



COMMUNIQUE DE PRESSE

LE CLUB CELEBRE LE COCHELET ET ACCUEILLE UN NOUVEAU MEMBRE DES RICEYS

Alors que les vendanges viennent de s'achever, la Champagne se met à l'heure du Cochelet, cette tradition séculaire qui marque la fin d'une saison de labeur dans les vignes. Jeudi dernier, LE CLUB n'a pas dérogé à cette coutume en célébrant à son tour ce moment festif, propice aux échanges autour de la vendange écoulée, tout en accueillant un tout nouveau membre au sein de l'association issu du terroir singulier des Riceys !

Organisé traditionnellement à la fin des vendanges, le Cochelet célèbre la dernière hotte de raisins récoltée dans les vignes. À l'origine, le terme désignait le repas où l'on partageait le coq du vigneron — d'où le nom de « cochelet ». Aujourd'hui, les artisans-vignerons perpétuent ce rituel champenois dans une ambiance chaleureuse, symbole de reconnaissance pour le travail accompli et de l'esprit de solidarité qui unit la Champagne depuis des générations. Le CLUB a ainsi honoré cette belle tradition en organisant son propre cochelet au cœur des Riceys, réunissant l'ensemble de ses membres autour d'un moment de partage et de célébration.

L'occasion de dresser un premier bilan à chaud de la **vendange écoulée**, particulièrement précoce cette année pour l'ensemble des membres du CLUB. Les vendanges ont débuté le 25 Août pour les premiers Clubmen, avec des degrés élevés (environ 10,7°), mais avec des raisins présentant un bel équilibre et excellent état sanitaire. *« En dépit des rendements parfois modestes selon nos différents secteurs, le millésime 2025 s'annonce de grande qualité et prometteur, notamment pour notre cuvée emblématique Spécial Club *»* souligne Thierry FORGET CHEMIN, Président de l'Association.

Autre nouveauté cette année, le Cochelet du CLUB s'est tenu au cœur des Riceys, au sein du Domaine familial **Champagne MOREL**, récemment intégré à l'Association. A la tête de l'exploitation familiale, Simon et Emilie MOREL, frère et sœur complices, cultivent 8 hectares de vignes sur les coteaux singuliers des Riceys, dans la côte des Bar. Héritiers d'une passion pour le Pinot Noir depuis cinq générations, ils insufflent une énergie nouvelle à cet héritage, en signant des cuvées portées par ce cépage emblématique, tels que des Blancs de Noirs expressifs et élégants, des Champagnes rosés et un vin Rosé des Riceys élaborés par macération de grappes entières pour révéler le mythique « goût des Riceys ».

Plus grand terroir de Champagne avec ses 866 hectares de vignes, Les Riceys se distingue par sa singularité : c'est la seule commune à posséder trois A.O.P : Champagne, les Coteaux Champenois et le renommé Rosé des Riceys.

« Nous sommes ravis d'avoir rejoint LE CLUB. Ce groupe dynamique reflète la diversité des secteurs champenois, tout en étant tourné vers l'international. Nous apprécions leur ouverture d'esprit, leur volonté de progresser ensemble et leur haut niveau de qualité exigé » souligne Emilie MOREL.

L'intégration de ce terroir, permet au CLUB de représenter pleinement l'ensemble des terroirs emblématiques de la Champagne, enrichissant ainsi la diversité et l'authenticité de son patrimoine viticole.

A PROPOS DU CLUB, TRÉSORS DU CHAMPAGNE DEPUIS 1971

Créé en 1971, le Club Trésors rassemble 25 artisans-vignerons qui reflètent l'excellence du vignoble champenois dans sa diversité, répartis dans 88 crus des terroirs emblématiques que sont la Montagne de Reims, la Côte des Blancs, la Vallée de la Marne, et la Côte des Bars. Sa mission : rassembler ses « Clubmen-women » de la Champagne autour de valeurs communes, afin de progresser ensemble face aux enjeux de demain, et d'offrir un vin d'excellence, reflet de leurs exigences, personnalités et terroirs.

<https://www.clubtresorsdechampagne.com/> 

***A PROPOS DE LA SPECIAL CLUB**

La Spécial Club est *La* cuvée de prestige par excellence du CLUB. Elle reflète le terroir unique de chacun des vigneron. Afin de bénéficier de ce "label" Spécial Club, chaque membre vigneron élabore son millésime prometteur à partir d'un cahier des charges très strict incluant 2 dégustations à l'aveugle, garantes du savoir-faire, d'authenticité et de qualité. Aucune autre cuvée en Champagne ne requiert un tel niveau d'exigence avant sa commercialisation.

POUR DE PLUS AMPLES INFORMATIONS, CONTACTER :

Thierry Forget - Président du CLUB

03.26.59.55.22

contactclub@sgv-champagne.fr