



a su se distinguer parmi les plus grandes maisons. On le retrouve en effet sur des tables prestigieuses, comme auprès des plus grandes institutions de la République Française.

Un champagne écologique et vegan

Thomas Cheurlin et Philippe Narcy ont à cœur de faire cohabiter le respect des traditions et le désir de modernité. Travaillant en duo, de la taille des grappes à la dégustation des bouteilles, les deux professionnels partagent les mêmes valeurs et la même vision stratégique pour le développement de la maison. Certifiées depuis 2010 à hautes valeurs environnementales, les terres du domaine ont été récompensées par le label Haute Valeur Environnementale (HVE), qui valide que les pratiques de l'exploitant viticole s'inscrivent dans une démarche globale de développement durable et de respect de l'environnement. La maison a également obtenu le label Terra Vitis, qui s'attache à auditer l'exploitation de manière globale ainsi que les vins qu'elle produit. Autre domaine sur lequel le Champagne Comte de Cheurlin a su être précurseur, celui de produire du vin vegan. Depuis 2015, les vignes et les raisins sont travaillées selon ce principe qui exclut l'utilisation de produit d'origine animale lors du processus de vinification. Jusque dans le choix des étiquettes, rien n'a été laissé au hasard pour rester cohérent avec la démarche écologique du domaine. Tous les éléments graphiques, dont les étiquettes sur les bouteilles, sont traités sur papier recyclable et imprimés par leur imprimeurs partenaires labellisés Imprim'vert.

Comte de Cheurlin, un champagne prisé par les tables de renom

Alliant authenticité et modernité, perpétuellement à la recherche de la perfection organoleptique, les champagnes Comte de

Cheurlin se retrouvent à la dégustation des tables les plus prestigieuses : celles des chefs étoilés comme Guy Savoy, Marc Veyrat, Bocuse à Lyon ou encore Bruno dans le Sud, comme celles de la République Française. Présent à l'Élysée depuis 2007, Comte de Cheurlin a su convaincre le Ministère des Affaires Étrangères, l'association du personnel de l'Assemblée Nationale ainsi qu'une trentaine d'Ambassades de France à l'étranger. Parmi leurs cuvées phares, on retrouve la Spéciale Brut, primée de la Palme d'Or des Vinalies en 2021, un prix organisé depuis plus de trente ans par les œnologues de France, ainsi que la cuvée Ambassadeurs. Issue d'un assemblage secret du propriétaire Thomas Cheurlin, ce champagne d'exception à la robe jaune pâle nuancée de reflets clairs, se démarque par l'incroyable finesse de ses bulles. De par son statut de « Négociant Manipulant familial » (vignes en propres et vignes familiales), Thomas Cheurlin a la possibilité de produire différents types de champagne pour les spécificités de ses marchés et de ses clients, notamment des riches hommes d'affaires attachés à recevoir leur cuvée spéciale.

Discret sur son chiffre d'affaires, Thomas Cheurlin ne cache pas son contentement de voir son travail salué par de si bons résultats, même en cette année particulière de pandémie mondiale. Si le champagne Comte de Cheurlin s'adresse en priorité au marché français (75%), la part des exportations à l'international est en augmentation. Après les États-Unis, la Belgique, le Japon et la Côte d'Ivoire, le dirigeant prépare l'ouverture de 15 nouveaux pays. Un rythme de développement commercial qui n'empiète aucunement sur la création puisque deux cuvées sont actuellement en préparation pour le dernier trimestre 2021 : une cuvée sans alcool, ainsi qu'une seconde cuvée secrète. Autant de surprises pour rendre la saison des fêtes encore plus exclusives, à l'image de la maison Comte de Cheurlin ! ●

