



C'est à Hautvillers, terroir classé 1<sup>er</sup> cru, situé en plein cœur de la grande Vallée de la Marne, où vécut le moine Dom Pérignon, que ma sœur Valérie et moi-même cultivons sur plus de **12 hectares** trois cépages Champenois (Pinot Noir, Meunier et Chardonnay), permettant ainsi l'élaboration d'une gamme variée. Nous sommes toujours épaulés par la génération précédente : père, mère et oncle, forts de leurs expériences.

Notre exploitation est résolument familiale, mon grand-père a ouvert la voie en 1935 et a su transmettre sa passion aux générations suivantes. Aujourd'hui je vois cette même passion perdurer avec l'arrivée de la 4<sup>ème</sup> génération. Effectivement, Gauthier le fils de Valérie nous a rejoints dans cette belle aventure, je me réjouis de son arrivée avec nous. Ce dernier amène un regard neuf, car comme nous ne cessons de le rappeler nous respectons les traditions et le savoir-faire, tout en innovant sans cesse pour une qualité toujours accrue.

Ces dernières années furent riches en changement : **agrandissement de la cave, nouvelle cuverie** ainsi qu'un **nouveau pressoir**. Dans notre quête perpétuelle de satisfaire au mieux notre clientèle il nous a donc fallu créer un espace nouveau pour la dégustation de nos produits. Dans cet esprit nous avons donc réalisé une salle avec vue sur le vignoble.

Dans l'attente de vous y accueillir, Bien à vous.

Vincent TRIBAUT



**Accueil** : 7/7j de 9h à 12h et de 14h00 à 18h y compris les jours fériés.

**Fermé** : Uniquement les dimanches en Janvier et Février  
le 25 Décembre et 1<sup>er</sup> Janvier.

**Réservation obligatoire pour les groupes** (+de 8 personnes).

**Infos sur le site** : [www.champagne.g.tribaut.com](http://www.champagne.g.tribaut.com)  
**Envoyez vos questions au** : [champagne.tribaut@orange.fr](mailto:champagne.tribaut@orange.fr)

CHAMPAGNE  
*G. Tribaut*  
HAUTVILLERS  
BERCEAU DU CHAMPAGNE

88, rue d'Eguisheim • 51160 HAUTVILLERS  
Tél. : + 33 (0)3 26 59 40 57 • Fax : + 33 (0)3 26 59 43 74

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.  
A CONSOMMER AVEC MODÉRATION





### DEMI-SEC

40% CHARDONNAY  
30% MEUNIER  
30% PINOT NOIR

Rond et équilibré. Un champagne aux arômes multiples et variés, attaquant par un composé de fruits jaunes, suivi par des notes de fruits secs caramélisés (abricot) pour finir sur des notes de sucre d'orge et de mirabelle.



### CUVÉE DE RÉSERVE

40% CHARDONNAY  
30% PINOT NOIR  
30% MEUNIER

Une fraîcheur dans la maturité. Un champagne franc et équilibré entre les arômes de fruits secs (mirabelle) et confits (framboise). Pour finir sur des notes à la fois gourmande (pain d'épices) et rafraichissante (fruits de la passion).



### BLANC DE NOIRS 1<sup>ER</sup> CRU

100% PINOT NOIR

Un champagne ferme avec une agréable fraîcheur sous-jacente. Alliance parfaite entre les arômes de fruits confits et de fruits frais, finissant sur une note gourmande.



### ROSÉ DE RÉSERVE

80% CHARDONNAY  
20% PINOT NOIR

Une vivacité distinguée. Un champagne aux caractères de fruits frais (cassis), de fraîcheur (poire) et une fin de bouche essentiellement dominé par le pain d'épice.



### BLANC DE BLANCS

100% CHARDONNAY

Une élégante vivacité. Un champagne aux arômes légers et fruités aux notes de citrons. Aromes de pomme et de pêche de vigne, apportant de la fraîcheur et de l'élégance. Un final sec et tonique.



### GRANDE CUVÉE SPÉCIALE 1<sup>ER</sup> CRU

70% CHARDONNAY  
30% PINOT NOIR

Une rondeur équilibrée. Une matière à l'aspect charnu traduisant la richesse de la cuvée. Un subtil milieu de bouche apporté par les notes de mirabelle et d'agrumes, pour finir sur une belle fraîcheur et longueur.



### MILLÉSIME 2012 1<sup>ER</sup> CRU

75% CHARDONNAY  
25% PINOT NOIR

Un caractère de qualité. Un millésime au parfait équilibre entre maturité et fraîcheur, alliant douceur (fruit jaune, noisette) et vivacité (agrumes). Un bouquet final sur des notes de réglisses frais.



### MILLÉSIME 2008 1<sup>ER</sup> CRU

100% CHARDONNAY

Une élégance de caractère. Un millésime fruité reflétant les arômes complexe de pêche et d'orange confits, présent au nez. Un palet aux notes d'écorces et d'agrumes accompagnées par un zeste exotique alliant fraîcheur et caractère.



### RATAFIA

APÉRITIF NATUREL CHAMPENOIS COMPOSÉ DE 80% DE JUS DE RAISIN MAISON (PINOT NOIR) ET DE 20% DE MARC DE CHAMPAGNE.

Un apéritif aux arômes frais de framboise et de cassis, enrobé de ses larmes couleur rubis.

