



FABRICE
BERTEMÈS
CHAMPAGNE

TRÉPAIL - FRANCE

LA MAISON

4 générations se sont succédé pour écrire l'histoire de notre maison et perpétuer un savoir-faire familial basé sur le respect de la nature et des traditions.

A la tête du domaine depuis 1990, Fabrice Bertemès est animé de cette même passion pour les terres et les vins de Champagne.





LE VIGNOBLE

Notre vignoble de 4 hectares est situé dans « la Grande Montagne de Reims », à Mailly Grand Cru où sont exploitées quelques parcelles de Pinot Noir et à Trépail, village classé 1er cru, qui présente la particularité d'être planté dans sa quasi-totalité en Chardonnay alors que la Montagne de Reims est le fief du Pinot Noir !

Quelques parcelles situées à Avenay-Val-d'Or, également classé en 1er cru, viennent compléter cette palette.

Fabrice Bertemès consacre toute son énergie à tirer le meilleur parti de ces terroirs d'exception pour créer des vins singuliers, remplis d'histoire et d'émotion, appréciés en toute occasion.

COLLECTION ALCHIMIE

La complexité et l'harmonie de nos vins résultent
d'une tradition qui participe à l'identité champenoise :
l'art de l'assemblage.

*Racines*²

Brut 1er cru
90% Chardonnay - 10% Pinot Noir
Dosage : 7 g / litre
20% vins réserve



Un + Un

Brut 1er cru
80% Chardonnay - 20% Pinot Noir
Dosage : 7 g / litre
20% vins réserve



COLLECTION ALCHIMIE

Fabrice Bertemès n'a de cesse chaque année de trouver « la formule magique » en jouant de la diversité des crus, des cépages et des années.



Filigrane

Extra-brut - 1er cru
95% Chardonnay - 5% Pinot Noir
Dosage : 3,5 g / litre
20% vins réserve



*Carat*⁵⁻⁹

Extra-brut - 1er cru
Blanc de Blancs - 100% Chardonnay
Dosage : 5 g / litre
20% vins réserve



« UN TRAVAIL PATIENT,
MINUTIEUX ET PASSIONNÉ
DONNE UNE TYPICITÉ
INIMITABLE À MES
CHAMPAGNES. »



LE SAVOIR-FAIRE

Récoltant-manipulant, Fabrice Bertemès vinifie exclusivement les raisins issus de sa production et supervise chaque étape de leur transformation, de la culture de la vigne à la commercialisation de ses champagnes en direct.

La maison privilégie une vinification naturelle et traditionnelle : les flacons vieillissent de 3 à 7 ans dans nos caves et sont faiblement dosées afin de préserver toute la complexité aromatique de nos champagnes.

Dans le même objectif de qualité et de typicité, certaines de nos cuvées sont élevées en barriques fabriquées à partir de chênes issus de la forêt de Trépail.

MORCEAUX DE TERROIR

« Ce sont les sols qui font les vins »
Avec sa gamme parcellaire, Fabrice Bertemès vous offre la photographie la plus exacte d'un terroir et d'un millésime. Les soins apportés à ces vins sont d'une extrême précision, ciblés, limités pour préserver les qualités naturelles et originales de chaque parcelle.



LA TROITIÈRE

EXTRA BRUT - PREMIER CRU
BLANC DE BLANCS - MILLÉSIMÉ

100% chardonnay
Dosage : 3 g / litre

MORCEAUX DE TERROIR

LA TOURNIOLLE BRUT - PREMIER CRU ROSÉ DE SAIGNÉE MILLÉSIMÉ

100% pinot noir
Dosage : 7 g / litre



LE CHAMP DE 8 JOURS EXTRA BRUT - GRAND CRU BLANC DE NOIRS - MILLÉSIMÉ

100% pinot noir
Dosage : 3 g / litre
Élevage en barrique pendant 2 mois



« AMOUREUX ET RESPECTUEUX DE
LA TERRE, JE CRÉE MES VINS
DANS UNE LOGIQUE DE
VITICULTURE DURABLE, QUI
MÊLE SUBTILEMENT TRADITION
ET INNOVATION. »

LES VALEURS

Le Champagne Fabrice Bertemès s'inscrit depuis de longues années dans une démarche de viticulture raisonnée avec le souci permanent d'assurer la pérennité du vignoble tout en préservant l'environnement et les hommes.





Cela se traduit par des engagements concrets :

- Certifications HVE et VDC
- Enherbement du vignoble pour limiter l'érosion des sols et contribuer à l'embellissement du paysage rural champenois
- Travail du sol autour du cep favorisant le développement de la vie microbienne
- Traitement avec des huiles essentielles en complément des traitements conventionnels
- Pressurage au domaine
- Pas de fermentation malolactique afin de conserver la fraîcheur du cépage chardonnay
- Solera pour les vins de réserve





CHAMPAGNE FABRICE BERTEMÈS

11 Rue Saint-Vincent
51380 Trépail - France

+33 (0)6 08 89 59 11

info@champagne-bertemes.fr
champagne-bertemes.fr