

- TOME 1 -

L'ENFANT TERRIBLE A BIEN GRANDI



GONDÉ
ROUSSEAU
CHAMPAGNE

L'ENFANT TERRIBLE A BIEN GRANDI

QUAND TU LANCES EN L'AIR LA PIÈCE,
TU PRIES POUR QU'ELLE RETOMBE
DU BON CÔTÉ
FG

GONDÉ ROUSSEaux
CHAMPAGNE

47 A rue des Ailettes - 51500 TAISSY (France)
Tél : +33 (0)6 61 14 28 51 - fgonde@champagne-gr.com

www.champagne-gr.com

Instagram

domaine_gonde_rousseaux

TABLE DES MATIÈRES

CHAPITRE I	• Tu sais comment on fait pour grandir ?.....	9
CHAPITRE II	• Au nom de la Mère	15
	• Là où on va, on n'a pas besoin de route	19
CHAPITRE III	• À tout problème sa solution	27
	• La vie est un escalier	23
CHAPITRE IV	• Le futur se construit au présent.....	33
CHAPITRE V	• Tout ça c'est un concours de circonstances	37
	• Nos pratiques culturelles	47
	• Nos méthodes de vinification.....	55
	• De chapitre en chapitre - les cuvées.....	65
	• Bien plus qu'une belle histoire.....	75

75
↳ LA VIE,
L'UNIVERS
ET LE RESTE

Florian change de dimension
et met les deux pieds dans
la cour des grands.
Le garmement est devenu
un jeune vigneron prometteur,
des idées plein la tête
pour bousculer les codes
et les méthodes. Mais il doit
encore faire ses preuves
avant de trouver sa place.

Alors, dans son coin,
ce vigneron-geek expérimente,
imagine, planifie tous les défis
que l'avenir lui réserve.

C'est beau de grandir.

LES ANNÉES ONT PASSÉ *VITE*

Autrefois tête brûlée,
impétueux et impatient,
Florian a pris une envergure
que beaucoup diraient
inattendue. Son nouvel univers
lui va à merveille.
Que de chemin parcouru pour
ce vigneron que peu de choses
prédestinaient à ce métier,
pour ce garçon qui, longtemps,
a cherché une voie dans
laquelle s'épanouir.

Retour en arrière.
Pour se rendre compte
du chemin parcouru, il suffit
de voir d'où part Florian.

PAS BESOIN DE S'ENCOMBRER





CHAPITRE UN

TU SAIS
COMMENT ON FAIT
POUR GRANDIR ?

2009.

Au commencement, les vignes ce n'est pas son truc. Son truc, c'est la mécanique. Il n'a pas de talent particulier en la matière mais, au moins, il s'y intéresse. C'est déjà bien. Car pour intéresser un garçon comme Florian, il faut parfois s'armer de patience.

Turbulent, particulièrement énergique, presque hyperactif, il ne sait pas s'ennuyer. Et pour occuper ses journées, il est parfois plus simple de faire des bêtises.

Florian les collectionne : des bêtises sans méchancetés ou d'autres plus inavouables, les punitions ne sont pas rares.

SI L'ON NA PAS PEUR DE TOMBER, COMMENT PEUT-ON SE FAIRE MAL ?

Le sport prend une place importante aussi dans sa jeune vie. La moto le défoule, le canalise. Son goût pour le risque et pour l'adrénaline peut enfin se libérer, quitte à tirer sur la corde. Peut-être pour se prouver quelque chose. Outre le sport mécanique, le sport hippique a longtemps eu ses faveurs dans son enfance... avant de se rebeller dans son adolescence.

Défier l'autorité, défier cette éducation de rigueur et d'excellence, est un besoin chez lui. Sortir d'un carcan, d'une discipline qui l'enferme. Il ne connaît pas ses limites, ni celles des autres. ~~Si l'on n'a pas peur de tomber, comment peut-on se faire mal ?~~ Il se sent même parfois intouchable.

La vie se charge pourtant, de temps à autre, de lui rappeler le contraire.



Dans cette tempête, Florian s'est créé un refuge : son imagination. Une imagination débordante qui l'emporte hors du réel.

Enfant, déjà, il prenait occasionnellement son cheval et s'enfuyait, une tente sous le bras, passer la nuit sous les étoiles, dans l'ancienne carrière de craie du village.

Il se rêvait alors en indien dans son tipi.



Chaque film ou livre fantastique est une plongée vers un autre monde où tout lui est épargné. Peut-être autant que le fantastique, Florian aime l'inattendu.

Cette déconnexion est une respiration. Pour s'éloigner des autres. Sa plus grande peur est d'envier les gens.

Le fantastique lui apporte ce répit rassurant et reconfortant. Quand il en ressort, il est déjà plus serein.

ET DE LA SÉRÉNITÉ,
IL ALLAIT BIENTÔT
LUI EN FALLOIR.



CHAPITRE DEUX

AU NOM
DE LA MÈRE

Que ce soit sur la route
ou dans la vie, un virage
reste un virage: on ne
s'y attend pas toujours.
L'expérience des pistes
de moto ne suffit pas.

On se sent parfois embarqué,
et il faut alors tenir
fermement le guidon et tenter
de freiner.

Mais la trajectoire persiste
inexorablement.

NON.
RIEN DE TOUT CELA.

Quand Édith, sa mère, souhaite
prendre sa retraite en 2013,
éreintée, un grand mélange
d'émotions s'empare alors
de Florian. Une part
de soulagement d'un côté,
une reconnaissance de l'autre...

Surtout, il se sent dorénavant
investi d'une mission.

Ce ne sont pas les idées
qui manquent: partir
à l'étranger, apprendre
de nouvelles choses,
avec une belle rémunération
à la clé.

~~Non.~~
~~Rien de tout cela.~~
Il veut juste aider sa mère.
Lui rendre tout ce qu'elle
a pu lui donner.

Plein de gratitude
et bonne volonté, son retour
sur l'exploitation annonce
l'heure du changement.

Son premier chantier sera
de pérenniser la Maison.
Une tâche ardue se dresse
devant le jeune homme.
Mieux vaut remonter ses
manches. Combien d'obstacles
vont se présenter en chemin?
Va-t-il réussir à les surmonter?
Il n'a pas le temps de se poser
ces questions; plutôt, il n'a
pas le choix. Il se fait
la promesse d'y parvenir.

ALORS EN ROUTE !



LÀ OÙ ON VA, ON N'A PAS BESOIN DE ROUTE



S'il oublie un jour qui il est,
Florian n'a qu'à se regarder.
Ses tatouages racontent son
histoire, son parcours.
Des histoires, des anecdotes,
des obstacles, des rires,
des pleurs... Il n'y a pas de
tabou. Un livre écrit à l'encre
indélébile, sur sa peau.



EN ATTENDANT,
UNE QUESTION DE MEURE :
PAR OÙ COMMENCER ?



CHAPITRE TROIS

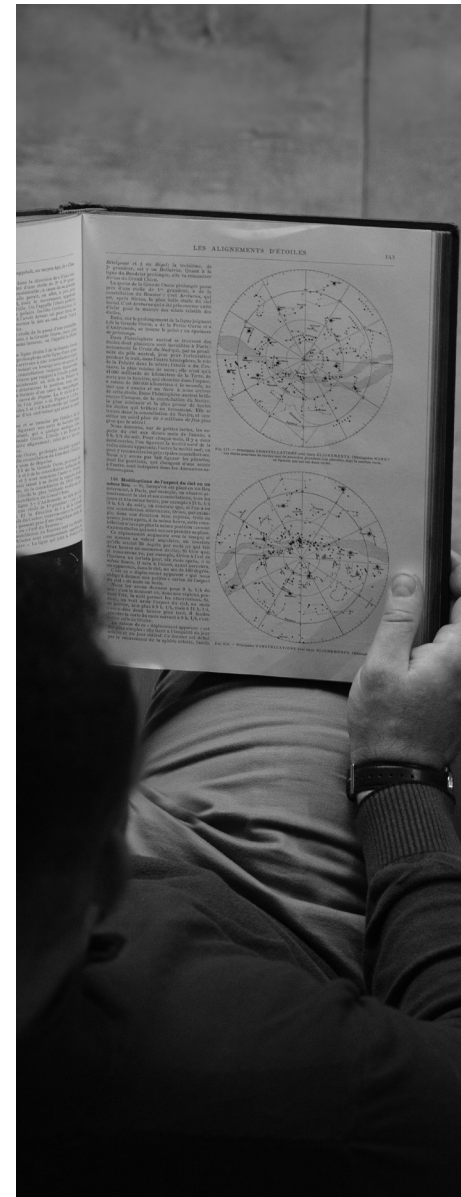
À TOUT PROBLÈME
SA SOLUTION

Tous les problèmes sont identifiés. En attendant que d'autres se déclarent, Florian s'attache à résoudre les premiers.

- LA TRANSMISSION : CHECK.
- LA VISION : CHECK.
- REPRENDRE EN MAIN LE VIGNOBLE : EN COURS.
- INCLURE L'ÉCOLOGIE : BONNE QUESTION.

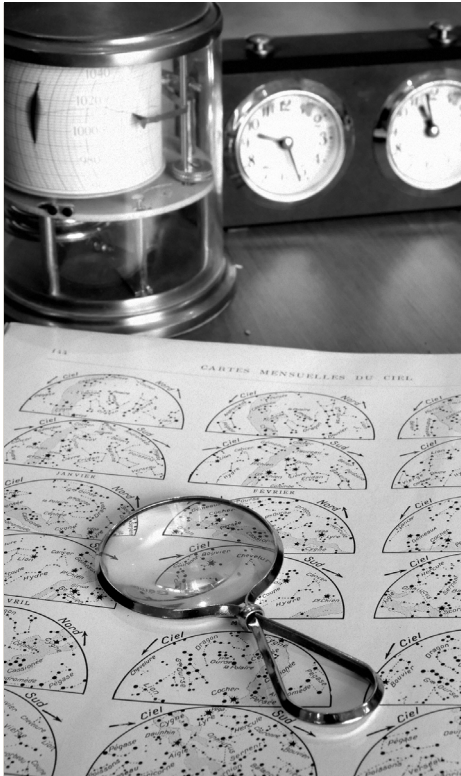
Les réponses à ses questions fusent. Il faut dire que Florian ne chôme pas. Magazine sur magazine, enchaînant les discussions passionnées avec ses confrères... à chaque nouvel obstacle rencontré, la solution se dessine. Le travail du sol, l'utilisation de tisane de plantes, la potion 500 P, le compost...

Il se découvre une philosophie, des convictions fortes. Tant de techniques à explorer. Il y a tant à défricher : fût de chêne américain, cuves spéciales (et spatiales!), travail sur la réduction... À l'arrivée, le style de vin est plutôt expérimental. C'est parfait, les idées prennent enfin vie.



Les étoiles ont aussi la réponse. Les planètes, les constellations... la Lune. Aussi empirique soit-il, l'esprit de Florian n'est pas hermétique. Quand il plonge son regard dans le ciel profond, ses pieds quittent le plancher des vignes pour tendre vers une nouvelle idée, tout là-bas, au loin.

Ses vignes semblent faire de même : leur apex est interminable, tressé sur les fils pour s'enrouler longuement, en formant de petits arcs qui courent jusqu'au pied de vigne suivant. Ce n'est pas commun. Ça en choquerait même plus d'un. Florian s'en moque. L'idée n'est même pas de lui mais elle lui plaît. Sa Maison, ses règles.



Ce n'est pas un caprice d'enfant. C'est une réflexion pragmatique, cartésienne, qui inclue aussi des méthodes bien moins cartésiennes. Un esprit qui vagabonde, qui suit les astres, écoute la terre, observe les plantes.

LA TÊTE EN L'AIR,
LES PIEDS SUR TERRE.

La biodynamie refait naître en lui ce besoin qu'il a toujours eu : s'échapper du rationnel et mettre un pied dans l'imaginaire. Rien d'étonnant à ce que cette méthode lui corresponde. «D'ailleurs, on ne pourrait pas renommer les parcelles avec des noms de planètes?». Il a bien pensé à des références de Star Wars mais... il s'agirait de grandir.

IL A BIEN PENSÉ
À DES RÉFÉRENCES
DE STAR WARS MAIS...
IL S'AGIRAIT DE GRANDIR.



LA VIE EST UN ESCALIER

Un escalier qui compte beaucoup de marches. Certaines sont petites, d'autres sont plus hautes. Cet escalier a une particularité: il est à sens unique. Le temps défile inévitablement et quand la marche est gravie on ne la redescend pas. C'est ce qui rend chaque pas, chaque choix, d'autant plus important.

«Que me réserve cette année? Quels défis m'attendent? Vais-je pouvoir compter sur la météo ou bien serais-je seul maître à bord?». L'adaptation semble être la clé...

NOTE À SOI-MÊME :
NE PAS TRÂNER EN ROUTE





CHAPITRE QUATRE

LE FUTUR SE CONSTRUIT
AU PRÉSENT

Les investissements passés ont été conséquents: replanter le vignoble, revoir la cuverie de fond en comble, s'équiper et recruter. Ils avaient d'abord pour but de tout remettre en ordre de marche. Le vignoble doit encore trouver ses marques et les méthodes doivent continuer d'évoluer pour porter pleinement leurs fruits.

PATIENCE...
(ENCORE)

Les premiers résultats ont conforté Florian dans sa voie. Mais son ambition ne s'est pas pleinement révélée, il est capable de tellement de choses, il reste tant de potentiel à exploiter. L'approche expérimentale a du bon mais encore faut-il que les amateurs le comprennent. Il n'a aucun répit.

Alors il est temps de relever la tête, de trouver son second souffle; d'autres investissements sont nécessaires pour passer à la vitesse supérieure. Au vignoble, en cuverie, en cave ou ailleurs... les idées sont déjà là et doivent être mises en œuvre.

Alors, il peaufine ses vins, approfondit sa méthode de vinification, vérifie les hypothèses déjà posées. Il lui faut avancer sans relâche. Lorsqu'il regarde derrière lui, revoyant tout le chemin parcouru, il sait déjà que le plus dur est fait.

Les prochaines récoltes promettent d'être aussi exigeantes que passionnantes.



CHAPITRE CINQ

TOUT ÇA, C'EST UN CONCOURS DE CIRCONSTANCES



Avec le recul, il y a de quoi se demander ce que Florian fait là. Pourtant, le costume de vigneron lui va comme un gant. À bien y regarder, la vie réserve parfois un enchaînement d'événements dont elle seule a le secret. Aux yeux de Florian, il ne fait aucun doute que tous ses choix ne sont que des conséquences.

Tout a changé. Plus rien n'est comme avant et c'est pour le mieux. Un vignoble reconstruit de fond en comble, des méthodes novatrices, de nouveaux outils, de nouveaux bâtiments. Des fûts, des cuves, du matériel flambant neuf. Florian a rebattu les cartes en faisant fi du passé.

L'objectif est accompli : l'exploitation est pérenne. La route est maintenant dégagée mais il ne faut pas s'arrêter en si bon chemin. Car tous ces efforts ont un prix, Florian en est conscient depuis le début. Ce prix, c'est celui de l'étape d'après. Mais chaque chose en son temps.

Les nuits passées dans une carrière, seul dans son tipi avec son cheval, semblent avoir eu un effet bénéfique. Tous les indiens ont une tribu. En grandissant, Florian a trouvé la sienne. Autodidacte peut-être, mais membre à part entière de la grande communauté des vigneron.

Il accepte le monde réel. Mieux : il l'a dompté. Il lui porte un regard lucide, puissant et sage à la fois, presque affectueux. Il doit à ce monde tout ce qu'il a reçu et tout ce qu'on lui a pris. Qu'importent les batailles, le plus important c'est d'avancer.

Alors oui, le naturel revient parfois au galop. La différence à présent, c'est que Florian se connaît suffisamment lui-même pour réfréner ses ardeurs, contrôler ses émotions, maîtriser ses idées. Le cap est serein, la barre est bien tenue. ~~Le capitaine du vaisseau connaît la route, l'introspection sert de boussole, l'avenir est droit devant.~~

LE CAPITAINE DU VAISSEAU CONNAÎT
LA ROUTE, L'INTROSPECTION SERT
DE BOUSSOLE, L'AVENIR EST DROIT DEVANT.



AU FOND DE LUI, FLORIAN SE SENT
PEUT-ÊTRE ENCORE UN ENFANT.

MAIS IL A DÉCIDÉMENT
BIEN GRANDI

NOS PRATIQUES CULTURALES

Le terroir est l'essence même de la vision de la Maison. Les efforts placés hier dans sa préservation sont aujourd'hui payants pour en révéler tout le potentiel demain. Pour connaître en profondeur ses parcelles, ce vigneron-geek alterne les analyses de sols et la supervision au drone.



TAISSY
PREMIER CRU :

Le vignoble de Taissy tient en un seul tenant. Un bloc de parcelles sur le flanc nord-nord-est d'un important dôme crayeux. L'endroit est particulièrement ondulant, alternant pentes douces et longues montées.

Le village est situé au pied de la Montagne de Reims, au sud-est de Reims, au nord de Rilly-la-Montagne et Ludes.

Les expérimentations vont bon train dans le vignoble. Un certain nombre a déjà fait ses preuves tandis que d'autres n'ont finalement pas abouti. Au vignoble, innovations technologiques et savoir-faire manuel rythment le quotidien de Florian.

COMPOST :
" GARDE-MANGER DE LA VIGNE "

LES PARCELLES

Le vignoble Gondé-Rousseaux est un pur produit de son terroir, entièrement situé sur Taissy. C'est un regroupement de parcelles sur un seul et même lieu-dit, « Le Haut des Roncières ».

Pour se repérer, Florian a réalisé un découpage de ces parcelles à sa façon...

MERCURE

X0108

Plantation : 2019
Cépage : Meunier
Surface : 0,17 ha

VÉNUS

X0108

Plantation : 2017
Cépage : Meunier
Surface : 0,17 ha

MARS

X0161

Plantation : 2006
Cépages : Chardonnay (50 %)
en haut, Pinot Noir
(50 %) en bas
Surface : 0,48 ha

MARS 2

X0161

Plantation : 2002
Cépages : Chardonnay (50 %)
en haut, Pinot Noir
(50 %) en bas
Surface : 0,30 ha

JUPITER

X0171

Plantation : 1961
Cépage : Meunier
(sélection massale)
Surface : 0,79 ha

SATURNE

X0108

Plantation : 1993
Cépages : Chardonnay (47 %)
en haut, Pinot Noir
(53 %) en bas
Surface : 0,34 ha

URANUS

X0108

Plantation : 1999
Cépages : Chardonnay (47 %)
en haut, Pinot Noir
(53 %) en bas
Surface : 0,34 ha

NEPTUNE

X0108

Plantation : 2010
Cépages : Chardonnay (50 %)
en haut, Pinot Noir
(50 %) en bas
Surface : 0,40 ha

PLUTON

X0173

X0174

X0108

Plantation : 2023
Cépage : Chardonnay
Surface : 0,39 ha

LES MÉTHODES PRINCIPALES

LA TAILLE

Dans son chemin vers l'âge de la maturité, il recherche sans cesse de nouvelles approches. Inspiré par la biodynamie, il tire ses propres conclusions par la pratique, en tenant compte des phases de la Lune mais sans faire de plans sur la comète.

- De fin novembre à mars.
- ☞ En commençant par Jupiter, en Guyot.
- ☞ Pinot Noir taillé jusque fin février, en Cordon.
- ☞ Chardonnay d'abord taillé en mars, en Chablis, pour le nettoyage, puis fin avril pour un émondage limitant l'impact du gel de printemps.



LA BIODYNAMIE

- ☞ Compost fait maison : commencé en mars-avril pour être utilisé l'année suivante en octobre ou en mars.
- ☞ Potion 500P à l'automne, avant le compost.
Aucun amendement conventionnel.
- ☞ Engrais verts au printemps.
- ☞ Utilisation de la silice pour favoriser l'extension de la plante vers la lumière.
- ☞ Complément de protection de la vigne par potions et tisanes à base de plantes et de talc.
- ☞ Suivi par drone de la pression des maladies avec cartographie à la parcelle.
- ☞ Pratique du tressage double sur les Chardonnay.



TRAVAIL DU SOL

- ☞ Ouverture des sols le plus tard possible dans l'année.
- ☞ Charrutage peu profond mi-avril, travail sous le rang en surface.
- ☞ Et des poules... Dans une parcelle, après les vendanges, elles vont nettoyer les pieds de vignes en ne mangeant que les pousses vertes. Le sol reste aéré.

NOS MÉTHODES DE VINIFICATION

Beaucoup d'expérimentations, beaucoup de variations. La seule chose immuable chez Florian c'est sa volonté de tester, d'apprendre et de progresser.

VENDANGES

RÉCOLTE

- Recherche de l'équilibre entre acidité et taux de sucre.
- Évaluation du pH pour déterminer la pleine maturité.
- Raisins cueillis le matin pour conserver leur fraîcheur (< 22 °C)
- Tri des raisins à la vigne (tri sur tapis éventuel)
- Récolte manuelle
- Portés en caisses de 20 kg, pour éviter l'autopressurage
- Mise en chambre tempérée des raisins avant pressurage
- Sans trituration excessive.



PRESSURAGE

- Capacité du pressoir: 2000 kg
- Travail à la pièce - 1275 L par pressoir (cuvée et tailles mélangées)
- Débourbage par gravité (avec ou sans pompage selon les jus)
- Durée moyenne du débourbage: 18 heures
- Sans sulfitage, en cassant les jus à la sortie du pressoir et brassés. Le froid maintient le jus et les matières oxydatives retombent naturellement.

FERMENTATIONS ALCOOLIQUES

MÉTHODE

- Levures indigènes, apport possible de levures sèches selon l'évolution des jus.
- Sans chaptalisation pour la majorité des jus (si besoin, maximum 1 % en volume d'alcool), aucune sur les Coteaux Champenois.

CONTENANTS

- Cuves inox thermorégulées.
- Barriques en fût de chêne français et américain.

FMI

- Non bloquée, déclenchement libre.



ÉLEVAGE

- Sans soutirage pour les vins vinifiés en fût. Élevage sur lies totales.
- Inclinaison des tonneaux pour immerger la bonde (et éviter toute tentation de l'ouvrir pour le contrôler et l'oxyder... confiance!).
- Élevage sous voile (juste un petit voile) pour les barriques (de mars à août).
- Durée de l'élevage : 12 mois (pour les vins en fûts comme ceux en cuve).
- Passage au froid naturel : sortie des fûts à la température extérieure de 4h à 10h le matin (jusqu'à ce que des stalactites se forment à l'intérieur du fût), thermorégulation à 0°C pour les cuves inox.

Florian se définit souvent comme un vigneron fainéant, souhaitant intervenir le moins possible sur ses vins. Comme celui-ci aime le résumer lui-même : «le vin est assez grand pour se débrouiller tout seul». Au final, c'est beaucoup de travail de ne rien faire...

ASSEMBLAGE

MÉTHODE

- Sélection de parcelles.
- Réalisé juste avant le tirage pour garder toute la concentration des vins.
- Mise en bouteille juste avant la vendange suivante (car 12 mois d'élevage).
- But : avoir une vision globale du vignoble de la Maison.
- Tirage en jour fruit.

PRINCIPE

- Pour les non millésimés, recherche de l'équilibre dans la diversité et du marqueur de l'année.
- Vins en fûts : recherche de l'équilibre gustatif.

Sur les Blancs de Noirs, recherche de l'équilibre entre la matière des Meunier et la densité des Pinot Noir.

ÉQUILIBRE,
ÉQUILIBRE
ET ÉQUILIBRE.



EN CAVE

VIELLISSEMENT

- Entre 24 et 36 mois sur lattes.
- Conserver la fraîcheur et la gourmandise.
- Quelques vieillissements plus longs si le vin le permet...

DÉGORGEMENT

- Faible dosage.
- Repos après dégorgement de 6 à 18 mois selon les cuvées.
- Liqueur MCR.
- Dégorgement en jour fruit 2 fois par an : en hiver et en été.

ENVIRONNEMENT CONSCIENT

Nos pratiques sont compensées par des actions concrètes pour favoriser l'environnement et diminuer notre impact carbone.

Ceci passe notamment par l'implantation dans nos parcelles de haies, d'arbres, d'hôtels à insectes, de nichoirs :
Un chemin du vivant.

En parallèle : implantation de panneaux solaires sur nos bâtiments.



DE CHAPITRE
EN CHAPITRE
- LES CUVÉES -

CHAPITRE 1

EXTRA-BRUT

TU SAIS COMMENT
ON FAIT POUR GRANDIR ?



Bienvenue dans le registre de Florian Gondé. À travers ses cuvées, découvrez le parcours initiatique qui a fait de lui le vigneron qu'il est aujourd'hui. Le premier épisode introduit parfaitement son style : de l'expérimentation, de l'originalité, du défi, des convictions.

Assemblage : Chardonnay,
Meunier,
Pinot Noir,
Vins de réserve

Dosage : Entre 0 et 2 g/L

Épisode 1 : Vendange 2017
Épisode 2 : Vendange 2018
Épisode 3 : Vendange 2020

CHAPITRE 2



BLANC DE NOIRS AU NOM DE LA MÈRE

Cette cuvée Blanc de Noirs est le symbole de cette continuité générationnelle. Pour repenser la Maison de la cave au grenier, rien de tel qu'une interprétation très personnelle et atypique de son terroir natal, celui de Taissy.

Assemblage: Meunier,
Pinot Noir

Vinification: Sans soufre

Dosage: Entre 6 et 10 g/L

Épisode1: Vendange 2014

Épisode2: Vendange 2018

Épisode3: Vendange 2020

Épisode4: Vendange 2020
100% pinot

CHAPITRE 3



COTE AUX CHAMPENOIS BLANC À TOUT PROBLÈME SA SOLUTION

Le Coteaux Champenois fut le premier aboutissement des expérimentations de Florian sur la biodynamie démarrées en 2019. Étape par étape, il a mis au point cette cuvée atypique, hors cadre, à l'empreinte boisée inattendue, portée par l'eucalyptus, la lavande et le thym.

Assemblage: Chardonnay

Parcelle: Le Haut des
Roncières

Vinification: Sans soufre,
vinification
et élevage en
fût de chêne
américain 14
à 18 mois.

Épisode1: Vendange 2022

CHAPITRE 4



ROSÉ

LE FUTUR SE CONSTRUIT
AU PRÉSENT

Un Rosé pour les optimistes, énergique et, comme tous les vins de Florian, atypique. Précis, gourmand, salin, l'originalité de ce vin confirme qu'il a définitivement trouvé sa voie. L'avenir peut se préparer sereinement...

Assemblage : Chardonnay,
Meunier,
Pinot Noir

Dosage : Entre 0 et 2 g/L

Épisode1 : Vendange 2014
Mise en
bouteille 2015

CHAPITRE 5



CHARDONNAY - MILLÉSIME - FÛT DE CHÊNE

TOUT ÇA, C'EST UN CONCOURS
DE CIRCONSTANCES

Un Champagne complexe, révélateur de l'investissement et de la passion que Florian met dans son ouvrage. Avec le recul, lui qui n'était pas prédestiné à ce métier, fait plutôt preuve d'un certain talent. L'envergure de cette cuvée, sa grande pureté saline, achève la première partie de l'histoire de Florian.

Assemblage : Chardonnay

Vinification : Sans soufre,
vinification
et élevage en
fût de chêne
américain 10
à 12 mois

Dosage : Entre 0 et 2 g/L

Épisode1 : Vendange 2017
Épisode2 : Vendange 2018
Épisode3 : Vendange 2019
Épisode4 : Vendange 2020

TOUTES NOS CUVÉES ONT UN MESSAGE
CACHÉ SUR LA BOUTEILLE...

À VOUS DE LE DÉCOUVRIR !

BIO CERTIFIÉ 2022 DEMETER CERTIFIÉ 2023



BIEN PLUS QU'UNE
BELLE HISTOIRE



À la lecture de ce livret, vous aurez peut-être remarqué que le savoir-faire du Domaine Gondé-Rousseaux repose entièrement sur son terroir.

L'homme est indissociable du terroir, c'est d'ailleurs sa définition même : la synergie entre les éléments qui composent notre environnement et le travail du vigneron.

L'histoire de Florian met en lumière cet aspect trop souvent oublié. C'est en cela qu'elle est importante : son terroir ne ressemble qu'à lui.

Ce n'est donc pas seulement une belle histoire à se raconter autour d'une bonne bouteille. Ses vins vous feront ce récit mieux que Florian lui-même.

INFORMATIONS PRATIQUES

Envie de découvrir ce qui se cache dans la cuverie ?
Il reste encore quelques secrets inexplorés...

Rendez-vous au Domaine si vous souhaitez tout connaître du travail de Florian.

Réservez votre venue afin de la préparer dans les meilleures conditions.

Pour toute question sur notre partenariat (vos commandes, la logistique) ou juste pour prendre des nouvelles :

FLORIAN GONDÉ
VIGNERON / WINEMAKER

CHAMPAGNE GONDÉ-ROUSSEAUX

47 A RUE DES AILETTES
51500 TAISSY - FRANCE

WWW.CHAMPAGNE-GR.COM



TÉL : +33 (0)36 61 14 28 51
MAIL : FGONDE@CHAMPAGNE-GR.COM

INSTAGRAM : DOMAINE_GONDE_ROUSSEAUX

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

RM-42718-01 - SCEV CHAMPAGNE GONDÉ-ROUSSEAUX
RCS REIMS SIRET 41236694000028 - TVA 80412366940

RÉALISATION : AGENCE CIDÉO

GONDÉ
ROUSSEAU
CHAMPAGNE

GONDÉ
ROUSSEAU
CHAMPAGNE

I
L'ENFANT TERRIBLE A BIEN GRANDI



GONDÉ
ROUSSEAU
CHAMPAGNE

- TOME 1 -

L'ENFANT TERRIBLE
A BIEN GRANDI