Ultra D de Devaux. (...) Dosé à 3 grammes, L'Ultra D montre un bel équilibre, de la tension, mais pas d'austérité, et une salinité en finale bienvenue.

Le mot du domaine

"Issu d'une rigoureuse sélection de parcelles de Pinot Noir et de Chardonnay, vieilli en cave minimum 5 ans en bouteille et 7 ans en magnum, ce champagne extra-brut, très peu dosé, représente le style des champagnes Devaux dans sa plus grande pureté. Minéral et salin, l'Ultra D vous étonnera". »

Le Point



Avril 2020

Veuve Devaux est incontestablement une réussite, reconnue par l'ensemble des maisons marnaises historiques comme une des leurs, parmi les meilleures. La cave est dotée d'un parcours initiatique pour tout savoir du champagne.

Coup de cœur : champagne - **Ultra D**. extra-brut

Cuisine et Vins DE FRANCE



Septembre 2020

« Assemblé de 60% pinot noir et 40% chardonnay, vieilli cinq ans en caves et dosé seulement à 2 g, voilà un champagne très pur. Des bulles fines et persistantes, un nez de fleurs et d'épices. En bouche, beaucoup de vivacité et un bel équilibre entre le minéral et le salin. Cette cuvée très moderne est à déguster à l'apéritif, ou à associer à des fruits de mer. »

COLLECTION D ULTRA D

tendances
Trends **tendances**
Trends.be



Novembre 2020 (BELGIQUE)

« Restons au cœur de la Côte des Bar et glissons vers un joli manoir et un parc arboré de Bar-sur-Seine, où est installée depuis 1846 la Maison Devaux, malheureusement tout aussi méconnue chez nous alors que la famille porte haut les couleurs de la Champagne et se montre très exigeante dans l'élaboration de ses cuvées, tant dans la parcellisation du domaine que dans le choix de vieillissements longs. Nous avons apprécié son excellent Rosé des Riceys et ses deux cuvées Cœur des Bar, mais nous avons fondu pour son **Ultra D**. Ce champagne très peu dosé qui a vieilli cinq ans sur lattes est une petite merveille de finesse, où minéralité et salinité s'allient à des notes très florales. C'est une cuvée d'une étonnante pureté et droiture. Il n'est pas facile de s'en procurer en Belgique, mais la famille Tommelin, à Audenarde, a eu la bonne idée de l'importer. »



Décembre 2020 (AUSTRALIA)

A 55% pinot noir, 45% chardonnay blend, with 35% reserve wines, on tirage for 5 years, with a low dosage of 3g/l. The complexity is as expected for a wine built thus, likewise its balance and length, the harmony and finesse singularly impressive.

COLLECTION D D ROSÉ

**VINS &
GASTRONOMIE
MAGAZINE**
TOURISME INTERNATIONAL



Août 2020

« Issus d'un assemblage classique de 55% de pinot noir de la Côte des bar et de 45% de chardonnay de la Côte des Blancs, il se présente dans une belle robe rose avec des reflets orangés, des bulles très fines persistantes dans un léger cordon. Au nez des notes de petits fruits rouges (groseille, myrtille) et des notes florales (rose rouge, pivoine). La bouche est ample, généreuse, élégante elle se conclut sur une finale longue et des arômes de petits fruits rouges. Très beau produit pour un déjeuner raffiné, des crustacés, du foie gras. Un beau moment à partager. »

COLLECTION D D MILLÉSIMÉ 2008

Fine
WINE & CHAMPAGNE
INDIA

Mai 2020 (INDIA)



DEVAUX

The largest cooperative in the Côte des Bar is innovative, progressive and well-priced, showcasing the fruit power and definition of this underrated part of Champagne.

D Millésime 2008

Varietal Pinot Noir and Chardonnay

Appearance Deep gold. Straw hue.

Nose Gentle. Peach. Lemon zest. Hint of brioche.

Palate Dominant. Citrus fruit.

Finish Evolving elegantly.

Dosage 8g/l.

Inside Information: An extra-ordinary story of "Champagne widows" – three of them – who led the house to fame and prestige. In 1987, the heirless Jean-Pol Auguste Devaux entrusted the future to the co-operative, Union Aubeoise (Groupe Vinicole Champagne Devaux). For over 30 years, the vigneron families took charge. The luxury of time defines the house style. The exceptional maturation process combines aromatic complexity with great finesse - "the best deserves time".

In a nutshell Subtle elegance.

Septembre 2020 (JAPAN)



Article pleine page p.46 :
« D Millésime 2008, une belle finale minérale à déguster avec un tempura de scampi. »

シャンパーニュ地方 フランス France

デー ミレジメ 2008年

D Millésimé

品質 | ビン・ノワール45%, ピノット45%

総酸・糖分量 | 11.5/20.0g/l 無・中・大・超 露多グループ本社

ミネラルが際立つ、料理に合う一本

夏はやっぱりスパークリング
さあ、レストランへ出かけよう!
本誌を手に、夏を満喫しよう!

1846
DEVY
CHAMPAGNE
VIGNES A. DEVAUX

1846
DEVY
CHAMPAGNE
VIGNES A. DEVAUX

COLLECTION D D MILLÉSIMÉ 2009

Les Echos



Décembre 2020

« Le champagne Devaux est établi dans l'Aube. La cuvée D, à l'élevage plus long, bénéficie d'une attention soutenue. Les raisins sont issus des plus belles parcelles. La recherche permanente d'offrir dans cette gamme des champagnes alliant verticalité et vivacité est encore accentuée sur les flacons millésimés. En 2009, bien que l'année soit solaire, le vin demeure jeune avec une attaque franche. En bouche, le long vieillissement apporte des fruits mûres et de légères notes briochées. La finale est épicée, grâce au pinot noir. »

SAVEURS



Décembre 2020-Janvier 2021

« Signature auboise, Champagne Devaux jouit d'une réputation assez enviable dans le landerneau champenois. Pas volé vu ce qu'elle produit. La preuve encore avec cette cuvée née d'un assemblage de chardonnay et pinot noir à parts égales. La gourmandise est présente et s'appuie sur une bulle assez fine et une texture bien ciselée. Et « bizarrement », on a comme une envie de se resservir. Avant le repas, puis sur un poisson de mer ou de rivière, voire un homard cuisiné au naturel. »



Décembre 2020-Janvier 2021

« Pale gold. Expressive nose with fruit overtones of fresh grape and white-fleshed fruits along with floral and herbal undercurrents. Full-bodied, vinous palate nicely balanced by vibrant fruit and a touch of freshness. A great Brut Champagne. »



COLLECTION D LA GAMME

VS NEWS

Février 2020

« La maison de Champagne Devaux l'a voulu ainsi en habillant d'étiquettes en aluminium sa collection D qui, depuis septembre dernier, se décline en jéroboam. «Nous voulions ainsi affirmer le positionnement haut de gamme de cette collection », indique Elodie Chevriot, responsable développement marketing et communication. »



Octobre 2020 (SINGAPORE) 1/2

CHAMPAGNE DEVAUX • MULTI-AWARD WINNERS!

Champagne Devaux was founded in 1846 by brothers Jules and Auguste Devaux. Today, it is the property of a group whose members all own vineyards.

Ultra D and D Rosé are top prestige cuvées of Champagne Devaux.

Only fruit from members' vineyards go into the two wines.

In every sense of the word, therefore, Devaux Ultra D and D Rosé are grower Champagnes.

Both are produced from 55% Pinot Noir and 45% Chardonnay. For D Rosé, 10% of the Pinot Noir was fermented as a still red and added to the final blend to give the Champagne its pink blush.

Reserve wines comprise more than 35% of the non-vintage – aka multi-vintage – Devaux Ultra D and D Rosé.

Most of the reserve wines are aged in oak barrels. The primary fermentation is in barrels and stainless steel tanks.

The high standard demanded of itself, Devaux Ultra D and D Rosé were aged more than 5 years on lees in the bottle (when the legal minimum requirement is just 15 months).

The extended ageing has produced two Champagnes of great complexity.





COLLECTION D LA GAMME

winegru.com.sg

Octobre 2020 (SINGAPORE) 2/2

Champagne Devaux D Rosé

Bright lightning pink. Concentrated, rich, intense and persistent. Red fruits and citrus. Spices too, including star anise and liquorice. With great freshness. A very serious wine. The 55% Pinot Noir is all from the Cote des Bar which is particularly famous for the black grape. As for the balance 45% Chardonnay, it is all from the Cote des Blancs where the variety thrives best. Multi Gold Medal winner at Mundus Vini, Sélection Mondiale des Vins and Berliner Wein Trophy.

Champagne Devaux Ultra D

Bright light gold. Concentrated, rich and persistent. Intensely lemony and zesty. With a complex brioche note and nuttiness beginning to set in. The richness is very fine, elegant and long. Firm and dry on the finish. An Extra Brut where the dosage is just 3 gm/l. Gold Medal at The Champagne and Sparkling Wine World Championships. (Two weeks ago, when Krug Grande Cuvée Edition 168 was served blind to me, I mistook it for Devaux Ultra D).

LES CLASSIQUES GRANDE RÉSERVE

Gilbert & Gaillard
La référence de l'amateur de vin



Janvier 2021

« Very pale yellow. Very pure, delicate nose showing almond and white fruit tones and a floral touch. Extremely pure expression on the palate with very energetic aromas that offer real persistent fruitiness on the finish. A successful Champagne. »

LES CLASSIQUES CUVÉE ROSÉE



Juillet 2020



« Le Pinot noir est un raisin noir à jus blanc, qui offre à ce champagne rondeur et arômes de fruits frais à la fois fruits blancs et fruits exotiques. La première impression en bouche douce et charnue s'enrichit de notes fruitées. Elle présente de la fraîcheur sur une finale légèrement réglissée. Ce champagne (80% Pinot Noir dit de saignée – à partir de parcelles sélectionnées et 20 % Chardonnay) est issu en partie de la Côte des Bar. Sa robe de couleur rose dorée très légèrement saumonée habille ce vin effervescent. Coup de cœur pour ce champagne tendre qui évoque les fleurs des champs ou le sous-bois. Il s'accompagne d'un amuse-bouche au saumon fumé, ou bien d'un BON jambon fumé. A servir entre 8° et 10°C. »



Septembre 2020



« Issu de 80% de pinot noir et 20% de chardonnay il se pare d'une robe rose avec des reflets saumon. Au nez il propose des arômes de fruits blancs (pêche de vigne) qui se mêlent à des fruits plus exotiques (papaye, mangue). Au palais il est élégant, racé, harmonieux avec des petites pointes de poivre blanc. La finale est longue sur des notes réglissées. Très belle cuvée. »



Juillet 2020



« Une robe rose pôle traversée d'une fine effervescence. Un nez épicé et séduisant, sur des notes de fruits mûrs. L'attaque est ample et dévoile une bouche puissante sur des notes de fruits mûrs presque confits. Une finale persistante. »



LES CLASSIQUES CRÈME DE CUVÉE

VERSION femina



Décembre 2020

« Avec un millefeuille, un dessert à base de fruits rouges. Paz Levinson :
« J'opte pour un champagne un peu plus dosé en sucre qu'un brut : un demi-sec. Un brut apporterait trop d'acidité et entrerait en conflit avec les saveurs sucrées du dessert. En revanche, le chocolat est plus difficile à marier avec le champagne en raison de son amertume. »

Devaux, Crème de Cuvée Demi-sec - Boutique: champagne Devaux.fr »

HOMMAGE BLANC DE BLANCS



Mai 2020

« Une cuvée au caractère enchanteur »

Ce Champagne issu exclusivement de Chardonnay a été bonifié par un vieillissement de 3 ans, lui conférant subtilité et élégance. Il présente une belle robe jaune tendre. Son premier nez évoque des notes florales ainsi qu'une légère touche de minéralité. En bouche, les agrumes prédominent, apportant au vin une belle tonicité, semblable à celle du citron jaune. Quelques notes discrètes d'herbes fraîches comme le basilic se dévoilent également. Cette cuvée offre une sensation juteuse et fraîche en bouche avec une finale tout en délicatesse. Elle sublimerait une volaille et des mets raffinés, tels que des huîtres ou un bar grillé.

La poursuite d'une collaboration durable

Habituellement distribué de façon exclusive via un circuit prescripteur, Champagne Devaux poursuit sa collaboration avec Monoprix en ajoutant la Cuvée « Blanc de Blancs » à la sélection pointue de l'enseigne déjà composée des champagnes bruts « Œil de Perdrix » rosé, « Augusta » assemblage à majorité de Pinot Noir et de Chardonnay et « Blanc de Noirs » 100 % Pinot Noir. Avec ce partenariat durable depuis 2003, la Maison renforce sa visibilité auprès du grand public. Dans une volonté de cohérence esthétique, Champagne Devaux a imaginé l'habillage de cette cuvée, 100 % Chardonnay, en s'inspirant des dessins élégants et originaux de l'étiquette « Œil-de-Perdrix » datant du milieu du XIXe siècle.

Champagne Devaux, un terroir singulier

Champagne Devaux façonne depuis 1846 des champagnes de caractère résolument contemporains. La Collection D, Les plus beaux reflets de la Côte des Bar, Les Classiques ainsi que Sténopé (en collaboration avec Michel Chapoutier) sont autant de gammes représentatives d'une histoire et d'un savoir-faire unique, propres à la Maison Devaux. »

HOMMAGE BLANC DE BLANCS

EcoRéseau
Business

Mai 2020



« Ce Champagne issu exclusivement de Chardonnay a été bonifié par un vieillissement de 3 ans, lui conférant subtilité et élégance. Son nez évoque des notes florales ainsi qu'une légère touche de minéralité. En bouche, les agrumes prédominent, apportant au vin une belle tonicité. Quelques notes discrètes d'herbes fraîches comme le basilic se dévoilent. Habituellement distribué de façon exclusive via un circuit prescripteur, Champagne Devaux poursuit sa collaboration avec Monoprix en ajoutant cette cuvée à la sélection pointue de l'enseigne. »



Juin 2020



« Coup de cœur pour ce champagne joliment ciselé et tendu en finale, la cuvée *Blanc de Blancs*, signée Maison Devaux. Depuis 1946, la Maison française façonne des champagnes singuliers. *La Collection D*, *Les plus beaux reflets de la Côte des Bar*, *Les Classiques* ainsi que *Sténopé* (en collaboration avec Michel Chapoutier) sont les gammes représentatives d'une histoire et d'un savoir unique. La cuvée « Blanc de Blancs » issue exclusivement de Chardonnay a été bonifiée par un vieillissement de 3 ans. Il présente une belle robe jaune tendre et son premier nez évoque des notes florales accompagné d'une légère touche de minéralité. En bouche, les agrumes prédominent, et apporte au vin une belle tonicité, semblable à celle du citron jaune. Quelques notes discrètes d'herbes fraîches comme le basilic se décèle ici et là et complète le tout. Cette jolie cuvée offre une sensation juteuse et fraîche en palais avec une finale tout en délicatesse. À (re)découvrir ! »

HOMMAGE AUGUSTA

CAMPAGNE Gourmande



Jun 2020

« Ces cuvées aux personnalités différentes sonnent comme une invitation à un voyage sensoriel et comme un éloge du printemps. Idéal pour égayer les soirées et initier des moments de douceur et de légèreté. »



Septembre 2020

« Devaux, Augusta (Champagne) »

→ dossier « spécial foires aux vins » / rubrique « les bouteilles à saisir »

bettane+desseauve
EN MAGNUM
LE VIN PLUS GRAND



Décembre 2020

«Excellent champagne : grande tension minérale, sensation tactile et crayeuse en fin de bouche et finale aérienne.»

HOMMAGE BLANC DE NOIRS

Closer



Juin 2020

« Papa Bulles. Champagne « Blanc de Noirs » Champagne Devaux. »

→ [page shopping / dossier spécial « fête des pères »](#)

HOMMAGE ŒIL DE PERDRIX

Le Parisien
(WEEK-END)



Novembre 2020

« Une cuvée pleine de subtilité, gourmande, qui séduit par sa complexité aromatique.

- intense, de framboise avec des notes anisées
- vive et juteuse, avec de la structure
- intense et fraîche
- élégante, avec de la rondeur et de la puissance avec des gambas flambées à l'anisette »

STÉNOPÉ

MILLÉSIMES 2010-2011

Les 5 du Vin

Banyols-Budd-Cobbold-Lalau-Vanhellemont



Mars 2020

« Le Sténopé n'est autre que l'ancêtre des appareils photos. Une boîte fermée à la lumière, percée d'un petit trou sur une face qui laisse se profiler l'image sur la paroi opposée. Captée sur la surface photosensible, elle révèle un instantané renversé. Impression fugace d'un moment intercepté qui pour Sténopé, la cuvée, capture au sein de sa bouteille le millésime.

(...) Il y a une demi-décade sortait le premier millésime de Sténopé, 2008. J'y étais. Depuis, 3 autres millésimes ont trouvé le chemin de la bouteille et, par effets communicants, mes papilles. Voici donc une petite verticale de cette cuvée particulière, fruit de la collaboration entre les Champagne Veuve Devaux et la Maison Chapoutier. Michel Chapoutier adore le Champagne, il ne se passe guère de temps sans en déguster. De là à en faire, il fallait trouver partenaire. Voilà qui fût fait avec l'idée de nous concocter une cuvée de haut vol chaque année. Le vin veut être le reflet du climat. *Et 2011, premier millésime de la verticale n'a pas été des plus faciles, quoiqu'en Côte des Bars, il est assez réussi.*

Sténopé 2011

La robe doré blanc vert se parfume de zestes d'agrumes qui augure d'une agréable fraîcheur buccale. La bouche croquante offre d'entrée ce petit signe d'évolution au goût de mie de pain légèrement grillée et garnie de pomme au four. Cela lui donne de l'ampleur, aimable exubérance cadrée par la note de citron vert. Vivacité qui autorise toutefois une finale gourmande où se mêle cristal de sel et soupçon de sucres résiduels.

Élevage des vins en barriques de 300 litres en chêne de Champagne Ardenne. Malo faite à 80%. Dosage : 3,5g/L.

L'année 2010 a enregistré un froid record de -23°C en décembre. Froideur qui a tardé jusque fin juin pour subir peu de temps après subir des pluies diluviennes au mois d'août. Septembre, plus clément, a sauvé la vendange.

Sténopé 2010

La robe vert blanc hume les plantes aromatiques. La bouche tendre croque la rhubarbe qui installe, en plus de sa vivacité, ce presque imperceptible relief rugueux caractéristique de la tige. Rapidement, suivent quelques baies rouges, groseille et framboise qui accompagnent les liqueurs de plantes, telle la verveine qui se poivre délicatement. Un duo de saveurs salée et acidulée accompagne la longueur, apportant sapidité tout en adoucissant la bulle.

Élevage des vins en barriques de 300 litres en chêne de Champagne Ardenne. Malo faite à 50%. Dosage : 4g/L. (...) »

STÉNOPÉ

MILLÉSIMES 2008-2009

Les 5 du Vin

Banyols-Budd-Cobbold-Lalau-Vanhellemont



Mars 2020

« L'année 2009 débuta par un hiver très froid, suivi d'un été très chaud dont la sécheresse modérée fut compensée par les précipitations de début septembre. Vendange sous le soleil revenu fin du même mois.

Sténopé 2009

La robe blanc jaune qui nous amuse par la fragrance de gazon coupé du premier nez, vite remplacé par un joli bouquet de fleurs blanches dominé par l'aubépine. La bouche démarre salée amère, d'où la grande sapidité qui nous fait gaiement saliver. Ce duo révèle aussi le caractère fort de la cuvée, certes moins acidulée, mais d'une ampleur, d'une densité accrue et à la longueur immense épicée de poivre blanc, de cumin et de réglisse.

Élevage des vins en barriques de 300 litres en chêne de Champagne Ardenne. Malo faite à 50%. Dosage : 4g/L.

L'année 2008 débute par un hiver froid, suivi d'un printemps maussade, les températures se réchauffent en mai et permettent une floraison normale à partir de mi-juin. La fraîcheur estivale conduit ensuite à des vendanges qui ne débutent que dans la seconde quinzaine de septembre. Millésime à la bonne richesse en sucre et une acidité bien marquée.

Sténopé 2008 (commentaire de 2015)

Le premier millésime d'une future longue lignée...

La bulle fine, nacrée, se répand en chapelle serré le long du cristal et fait adopter au vin une lueur opalescente. Le nez évoque d'emblée le citron vert teinté de bergamote, un mélange de vanille et de grillé nous rappelle le toast du petit déjeuner. La bouche surprend, elle nous éveille les papilles d'un trait de rhubarbe d'une fraîcheur extraordinaire. Cette vivacité s'habille des agrumes sentis, y ajoute quelques fruits blancs, poire croquante, pomme verte. Du poivre, mélange de blanc et de noir, souligne le trait délicatement amer de la réglisse. Il a de la fougue, du tempérament et ne laisse guère indifférent.

Sténopé 2008 (commentaire de 2020)

La robe doré vert rappelle les élixirs de plantes aromatiques, les fruits confits. La bouche les croque, et subjuguée par leur onctuosité, déguste tout en les détaillant, angélique, abricot, mirabelle et orange sanguine. Cette dernière, grâce à la délicieuse amertume de son zeste, apporte un supplément de fraîcheur savoureuse. Mais aussi de l'élégance qui tutoie la gourmandise et procure à ce premier millésime un charme fou. Plein, raffiné, profond avec du caractère, il ne laisse personne indifférent.

Élevage des vins en barriques de 300 litres en chêne de Champagne Ardenne. Malo faite à 50%. Dosage : 4g/L. »



STÉNOPÉ MILLÉSIME 2011

100% raisin



Mars 2020

« La photographie fixe le temps. La cuvée Sténopé du Champagne Devaux opère le même procédé de capture du temps en figeant l'année et sa climatologie à chaque millésime. Restituant une image fluctuante qui, à son tour, sera déformée dans la durée. Matière malléable à l'infini, ondoyant dans les nuances du temps, le vin n'en finit jamais de s'exposer sous un nouveau jour. Présentant toujours plusieurs vérités superposant les univers et les états. »



Décembre 2020

« La réduction grillée, légèrement pâtissière, rend cette cuvée immédiatement séduisante. Ce n'est pas le millésime le plus profond mais il est aujourd'hui pleinement épanoui.
À servir à table. »

the
drinks business



Décembre 2020 (UK)

« There is a huge difference, as one might expect, between northern cuvées such as Maily's L'Intemporelle, and, for example, Sténopé, which comes from the Aube. »

STÉNOPÉ

MILLÉSIME 2011

Jun 2020 (UK)

Decanter
the world's best wine magazine

48 top Champagnes



33 Devaux, Sténopé Brut 2011 91

£174.99 Liberty Wines

Not the most powerful or deep Champagne from the Devaux house, but it's good in a challenging vintage. Hazelnut, pastry and white-fruit aromas lead to a light and supple palate that's well balanced, with a minty, menthol finish.

Drink 2020-2022 Alc 12.5%

LE MANOIR

LIEU D'ACCUEIL ET DE RÉCEPTION

Terre de Vins

Avril 2020

« Dans un cadre bucolique, au bord de la Seine, le Manoir de Villeneuve offre un écrin raffiné au Champagne Devaux. La serre et le colombier (inscrit à l'inventaire des Monuments historiques) proposent un parcours didactique sur le vigna et le vin. Le manoir est pour sa part l'épicentre de thématiques gourmandes, événements publics et séminaires professionnels (résidence culinaire, visites « oeno-divertissantes », ateliers de dégustation, parcours sportifs et CEnotouristiques), et abrite une boutique élégante. »

SORTIRAPARIS
● ● ● ● ● ● ● ● COM

Juillet 2020

« Savourer canoë et champagne

Embarquez pour un moment d'évasion guidé sur la superbe vallée de la Seine. Au fil de l'eau, vous atteindrez le Manoir du Champagne DEVAUX où une dégustation de champagne vous sera proposée. Une véritable bulle de plaisir. »

YONDER

Voyagez inspirés

Juillet 2020

« Faire du canoë avant de déguster une flûte de champagne

Restez dans ce fabuleux terroir de la Côte des Bar, la plus méridionale des terres du vignoble de Champagne, pour découvrir, campé dans un parc, le manoir du XVIII e occupé par le Champagne Devaux . Son colombier joliment rondouillard dévoile, le long d'un parcours didactique, l'élaboration du champagne et l'histoire de la Maison, l'une des plus célèbres de l'Aube. Parmi les nombreux ateliers proposés par le domaine, optez pour la promenade en canoë sur la Seine suivie d'une dégustation : elle saura séduire même les petits (à partir de 7 ans). »



LE MANOIR

LIEU D'ACCUEIL ET DE RÉCEPTION

L'Est éclair

Août 2020

«Des ateliers de dégustation au manoir Devaux

Au manoir Devaux, à la sortie de Bar-sur-Seine, les amateurs de champagne ont le choix pour apprécier les bulles. Plusieurs ateliers de dégustation sont proposés : trois ateliers d'initiation (le terroir champenois, l'expression aromatique et l'influence de la couleur), trois ateliers gourmands (autour du fromage, du chocolat ou de bouchées traiteur) et un atelier sportif qui inclut une promenade en canoë sur la Seine jusqu'à Polisy. C'est Cathy Mathieu qui anime les ateliers de dégustation. Ils ont lieu sur la terrasse du manoir ou dans la salle de séminaire en cas de forte chaleur ou de mauvais temps.

Dans la maison de champagne, toutes les précautions sanitaires sont prises par rapport au Covid-19 (service effectué par une seule personne, distanciation physique, sens de circulation). Avant la dégustation, une visite guidée du domaine est proposée aux participants. Dans la serre, ils découvrent des informations sur le terroir de la Champagne et les spécificités de la Côte des Bar (climat, sol, rivières). Un peu plus loin, dans le colombier datant du XVIIe siècle, les visiteurs peuvent apprendre les différentes étapes de la champagnisation grâce à des panneaux explicatifs surmontés de grandes photos. Le lieu offre aussi de la fraîcheur, ce qui est appréciable en été. À noter que la visite peut également s'effectuer en accès libre. Le parc arboré du domaine offre aussi une belle balade en bord de Seine.»

LE FIGARO

Août 2020

« Apprendre à marier Champagne et fromages

Installé sur les bords de Seine, au fond d'un parc aux arbres majestueux, le manoir du XVIIIe siècle appartient à la maison Devaux. C'est ici que l'Union Aubeoise de coopérateurs, qui recense 800 vignerons, accueille ses visiteurs. Après une présentation du lieu, de la marque – ancienne maison familiale - la visite se poursuit à travers la serre et le colombier du XVIIe siècle. Dans la salle de dégustation, place à l'atelier ! Un plateau de fromages est proposé en accord avec 4 cuvées de champagnes Devaux. Le célèbre chaource, spécialité fromagère de la région, ira de pair avec la cuvée Cœur des Bar, un Blanc de Noirs 100% pinot noir, opulent et fruité. Ici, les découvertes sensorielles se déclinent à travers divers ateliers thématiques : autour du fromage, du chocolat ou de l'influence des couleurs sur la dégustation. Sur réservation : 41 €/ personne. »



LE MANOIR

LIEU D'ACCUEIL ET DE RÉCEPTION



Août 2020

« Visite des vignes et de l'exploitation retenue, dégustation ou atelier de découverte des différents vins produits , associés parfois à la visite de la perle patrimoniale du cru : cellier classé monument historique chez Monial, vénérable prieuré du XII° transformé en parcours œnologique (chez Vincent Grandpierre), manoir du XVIII° à Bar-sur-Seine (coopérative Devaux) ou encore caves cisterciennes remarquables comme celles de la famille Drappier). »



Décembre 2020

« Fondée en 1846 à Épernay par la famille Devaux, cette maison ins tallée dans un magnifique manoir au cœur de la Côte des Bar a conservé son caractère familial. Elle est depuis près de trente ans la propriété de l'Union Aubeoise (Alliance Champagne), coopérative créée en 1967. Ce groupe vinicole, dirigé depuis 2019 par Pascal Dubois compte ainsi 800 viticulteurs situés sur la Côte des Bar, Montgueux et la Côte des Blancs, représentant environ 1 400 hectares. Dans cet ensemble, Champagne Devaux représente le haut du panier, notamment avec sa pertinente Collection D (sélections parcelaires, vins de réserve élevés en foudres et vieillissement de cinq ans minimum, sept ans pour les magnums) dont les vins sont produits à partir de 80 hectares rigoureusement choisis. Les gammes Les Classiques et Cœur des Bar constituent le premier pallier conventionnel, la gamme Hommage présente de très belles concentrations viniques. Née en 2008, la cuvée Sténopé, série limitée, réalisée en étroite collaboration avec Michel Chapoutier, est pensée comme un reflet du millésime, vinifié sous bois et produit chaque année. Le reste de la gamme est à l'unisson.»



ACTUALITÉS

MICHEL PARISOT-CHEF DE CAVES



Avril 2020

« 2019 sera-t-elle une année exceptionnelle ? Pour Michel Parisot, œnologue à l'Union Auboise, on se dirige dans cette direction : le potentiel est magnifique et les vins clairs sont très nets, d'une remarquable pureté et offrent une belle fraîcheur dans la Côte des Bar. Nous avons pu faire toutes les vinifications que l'on souhaitait sur un total vinifié de 11 000 hl : isoler autant de sélections parcelaires que l'on avait prévu, réaliser des premières serres, en particulier 700 hl pour la Sélection D de Devaux, pratiquer des demi-dosages de soufre, mettre en cuve 1 800 hl de vins bio, vinifier en rouge plus de 2 500 hl, un volume parmi nos records... Après deux années catastrophiques, puis la belle année 2018, 2019 est une très belle année ! ». En ouvrant la traditionnelle dégustation de vins clairs qu'ils organisent chaque année à cette époque à l'intention des adhérents de la coopérative, Emmanuel Mannoury et Stéphane Jacquet, respectivement président et directeur de la coopérative de Neuville-Buxeuil (champagne Clérambault), affichent une grande satisfaction. Une réussite, dont ils savent que l'une des clés principales réside dans les exigences qualitatives que s'imposent leurs adhérents et leurs équipes au pressoir et dans les caves. Michel Parisot, œnologue et chef de cave à l'Union Auboise, partage cette satisfaction. Il la met en avant en commentant chacune des dégustations d'une douzaine de vins, cuvées bio, assemblages et rosés des Riceys. De Colombé-le-Sec aux Riceys, en passant bien sûr par Neuville-sur-Seine, et même un chardonnay de Chouilly et un autre de Montgueux, il commente : « sur tous les terroirs, nous disposons de vins très nets, d'une belle pureté, offrant une belle fraîcheur, sans déviation et sans qu'un cépage se distingue ». Si les différences aromatiques sont bien perceptibles, y compris pour un même cépage et sur une même commune mais sur des lieux-dits différents, les commentaires sont identiques et cela quel que soit le cépage. « Les rendements agronomiques ont été modérés - autour de 10 000 kg/ha - et cela se traduit par de beaux équilibres. Nous ne sommes pas confrontés aux effets de dilution que l'on a rencontrés en 2018. Si nous avons eu des chaleurs importantes pendant l'été les épisodes ont été plutôt courts. L'acidité ne s'est pas écroulée, comme vous le constaterez : les pH se situent souvent entre 3,07 et 3,15. Les dates de début de vendanges ont été bien choisies, et partout nous avons disposé de raisins offrant un excellent état sanitaire et une belle maturité. Cependant, comme le recommandait le Comité Champagne, pour les pinots noirs il fallait attendre 10,5 degrés pour avoir une belle expression du fruit ». Ce fruit, les adhérents de la coopérative l'ont retrouvé sous différentes déclinaisons en fonction des terroirs lors des dégustations. Par exemple, le fruit blanc, délicat avec un côté minéral d'un pinot noir première serre d'un secteur de Neuville ; le fruit gouleyant, souple, rond d'un pinot noir première serre de Colombé-le-Sec : le côté croquant, avec une belle fraîcheur, d'un fruit blanc tel une pêche blanche, pour un pinot noir de Landreville ; le fruit exotique, avec des notes de papaye et d'ananas, typique d'un chardonnay de Montgueux, dont la fermentation malolactique a été bloquée pour garder son côté zesté avec une belle tension. Une palette remarquable « de jolies choses apportant de savoureuses nuances et touches » que Michel Parisot est très satisfait de valoriser dans toute la gamme possible des vins. »



ACTUALITÉS

MICHEL PARISOT-CHEF DE CAVES



Novembre 2020

Chef de caves en Champagne, son rôle, son profil

S'il devait y avoir une aristocratie en Champagne, nul doute que les chefs de caves en seraient les princes. Mais l'apprentissage est long et méthodique. La plupart ont débuté comme second à ce poste. Par ce statut, ils acquièrent presque naturellement cette prestance qui fait d'eux, les ambassadeurs de la marque. Un chef de caves (beaucoup d'hommes mais de plus en plus de femmes) est le personnage clé d'un établissement de Champagne. Il est le garant du style de la Maison. Il est le détenteur de sa mémoire (du goût) qu'il transmet. Ainsi quand un chef de caves s'en va, la mémoire demeure. Il doit aussi incarner les valeurs de cette Maison. Voyez son programme. Il est partout : à la vigne, à la cuverie, dans son laboratoire, devant les distributeurs de la marque, devant les media.

Liste des chefs de caves en activité (par ordre alphabétique) :
(la plupart sont membres de l'Association Amicale des Chefs de Caves)

- **Michel PARISOT : Union Auboise**



Décembre 2020

Côté bulles, c'est Michel Parisot, champagne Devaux qui est couronné à l'IWC

Située à Bar-sur-Seine, la Maison Devaux imagine des cuvées singulières issues majoritairement de la Côte des Bar, Montgueux et de la Côte des Blancs. Mélomane et motard, Michel Parisot, le chef de caves a évolué depuis son arrivée chez Devaux en 1991. Son but a toujours été de créer des vins de plaisir. Son travail, et celui de toute son équipe, est récompensé par le titre de Meilleur Winemaker Sparkling 2020 du Challenge IWC. Bravo à eux !



ACTUALITÉS

MICHEL PARISOT-CHEF DE CAVES

l'est-éclair

Décembre 2020

Michel Parisot, «winemaker» de l'année

« C'est un peu inattendu » s'amuse Michel Parisot. « On ne concourt pas pour ça », continue le chef de caves de l'Union Auboise, qui ajoute : « Je ne suis pas trop les concours faits par les commerciaux. » Et pourtant, celui-là fait plaisir et Michel le reconnaît sans peine. L'International Wine Challenge, propriété du groupe de presse anglais William Reed, est aujourd'hui un des concours les plus importants sur la scène mondiale. Alors, quand le jury de ce concours décide, sur la foi d'une triple dégustation anonyme, de vous décerner le prix de Winemaker of the year, en catégorie vins effervescents, non seulement ça ne se refuse pas, mais ça s'apprécie. D'autant que Devaux « doit être la première coopérative à avoir ce titre-là », note Michel Parisot, pour qui ce n'est pas un détail: « quand on regarde les résultats, c'est le collègue de La Chablisienne (autre grande coopérative vinicole qui, comme son nom l'indique, office à Chablis, NDLR) qui l'a eu pour les vins blancs, c'est important, parce que ça permet de casser les a priori. » Par exemple, cette idée reçue qui veut que les vins de coopératives ne soient pas bons. Absurde, pour le chef de caves, qui officie chez Devaux depuis 30 ans. « La qualité, peu importe d'où ça vient », assure-t-il.

Et la qualité, pour ce motard et organiste passionné (« je suis toujours élève en classe d'orgue au conservatoire »), c'est avant tout un travail de précision. « Un travail de fourmi » complète-t-il, « dans les vignes, dans les vinifications, tout ce qu'on a pu faire sur la précision, c'est ce travail qui paie, chacun a fait des efforts dans sa partie. » Et surtout, continue Michel Parisot, pour qui ce prix est le résultat d'un effort collectif, « toute la gamme Devaux est médaillée ». C'est bon pour la Côte des Bar et c'est bon pour la coopérative. « Je pense que ça assoit la marque, aussi », ajoute-t-il. « On était déjà reconnu au niveau professionnel, mais là, ça nous installe avec les grandes marques pour le grand public.»

Fils du brasseur de La Comète, à Châlons (qui était encore « sur-Marne », et pas encore « en Champagne » à ce moment-là), Michel Parisot a fait ses études d'œnologie à Reims, puis a commencé sa vie professionnelle à l'Institut œnologique de Champagne à Bar-sur-Seine. « Je suis entré pour les vendanges 1990 et je suis resté cinq mois. » Jusqu'à ce que Devaux le recrute en réalité. C'était « le 1^{er} février 1991 » se rappelle-t-il. L'union de coopérative, à l'époque, avait pour chef de caves Claude Thibault. Michel Parisot devient son adjoint et prend en charge les normes de qualité. En 1999, Claude Thibault rejoint les États-Unis et Michel Parisot lui succède. Depuis, le chef de caves a fait son trou, la gamme Devaux s'est enrichie et ce Châlonnais devenu Auboise, qui porte haut les couleurs de la Côte des Bar, n'y est pas pour rien.



ACTUALITÉS

MICHEL PARISOT-CHEF DE CAVES



Décembre 2020

Le chef de caves de l'Union Auboise, Michel Parisot, a été élu « winemaker of the year » de l'International Wine Challenge. Il s'agit de l'une des compétitions internationales majeures du circuit. Le concours est chapeauté par le groupe William Reed Business Media publiant notamment Drinks International et Restaurant Magazine. Près de 14 000 vins sont présentés chaque année à ce concours.

Terre de Vins

Décembre 2020-Janvier 2021

« C'est un trou de verdure où des pieds centenaires disent, par leurs rides creusées, ce que de nombreux hommes ne peuvent imaginer. 1913, la Champagne n'imaginait pas encore le chaos qu'elle allait connaître. Et sur les Partelaines, magnifique parcelle crayeuse de Chouilly, parfaitement exposée, un vigneron donnait naissance à ces vignes de chardonnay devenues aujourd'hui des dames d'un âge plus que respectable. Un trésor fort rare qui suscite la curiosité dans la région. Revenu de la guerre, l'homme mourra de ses blessures, n'imaginant pas que, cent sept ans plus tard, ces vignes seraient toujours là. Entretien par son arrière-petite-fille et son conjoint, la parcelle témoigne encore d'une vigueur impressionnante, donnant chaque année de beaux rendements. Le matériel végétal est exceptionnel, issu d'une sélection massale. Et les vins produits exhalent toute la finesse de ce grand cru de la Côte des Blancs avec un splendide potentiel de vieillissement qui en fait toute la beauté. Voilà qui devait susciter l'intérêt de Michel Parisot, le chef de caves de l'Union auboise honoré fin 2020 du titre envié de « Sparkling Winemaker of the Year » lors de l'International Wine Challenge. Depuis une trentaine d'années, il produit la Cuvée D de Champagne Devaux. Un vin haut de gamme, complexe et délicat, assemblage de sélections parcellaires issues de lieux-dits ayant une âme. Chacun d'eux apporte une identité particulière, qu'il soit situé dans la Côte des Bars, racine de l'Union auboise, mais aussi dans la Montagne de Reims ou dans la Côte des Blancs. Depuis trois ans, les Partelaines s'ajoutent à cette mosaïque de pépites et permettent de conférer à cette Cuvée D un surcroît de fraîcheur après les cinq à six années de vieillissement avant commercialisation. La Cuvée D permet de goûter une des plus vieilles vignes de Champagne. Une partie de la vinification se fait en fûts de 300 litres d'un vin, issus de chêne des plus belles forêts de la région, Argonne et Othe. Un autre clin d'oeil au patrimoine végétal, qui a, lui aussi, tant à nous apprendre.



ACTUALITÉS

Les Echos

Février 2020

« Bacchus Conseil va lancer un nouveau GFV (groupement foncier viticole), le 56e en trente ans, cette fois avec le domaine **Champagne Devaux**, créé en 1846 sur la Côte des Bar, au sud de la Champagne. Rappelons qu'un GFV est une société civile dont l'objet est l'acquisition d'un terroir et sa location à un vigneron professionnel, en l'occurrence Pascal Dubois, dont l'intention est de recueillir des fonds pour mieux faire connaître sa marque. Ses champagnes, très raffinés, se trouvent déjà sur de nombreuses tables à l'étranger. Quelque 156 parts, à 9 000 euros pièce, sont mises en vente pour 1,11 hectare de vignes AOC Champagne. Le dividende se touche en nature, à savoir neuf bouteilles du Champagne Devaux estimées pour une valeur de 369 euros : trois bouteilles pinot noir cuvée Coeur des Bar, ainsi que trois bouteilles Cuvée D et trois de la Cuvée D Rosé, mi-pinot noir mi-chardonnay. Un tel investissement se conçoit sur le long terme (dix ans au moins, pour espérer une valorisation du foncier) et fait bénéficier d'avantages fiscaux : large exonération d'impôt sur la fortune (IFI) et droits de succession ou donation. »



Juin 2020

« En Angleterre, c'est une catastrophe. Le marché américain est aussi à l'arrêt. Là-bas, 40 à 50 % des restaurateurs ne rouvriront pas. » Pascal Dubois, directeur général de Champagne Devaux, maison basée dans la Côte des Bar (Aube), observe d'un oeil inquiet les tendances face à la crise du nouveau coronavirus. Les deux pays pèsent à eux seuls 50 % des volumes exportés. Et au Japon, troisième marché de la filière ? « La demande est en berne. Les ventes de champagne sont corrélées à l'état d'esprit de la population », déplore-t-il. »



Juin 2020

« Stabilité du CA du champagne Devaux au premier semestre. Durant le premier semestre 2020, l'activité de la SAS Devaux Distribution a été quasiment stable avec un CA d'un peu plus de 3M€, France (70% des ventes) et exports confondus, et ce malgré le contexte très perturbé. Distribuée en CHR, chez les cavistes et en magasins spécialisés, la marque auboise a pu compenser et équilibrer le volume des ventes à environ 200 000 cols sur les six premiers mois grâce à la bonne tenue du premier trimestre. "les perspectives pour le deuxième semestre devraient nous permettre de conserver cette stabilité des ventes afin d'atteindre entre 9,3 et 10M € sur l'ensemble de l'année 2020, sous réserve que la crise sanitaire ne reprenne pas, explique Elodie Chevriot, responsable marketing et communication du Champagne Devaux. Nous devrions y parvenir grâce à de nouveaux marchés export en Asie et en Europe de l'Est, et grâce aux bonnes performances de la marque dans les magasins spécialisés comme Monoprix."



ACTUALITÉS

VINOSO.
WINES & BEERS WEB Shop

Août 2020 (ITALIA)

Vinous. Shop today would like to introduce you to the company Devaux

agosto 24, 2020 | Magazine | 0 likes property | 157 views



The Devaux is a family story that began in the mid-19th century with brothers Jules and Auguste Devaux which stars three women united by similar destiny, which made them widowed prematurely, but also by great entrepreneurial skills. At first it was Madame Claude-Joseph Devaux, who after being widowed in 1843 at the age of 39, took over the reins of the company that was at Epernay at the time with her son François-Auguste. In 1846 Devaux was known as "Maison Vve A. Devaux". The second symbolic woman, Augusta-Maria Herbin, wife of François-Auguste, after the death of her husband in 1879, ran the Maison until 1895. These were the years of international growth. Auguste Maria Devaux 's son disappeared prematurely from a heart attack in 1907 and it was thus that his wife, the third protagonist of this family and entrepreneurial history, at the age of 31 managed her husband's activity until his death in 1951 at the age of 80. For more than a century, the brand remained the property of the founding family. In 1987 the descendant, Jean-Paul Auguste Devaux, having no children decided to hand over the future of the brand to Laurent Gillet, president of the Aube Union, a cooperative of the Aube, thus creating a range of champagnes dedicated to the highest quality, whose excellence is represented by Collection D. Currently the headquarters and production site are located in Hameau de Villeneuve, in the production area of the Aube (Côte des Bar), in an 18th-century dwelling on the banks of the Seine perfectly restored and restored to its original splendor. The vineyards rest on chalciful soils with a marl tendency of the Côte des Bar, where the main grape variety is Pinot Noir. The grapes that give life to Devaux champagnes are selected from those of 100 vigneron **on just over 90 hectares, mostly organic,** with **Pinot Noir** coming exclusively from **the Aube** and **Chardonnay** essentially from **the Côte des Blancs**. Winemaking takes place under the control of Chef de cave Michel Parisot, one of the brightest talents in the area. Annual production stands at 650,000 bottles in total.

1846
Devaux
CHAMPAGNE
Veuve A. Devaux

