

GASTRONOMIE, VINS ET SPIRITUEUX

# Maison Champagne Dubreuil Frères : une histoire de famille au sein de laquelle brillent les femmes



par GAELLE ALBAN  
07/08/2023



L'exploitation familiale Maison Champagne Dubreuil Frères est implantée dans le secteur de la Côte des Bar. Ce dernier est situé sur la commune de Courteron à environ 45 minutes de Troyes.

Depuis plusieurs générations, cette famille de vignerons vendait ses raisins au négoce. Changement de direction avec Jean-Pierre Dubreuil et son épouse Marie-Angé. Le couple décide de se lancer dans l'élaboration de son champagne. Jean-Pierre et Marie-Angé commercialisent leurs premières bouteilles en 1977. Leurs filles Laurence et Estelle ont intégrées l'exploitation familiale afin d'acquérir le savoir faire de leurs parents.



KIOS COSMETICS



Algologie





## Contact



Résidence Le Dôme 29, rue Kléber 92300  
LEVALLOIS-PERRET. Tel : 01 47 51 61 30

[VOIR SUR LA CARTE →](#)

## Maison Champagne Dubreuil Frères

Les Champagnes de la maison Frères Dubreuil sont élaborés avec passion et amour. Laurence perpétue le savoir-faire de sa famille tout en y apportant touche personnelle. Elle a grandi dans les vignes « *Je suivais mon père dans les caves et le domaine viticole. Je fais mon possible pour reproduire au mieux tous les gestes qu'il m'a enseignés* ». Bien que le monde de la vigne soit très masculin, Laurence a su s'imposer. Elle s'exprime en produisant de très bons champagnes avec l'aide de Monsieur Jean-Pierre Rodolphe Lédé. Ce prestigieux œnologue est un personnage atypique, poète et auteur de l'ouvrage « *Voyage dans ma bouteille* ». Il prodigue des conseils avisés à Laurence.



## Contact



Résidence Le Dôme 29, rue Kléber 92300  
LEVALLOIS-PERRET. Tel : 01 47 51 61 30

[VOIR SUR LA CARTE →](#)



## Contact



Résidence Le Dôme 29, rue Kléber 92300  
LEVALLOIS-PERRET. Tel : 01 47 51 61 30





Contact

Résidence Le Dôme 29, rue Kléber 92300  
LEVALLOIS-PERRET. Tel : 01 47 51 61 30

VOIR SUR LA CARTE →



Contact

Contact

Résidence Le Dôme 29, rue Kléber 92300  
LEVALLOIS-PERRET. Tel : 01 47 51 61 30



Contact

Résidence Le Dôme 29, rue Kléber 92300  
LEVALLOIS-PERRET. Tel : 01 47 51 61 30

## Un emplacement de choix

Le Domaine se situe au sud de la Côte des Bars à environ 10 kms de la bourgogne et à 15 kms de la ville de bar sur seine. La Côte des Bars est divisée en deux zones viticoles : le Bar Séquanais et le Bar-sur-Aubois. Les vignes sont plantées sur des coteaux à fortes pentes. Maison Champagne Dubreuil Frères élabore son champagne à partir de deux cépages, le Pinot noir et le Chardonnay. Les vendanges sont effectuées manuellement. Un tri sélectif des grappes est réalisé par les vendangeurs afin d'obtenir des jus de qualité. Le raisin est mis en caisse et transporté vers le centre de pressurage de la maison Champagne Dubreuil. Il est pressé dans le Coquard traditionnel d'une capacité de 4000 kg.





## Contact



Résidence Le Dôme 29, rue Kléber 92300  
LEVALLOIS-PERRET. Tel : 01 47 51 61 30

[VOIR SUR LA CARTE →](#)



## Contact



Résidence Le Dôme 29, rue Kléber 92300  
LEVALLOIS-PERRET. Tel : 01 47 51 61 30

[VOIR SUR LA CARTE →](#)

## Contact



Résidence Le Dôme 29, rue Kléber 92300  
LEVALLOIS-PERRET. Tel : 01 47 51 61 30



## Contact



Résidence Le Dôme 29, rue Kléber 92300  
LEVALLOIS-PERRET. Tel : 01 47 51 61 30

[VOIR SUR LA CARTE →](#)

## Des assemblages qualitatifs

Quand arrive le temps des Assemblages, les vins sont dégustés cuve par cuve. Si la moindre anomalie est détectée, la cuve est mise de côté. Comme aucune année ne se ressemble, il faut faire en sorte de conserver une certaine constance dans la saveur des vins. Une fois les assemblages formulés, les vins sont prêts à être mis en bouteilles pour le printemps. Les moûts de raisins sont mis dans des cuves où le débouillage se fera, la pulpe du fruit se déposera. Le raisin n'étant pas assez riche en sucre, les moûts sont chaptalisés et mis en fermentation. Ce qui va permettre de transformer le sucre en alcool, c'est la première Fermentation alcoolique.



## Des étiquettes bien pensées

Maison Champagne Dubreuil a choisi de mettre en avant « les Cadoles » champenoises de Courteron sur ses étiquettes. Savez-vous ce qu'est une Cadole ? Il s'agit d'une cabane en pierres sèches, sans liant ni charpente aussi appelée « loge ». Rares sont les exemples de constructions de ce type dans le département. Témoin d'une architecture populaire et anonyme, souvenirs des anciens vigneron à qui elles servaient de refuge contre le vent, la pluie, le froid, le soleil brûlant pour y manger et y prendre quelque repos. Maison Champagne Dubreuil cherche à les protéger toutes pour le témoignage du labeur, de la peine des grands-parents. Ici à Courteron, commune à « Appellation Champagne », la famille souhaite conserver ce témoignage et vous le faire partager.





Une Cadole Champenoise



## Contact



Résidence Le Dôme 29, rue Kléber 92300  
LEVALLOIS-PERRET. Tel : 01 47 51 61 30

[VOIR SUR LA CARTE →](#)



## Contact



Résidence Le Dôme 29, rue Kléber 92300  
LEVALLOIS-PERRET. Tel : 01 47 51 61 30

[VOIR SUR LA CARTE →](#)



## Contact



Résidence Le Dôme 29, rue Kléber 92300  
LEVALLOIS-PERRET. Tel : 01 47 51 61 30

[VOIR SUR LA CARTE →](#)



## Maison Champagne Dubreuil : Les cuvées

### Brut tradition 75CL

Ce Brut dévoile une belle robe jaune pâle avec un joli cordon de bulles. Son nez reste discret et floral, sa bouche franche, avec de jolies notes d'agrumes et de pamplemousse. Sa rondeur et sa fraîcheur en font une cuvée idéale à déguster lors d'un apéritif. Existe en Demi-Sec pour accompagner vos desserts. Ce Champagne s'accompagne volontiers à l'apéritif entre amis, à tout moment de la journée ! Il existe aussi en demi-bouteille.

### Extra Brut 2015

Ses bulles fines et délicates sont relevées au travers d'une robe claire aux légères nuances dorées. Cette cuvée est le résultat d'un subtil et étonnant assemblage de chardonnay qui assure la fraîcheur et de pinot noir qui donne du corps à ce vin. Sa Bouche est longue et fine et équilibrée. Extra brut 2015 75CL (25%chard/65%pinot noir)

### Prestige 2014

Notre millésime 2014, révèle au nez des arômes floraux accompagnés de nuances d'agrumes. Franc à l'attaque, la bouche est gourmande et fluide avec une finale légèrement acidulée. Ce champagne équilibré pourra accompagner vos viandes blanches. Il est conseillé de l'ouvrir quelques minutes avant la dégustation afin que le millésime puisse se révéler entièrement. Prestige 2014 150CL (50%Chard/50%pinot)

### Chardonnay Millésime 2011 75CL

Ce champagne a été élaboré essentiellement à partir de nos meilleures cuvées de Chardonnay. Il saura vous ravir par sa finesse aromatique, sa fraîcheur ainsi que par sa délicatesse. C'est un champagne équilibré et voluptueux. Ce champagne s'accompagnera parfaitement avec des poissons en sauce, fruits de mer, crustacés ou viandes blanches.



Les soeurs Dubreuil



### Contact



Résidence Le Dôme 29, rue Kléber 92300  
LEVALLOIS-PERRET. Tel : 01 47 51 61 30

[VOIR SUR LA CARTE →](#)



### Contact



Résidence Le Dôme 29, rue Kléber 92300  
LEVALLOIS-PERRET. Tel : 01 47 51 61 30



### Contact



### Contact



Résidence Le Dôme 29, rue Kléber 92300  
LEVALLOIS-PERRET. Tel : 01 47 51 61 30

## Infos pratiques

Maison Champagne Dubreuil Frères

6 Rue des Œillets 10250 Courteron

0033.3.25.38.20.45

[Pour en savoir plus](#)

Crédit Photos : L. Melone

A lire aussi sur le Site Dynamic Seniors : <https://dynamic-seniors.eu/champagne-de-vignerons-vif-fruite-intense/>

Champagne

Côte des Bar

dynamic seniors

Maison Champagne Dubreuil Frères

## Contact



Résidence Le Dôme 29, rue Kléber 92300  
LEVALLOIS-PERRET. Tel : 01 47 51 61 30

[VOIR SUR LA CARTE →](#)