4 générations une passion familiale...

C'est à Hautvillers, village où vécu le moine Dom Pérignon et situé en plein cœur de la grande Vallée de la Marne, que ma sœur Valérie et moi-même cultivons sur plus de **12 hectares les trois cépages** Champenois (Pinot Noir, Meunier et Chardonnay). Ce sont sur ces côteaux classés **1er Cru** ainsi qu'au **Patrimoine Mondial de l'UNESCO** que nous possédons 52 parcelles bénéficiant de 3 types de sols (crayeux, sableux et argilo-calcaire) ce qui nous permet d'élaborer une gamme riche et variée.

Notre exploitation est résolument familiale. C'est notre grand-père qui a ouvert la voie en **1935** et a su transmettre sa passion aux générations suivantes. Aujourd'hui nous sommes **3 générations sur le domaine familial**. Père, mère et oncle forts de leurs expériences continuent à nous épauler comme nous le faisons à notre tour avec Gauthier, qui nous a rejoint depuis 2017.

Ces dernières années furent riches en changements : agrandissement de la cave, extension de la cuverie, et renouvellement du pressoir. Nous avons également le plaisir, depuis plus de cinq ans, de vous accueillir dans notre salle de réception avec **vue panoramique sur le vignoble**.

Dans cette continuité, nous nous fixons pour objectif d'obtenir une certification environnementale afin de poursuivre notre respect du terroir.

Dans l'attente de vous revoir et vous apporter satisfaction,
Amicalement,

Vincent TRIBAUT

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

Fermé : Uniquement les dimanches en Janvier et Février le 25 Décembre et 1er Janvier.

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

Infos sur le site : Nous effectuons des livraisons gratuites dans certaines villes, n'hésitez pas à consulter les dates et horaires.

Commande sur le site internet :
www.champagne-tribaut-hautvillers.com

CHAMPAGNE
G. Tribaut
HAUTVILLERS
BERCEAU DU CHAMPAGNE

88, rue d'Eguisheim • 51160 HAUTVILLERS • FRANCE
Tél. : + 33 (0)3 26 59 40 57
contact@champagne-tribaut-hautvillers.com

: Facebook.com/champagneg.tribaut : champagne_g.tribaut

visitez notre domaine

vignobles & découvertes

CHAMPAGNE G. TRIBAUT

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

CHAMPAGNE
G. Tribaut
HAUTVILLERS
BERCEAU DU CHAMPAGNE
PREMIER CRU

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

Sélectionné Gault & Millau 2019, 2020

Une fraicheur 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 gourmandes (pain d'épices) et rafraichissantes (fruits de la passion).

Blanc de Noirs 1er Cru

100% Pinot Noir

★
Sélectionné Gault & Millau 2019, 2020
Gilbert et Gaillard : 92/100
Médaille d'Or « Féminalise » 2021

Un champagne ferme avec une agréable fraicheur 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

★★
Guide Hachette des Vins 2023
Sélectionné Gault & Millau 2019, 2020
★
Guide Hachette des Vins 2020
Médaille d'Or Mondial du Rosé 2019
Médaille d'Or Gilbert et Gaillard 2021

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

Blanc de Blancs

100% Chardonnay

♥
Guide Hachette des Vins 2017
Sélectionné Gault & Millau 2019, 2020, 2021
Médaille d'Or Chardonnay du Monde 2018
Gilbert et Gaillard : 90/100

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 fraicheur et de l'élégance. Un final sec et tonique.

Grande Cuvée Spéciale 1er Cru

70% Chardonnay
30% Pinot Noir

Sélectionné Gault & Millau 2019, 2020
Gilbert et Gaillard : 92/100
★
Guide Hachette 2022

Une rondeur équilibrée. Une matière à l'aspect charnue 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 fraicheur et longueur.

Millésime 2017 1er Cru

À SUIVRE
Millésime 2018 1er cru

75% Chardonnay
25% Pinot Noir

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

Millésime Blanc de Blancs 2010 1er Cru

À SUIVRE
Blanc de blancs 2012 1er cru

100% Chardonnay

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

Médaille d'Or « Féminalise » 2021 90/100
Gilbert et Gaillard 2021

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.