

PROPRIÉTAIRE



DEPUIS 1874

CHAMPAGNE
Duménil
— PREMIER CRU —



Artisan-vigneron d'hier, d'aujourd'hui & de demain...
Creator of finely crafted wines yesterday, today and tomorrow...



5 PLONGEZ
AU CŒUR DE L'UNIVERS DUMÉNIL
*DIVE
INTO THE WORLD OF DUMÉNIL*

6 L'union fait la force
Stronger together

7 Terroir, mon beau terroir
Terroir - my beautiful love affair

8 LE SAVIEZ-VOUS ?
DID YOU KNOW ?

8 L'Esprit Duménil
The Duménil way

9 Un peu, beaucoup, passionnément... Safran
A little or a lot, but always with the same passion... Saffron

10 SUBLIMES ASSEMBLAGES
BLENDS WITH REAL CHARACTER

13 L'EMPREINTE D'UN LIEU
THE UNMISTAKABLE IMPRINT OF ORIGIN

14 L'ÉLOGE DU TEMPS
AN ODE TO TIME

17 LES MONOCÉPAGES
SINGLE VARIETAL CHAMPAGNE

20 DES VINS DE COLLECTION
COLLECTORS' ITEMS





PLONGEZ AU CŒUR DE L'UNIVERS DUMÉNIL

DIVE INTO THE WORLD OF THE DUMÉNIL



Des prémisses d'une aventure rêvée depuis 1874, par nos ancêtres visionnaires au temps de la « Champagne Pouilleuse », à l'exigence actuelle forgée par la 5^{ème} génération, nous partageons avec vous aujourd'hui presque 150 ans d'histoire qui ont contribué à la pérennité de notre Maison.

Le passé nous amène tout d'abord au X^{ème} siècle, sous le règne de Louis IV, lorsque des traces de la famille Duménil sont retrouvées dans les archives communales.

À cette époque Moyenâgeuse, la prestigieuse Abbaye de Saint-Remi à Reims était propriétaire de vignes à Chigny-les-Roses, Rilly-la-Montagne et Ludes premiers crus de la Grande Montagne de Reims et berceau du domaine familial. Afin d'élaborer le vin de messe, les moines, après des siècles d'observation avisée, classifièrent les crus en fonction du potentiel de garde et de la complexité aromatique des vins.

En 1874, l'union de Jeanne-Amélie Laverne et d'Emile-Paul Duménil donne naissance au Champagne Duménil. Un nom que le temps n'aura jamais éteint malgré les unions et les évolutions successives. Epiciers, cafetiers, marchands de vin et bien sûr vignerons, le sens du commerce et le vent de la passion ont toujours animé ceux qui nous ont précédés.

From humble beginnings back in 1874 when the Champagne region was dismissed as arid and unproductive and when, despite this, our foresighted predecessors first had a dream of creating something that would stand the test of time, right through to today when the 5th generation has taken up the reins, the story of our house spans 150 years and more of history that we'd love to share with you.

For the beginning of the story we have to go back to the Middle Ages and the reign of Louis IV in the Xth century when the first mention of the Duménil family can be found in local records.

In those days, the illustrious abbey of Saint-Remi in Reims owned vineyards in Chigny-les-Roses, Rilly-la-Montagne and Ludes in La Grande Montagne de Reims: the very villages where our family too established its vineyards and which are today ranked as premiers crus. To make their communion wine the monks used the skill they had acquired over centuries of study to classify the wines of each village in terms of their ageing potential and aromatic complexity.

It was in 1874 that the marriage of Jeanne-Amélie Laverne to Emile-Paul Duménil marked the birth of Champagne Duménil – a name that has lasted to this day despite many marriages and changes of fortune along the way. We've been spice merchants, café owners, wine merchants and of course, vine growers and wine makers, but throughout it all, a flair for business and a passion for their work have inspired everyone who has gone before us.





L'union fait la force

Arrière-petite-fille de la Maison, Frédérique décide de reprendre les rênes du Domaine en 2000. Inspirée par son père, Michel, elle l'accompagne partout : dans les vignes, au chai ou encore dans les caves pour noter ses précieux conseils, ses commentaires de dégustation ou encore les secrets de chaque parcelle.

Héritier d'une lignée de vignerons récoltants-manipulateurs, qui développa sa marque sous le nom de « Champagne Jany Poret », Hugues Poret s'initia dès son plus jeune âge aux travaux de la vigne. Sous le regard attentif de son grand-père André et son père Jany, sa vision du métier se façonne grâce à l'expérience et au temps passé dans d'autres vignobles d'ici et d'ailleurs.

Très tôt, une très belle complicité lie Hugues à son beau-père Michel. Les vignobles Duménil et Jany Poret sont dès lors travaillés dans la même philosophie : l'exigence et le souci du détail.

En 2005, suite à la disparition de Michel, l'union des deux marques s'accélère. En 2006, un bâtiment moderne est construit pour accueillir les deux propriétés. Le centre de pressurage et la cuverie, historiquement installés à Chigny-les-Roses, sont transférés à Sacy. Le Champagne Jany Poret devient à son tour Récoltant-Manipulant... tout en conservant la typicité des vins du terroir de Sacy.

Stronger together

In the year 2000 Frédérique Duménil, the great granddaughter of the founders, decided to take over the running of the estate. Inspired by her father, Michel, she followed him everywhere: into the vineyards, into the winery and into the cellars, always diligently listening to his advice, reading his tasting notes and learning about the hidden secrets of each plot of vines.

For his part, Hugues Poret comes from a long line of vineyard owners and champagne makers and has worked in the vineyards since he was very young. Under the watchful eye of his grandfather André and his father Jany, Hugues has refined and developed his vision of his craft, not least thanks to periods spent working in other wine regions, both in Champagne and elsewhere.

It wasn't long before Hugues and his father-in-law Michel established a sound working relationship and ever since the Duménil and the Jany Poret estates have been managed with the same philosophy: meticulous attention to every detail.

After the death of Michel in 2005 the two brands became ever more close and in 2006 modern premises were built to accommodate both businesses. The press house and winery, which had both been in Chigny-les-Roses, were moved to Sacy and Champagne Jany Poret became a Récoltant Manipulant (a maker of champagne from his own vineyards)... whilst still preserving the typical character of wines from Sacy.



Terroir, mon beau terroir

Comme les années qui passent, les crus ne se ressemblent pas. Notre vignoble de 8 hectares « 100% Premier Cru », situé au cœur de la Montagne de Reims est certifié Haute Valeur Environnementale. Réparti sur 4 villages (**Chigny-les-Roses**, Ludes, **Sacy**, Rilly-la-Montagne) soit pas moins de 80 parcelles, notre terroir regorge de subtilités et de secrets que nous avons appris à maîtriser. A Chigny-les-Roses notamment, les parcelles sont protégées des vents dominants par la Montagne de Reims, l'exposition face Nord assure la fraîcheur des cuvées.

Le vignoble de **Chigny-les-Roses** repose sur une craie blanche profonde, surmontée de limons et d'argile en surface.

Côté vignes : plants qualitatifs à rendement modéré, travail de la vigne en fonction du sous-sol et de l'exposition, taille stricte, ébourgeonnage minutieux, labour des sols à cheval ou encore désherbage mécanique. Le sol et les plantes font l'objet d'un soin constant.

Côté cuverie : laboratoire de contrôle qualité des raisins, pressoirs 4000 kg Coquard à maie inclinée et Magnum à membrane. Choix de l'inox pour maîtriser les fermentations et conserver la soléra ainsi que les vins de réserve. Le Domaine a investi dans une unité de pressurage des plus qualitatives.

A **Sacy**, une étude géologique, menée par Geoffrey Orban, consultant émérite en vins, révèle que le village fut envahi par la mer à l'ère du Crétacé. En résulte, une terre sablonneuse et pauvre qui va contraindre les vignes à aller puiser dans le sous-sol crayeux pour exprimer toute leur légèreté. Le Pinot Meunier est ici classé premier cru grâce à ce sol drainant.

Notre métier d'artisan-vigneron, c'est l'exigence portée à chaque étape du processus de viticulture et de vinification.

Rien n'est jamais laissé au hasard dans ce qui compose cette alliance subtile de savoir-faire ancestral et de techniques plus modernes.

Terroir, my beautiful love affair

Just as no two years are the same, no two vineyards are the same either..

*Our estate covers 8 hectares – all of which are Premier Cru. All are situated in la Montagne de Reims and all have been granted High Environmental Value certification. Our estate comprises no fewer than 80 different plots, located in 4 villages (**Chigny-les-Roses**, Ludes, **Sacy** and Rilly-la-Montagne) giving us a diverse terroir whose subtleties and secrets we have learned to master. In Chigny-les-Roses in particular, the north facing slopes shield the vines from the prevailing winds and give the wines a wonderful freshness, whilst the clay and chalk soil allows us to create outstanding wines that are both elegant and generous.*

*In **Chigny-les-Roses** the subsoil is a deep bed of white chalk with a layer of silt and clay on the surface.*

As regards the vines, we look for healthy plants and modest yields, we adapt what we do to the variations in soil and exposure, we prune severely and we carefully remove any excess buds. We plough the soil using horses, or use tractors to remove weeds and we lavish constant attention on the vines and the soil.

In the winery, we have a laboratory for quality control, a 4 ton Coquard press with an inclined platen and a Magnum press with an inflatable membrane. We have chosen stainless steel vats for better control of the fermentation and better conservation of the solera and reserve wines.

*As for **Sacy**, according to the findings of a geological study by Geoffrey Orban, a leading wine consultant, long ago in the Cretaceous era, the village was covered by the sea. Consequently, the topsoil is sandy and meagre which forces the vines to put roots deep down into the underlying chalk from which they derive all their delicacy. Equally, Pinot Meunier is classified as Premier Cru here thanks to the well-drained soil.*

Our trade as artisan wine makers is all about rigour at every stage of the process from the vineyard to the wine-making.

Nothing is left to chance in the subtle balance between traditional savoir-faire and modern technology.



Le saviez vous ?

L'Esprit Duménil

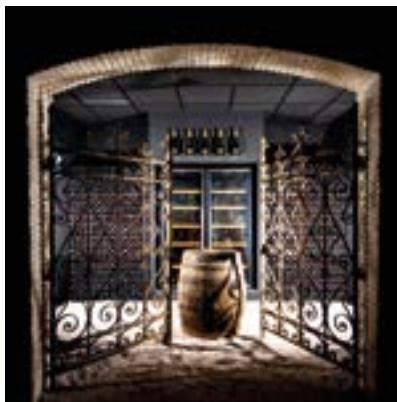
Fiers de notre héritage, nos habillages sont ornés de différents symboles qui jalonnent notre histoire depuis toujours. Ainsi, la couleur rouge rappelle le Pinot, le blanc la craie et l'or le Chardonnay. Le portail, qui date du XVIII^e siècle, et qui est conservé dans son état d'origine au milieu de notre espace dégustation, est pour nous le symbole d'un héritage ancestral qui nous porte et qui s'ouvre sur le monde et la modernité.



The Duménil Way

Our heritage is important to us and the labels and packaging on our wines are decorated with many symbols that have always been part of our history. Red symbolises Pinot, white, the chalk and gold, Chardonnay.

The gate, which dates from the XVIIIth century and which has pride of place in the centre of our tasting room, represents both the traditions that support us and the need to be open to a modern, global point of view.



Un peu, beaucoup, passionnément... Safran

Rien ne prédestinait Frédérique et Hugues Poret-Duménil à planter cette épice dans la Montagne de Reims. Et pourtant quand ils découvrent par hasard que le safran pousse en France et s'épanouit sur des sols crayeux, le coup de cœur est immédiat. En 2011, après une formation de safraniers, ils plantent leurs premiers bulbes à Chigny-les-Roses et à Sacy. Chaque année en octobre, c'est donc une autre cueillette qui s'annonce sur le Domaine, celle des crocus violets, à la floraison magique et éphémère. Cueillir, émonder puis sécher afin d'obtenir les véritables pistils de safran.

Une saveur qui se marie élégamment à la moutarde, au vinaigre et au miel.

*A little or a lot,
but always with the
same passion...
Saffron*

There was nothing predestined about Hugues and Frédérique's involvement with growing saffron, but when, by chance, they discovered that saffron grows in France and thrives in chalky soil, they instantly fell in love with the idea.

After a training course in 2011 they planted their first saffron bulbs in Chigny-les-Roses and Sacy and since then, in October every year, a different type of harvest takes place in Champagne, when these magnificent purple crocuses with such magical flowers are cut, peeled and dried to gather the tiny pistils of the saffron flower.

They impart a wonderful flavour to many sauces, to mustard and to vinegar, not to mention saffron honey.



Des assemblages de caractère

GRANDE RÉSERVE 1^{er} CRU

Réserve perpétuelle
Équilibré et généreux



TERROIRS : Chigny-les-Roses, Rilly-la-Montagne et Ludes.
ÉLABORATION : assemblage de 40 parcelles et de 20 années de vins de réserve (50% Soléra) au vin de l'année (50%) pour pérenniser le style de la Maison depuis 1874.

Cave : 3 ans

TERROIRS: Chigny-les-Roses, Rilly-la-Montagne et Ludes.
WINE-MAKING: To ensure the continuation of the house style that originated in 1874 we use a blend of wines from 40 different plots. 50% of the blend is from the most recent year's harvest and 50% comprises reserve wines from our solera going back 20 years.
Aged: 3 years

DISPONIBILITÉ : Demi, Bouteille, Magnum et Demi-sec.

Harmonie culinaire

Suprême de volaille farci, risotto au parmesan

Food matching suggestions

Chicken Supreme and risotto with Parmesan cheese.

1/3
Pinot Noir

1/3
Chardonnay

1/3
Pinot Meunier

ROSÉ VIEILLES VIGNES 1^{er} CRU

Rosé d'assemblage
Élégant et fruité



TERROIRS : Chigny-les-Roses, Rilly-la-Montagne et Ludes.
ÉLABORATION : Assemblage de vin rouge (8%) élaboré à partir de Pinot Meunier (1956) garant d'une concentration aromatique optimale à des vins empreints de fraîcheur.

Cave : 3 ans

TERROIRS: Chigny-les-Roses, Rilly-la-Montagne et Ludes.
WINE-MAKING: 8% of red wine made from Pinot Meunier vines, planted in 1956, is added to impart optimum aromatic concentration to this delightfully fresh blend.

Aged: 3 years

DISPONIBILITÉ : Bouteille.

Harmonie culinaire

Tartare de saumon et sésame accompagné de son concassé de tomates fraîches

Food matching suggestion

Salmon tartare with sesame served with a reduction of fresh tomatoes.

1/3
Pinot Noir

1/3
Chardonnay

1/3
Pinot Meunier







L'empreinte d'un lieu

BY JANY PORET 1^{er} CRU

Monocru
Fruité et gourmand



TERROIR : Sacy.

ÉLABORATION : Les Pinots Meuniers 1^{er} Cru dominent cet assemblage pour une découverte du terroir de Sacy et de la spécificité de son sous-sol (sable et craie). PREMIER CRU issu de la Petite Montagne de Reims.

Cave : 2 ans

TERROIR : Sacy.

WINE-MAKING: Premier Cru Pinot Meunier is prominent in this blend that brings out the unique character of the sand and chalk sub-soil in Sacy. PREMIER CRU from La Petite Montagne de Reims.

Aged: 2 years

DISPONIBILITÉ : Bouteille.

Harmonie culinaire
Terrine de sanglier aux pruneaux

Food matching suggestions
Wild boar and prune terrine

60%
Pinot Meunier **30%**
Pinot Noir **10%**
Chardonnay

BRUT NATURE 1^{er} CRU

Zéro dosage
Pur et mature



TERROIR : Chigny-les-Roses.

ÉLABORATION : Créé comme un millésime, les cuvées sont choisies pour leur pureté associée à des vins de réserve mature. Une belle expression de la complexité du terroir de Chigny-les-Roses.

Cave : 4 ans

TERROIR: Chigny-les-Roses.

WINE-MAKING: Using the same approach as for vintage champagnes, we first select wines for their purity and then blend them with mature reserve wines. A marvellous example of the complexity to be found in the terroir of Chigny-les-Roses.

Aged: 4 years

DISPONIBILITÉ : Bouteille.

Harmonie culinaire
Plateau de sushis et moutarde safranée

Food matching suggestion
Sushis with saffron mustard

40%
Pinot Meunier **40%**
Pinot Noir **20%**
Chardonnay

LES PÊCHERINES 1^{er} CRU

Vieilles Vignes (1969)
Floral et fruité



TERROIR : Chigny-les-Roses Lieu-dit «Les Pêcherines».

ÉLABORATION : Les parcelles plantées en 1969 sur le terroir des Pêcherines, l'un des terroirs les plus expressifs de Chigny-les-Roses, jouissent d'une exposition et d'un sous-sol uniques. L'assemblage de vieilles vignes issues de ce terroir libère des arômes matures et racés.

Cave : 5 ans

TERROIR: Chigny-les-Roses from a single plot called «Les Pêcherines».

WINE-MAKING: Les Pêcherines is one of the most expressive locations in Chigny-les-Roses and enjoys a unique exposure and sub-soil. The blend of wines from the old vines (1969) on this special terroir exude astoundingly rich aromas.

Aged: 5 years

DISPONIBILITÉ : Bouteille, Jeroboam.

Harmonie culinaire
Tartare de Thon, fenouil croquant et agrumes

Food matching suggestion
Tuna tartare with crisp fennel and citrus fruit

80%
Chardonnay **20%**
Pinot Noir



L'Éloge du Temps

MILLÉSIME 1^{er} CRU

Complexe et vineux



TERROIRS : Chigny-les-Roses, Rilly -la-Montagne et Ludes.
ÉLABORATION : Exclusivement élaboré les années à fort potentiel de garde, seules les cuvées dotées d'une belle acidité et d'une forte personnalité composent ce Millésimé.

Cave : 7 à 10 ans

TERROIRS: Chigny-les-Roses, Rilly -la-Montagne and Ludes.
WINE-MAKING: Created only in years whose wines have great ageing potential, excellent acidity and strong personality.

Aged: 7 to 10 years

DISPONIBILITÉ : Bouteille et Magnum.

Harmonie culinaire

Magret de canard aux noisettes et navets confits

Food matching suggestions

Magret de canard with hazelnuts and turnip confit

60%
Chardonnay

20%
Pinot Noir

20%
Pinot Meunier

SPÉCIAL CLUB 1^{er} CRU

Pur et ciselé



TERROIRS : Chigny-les-Roses, Rilly -la-Montagne et Ludes.
ÉLABORATION : Quand l'exigence est à l'œuvre les meilleures cuvées de la Maison sont isolées, puis soumises à une dégustation à l'aveugle validant (ou non) le respect de la charte stricte des élaborateurs de Spécial Club. Un champagne de garde doté d'une belle typicité de l'année et du terroir.

Cave : 5 ans

TERROIRS: Chigny-les-Roses, Rilly -la-Montagne and Ludes.
WINE-MAKING: First we select the very best of our wines; they are then blind-tasted to ensure that they meet (or not) the strict quality standards of the Special Club members. This is a champagne for long ageing that boasts all the hallmarks of an excellent vintage and a singular terroir.

Aged: 5 years

DISPONIBILITÉ : Bouteille.

Harmonie culinaire

Rôti de boeuf au thym, pommes grenailles et blette poêlée

Food matching suggestions

Roast beef with thyme, new potatoes and pan-fried chard

60%
Pinot Noir

40%
Chardonnay





Les monocépages

BLANC DE BLANCS 1^{er} CRU MONTAGNE DE REIMS

Intense et charmeur



TERROIRS : 3 parcelles Chigny-les-Roses (les Houssets), Rilly-la-Montagne (Le Clos Yon) et Ludes (Les Carrières).

ÉLABORATION : Blanc de Blancs atypique pour une découverte des Chardonnays de la Montagne de Reims, ronds et délicats.

Cave : 3 ans

TERROIR: 3 plots: «Les Houssets» in Chigny-les-Roses, «Le Clos Yon» in Rilly-la-Montagne and «Les Carrières» in Ludes

WINE-MAKING: Unlike other Blanc de Blancs, this wine exhibits the typical roundness and delicacy of Chardonnay from La Montagne de Reims.

Aged: 3 years

DISPONIBILITÉ : Bouteille.

Harmonie culinaire

Dos de cabillaud aux aubergines grillées

Food matching suggestions

Fillet of cod with grilled aubergines

100%
Chardonnay

BLANC DE NOIRS 1^{er} CRU AMOUR DE CUVÉE

Racé et gourmand



TERROIR : Chigny-les-Roses.

ÉLABORATION : Fruit de l'union du savoir-faire de nos deux familles. Seules les meilleures cuvées de Pinot ont été sélectionnées et assemblées. Un potentiel de garde extraordinaire.

Cave : 5 ans

TERROIR: Chigny-les-Roses.

WINE-MAKING: For this blend we use only the finest Pinot wines, selected for their exceptional ageing potential, to produce the combined fruit of our two families' savoir-faire.

Aged: 5 years

DISPONIBILITÉ : Bouteille.

Harmonie culinaire

Carré d'agneau en croûte de pistaches vertes

Food matching suggestions

Saddle of lamb cased in green pistachio pastry

50%
Pinot Noir

50%
Pinot Meunier







DES VINS DE COLLECTION COLLECTOR'S ITEMS



Mémoire de la Maison, l'œnothèque abrite quelques-uns de nos plus précieux flacons. Gages d'une année d'exception, magnifiés par les années, leur potentiel de garde est EXCEPTIONNEL.

Les Cuvées « Millésime 1999 » et « Millésime 2000 » sont l'expression de deux années extraordinaires en Champagne. Deux années qui se suivent et qui pourtant ne se ressemblent pas.

Laquelle vous fera succomber ?



In a special cellar we call the La Mémoire de la Maison, we keep a few of our most precious bottles. Each one was created from an outstanding harvest, has already matured over many long years and still has exceptional ageing potential.

"Vintage 1999" and "Vintage 2000" are two such extraordinary champagnes. Two successive years, yet two quite different years. Which of them will cast its spell over you?

1999 L'ÉLÉGANCE ASSUMÉE

Souvenir de la vendange

1999, année atypique qui a connu l'alternance d'un été caniculaire mais à forte pluviométrie pour nous offrir une vendange équilibrée, tant en acidité qu'en alcool.

Millésime charnu et éclatant en bouche, 1999 clôture superbement le siècle.

Fragrances : fleurs blanches, agrumes confits, amandes fraîches, finale vanillée.

Harmonie culinaire : épaulement d'agneau confit aux épices douces.

1999 THE EPITOME OF ELEGANCE

Notes from the harvest

1999 was an unusual year that saw an extreme summer heatwave alternate with heavy rain to produce a harvest that was perfectly balanced between acidity and potential alcohol.

This is a fleshy wine that explodes with flavour on the palate. What a way to end the century.

Fragrances: white flowers, candied citrus fruit and fresh almonds with notes of vanilla on the finish.

Food matching: confit of gently spiced shoulder of lamb.



2000 LA PUISSANCE AFFIRMÉE

Souvenir de la vendange

Une année marquée par les déferlements de grêle et d'orages successifs, mais une cueillette d'une qualité surprenante grâce au soleil, bien présent quelques jours avant la vendange, qui conféra une belle maturité aux raisins.

Fragrances : pruneaux, notes torréfiées, noisette, caramel, brioche.

Harmonie culinaire : tournedos Rossini, gratin dauphinois.



2000 THE EPITOME OF POWER

Notes from the harvest

A year of repeated storms and cascades of hail, redeemed by several days of glorious sunshine just before the harvest that turned out to be of surprisingly high quality with nicely mature grapes.

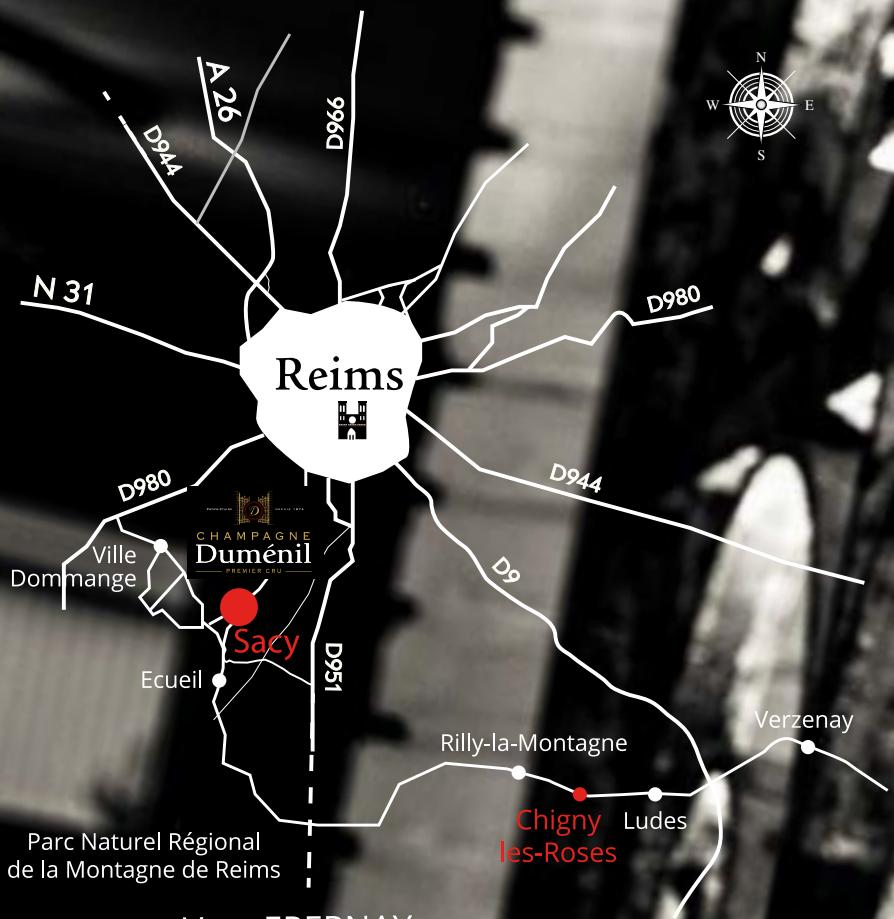
Fragrances: notes of prunes, roasted coffee, hazelnuts, caramel and brioche.

Food matching: tournedos Rossini with gratin dauphinois.









Vers EPERNAY



CHAMPAGNE Duménil

— PREMIER CRU —

Accueil et dégustation du lundi au vendredi sur rendez-vous

We're open from Monday to Friday by prior booking only

38 rue du puits - 51500 SACY France
 Tél. + 33 (0)3 26 03 44 48 - Fax + 33 (0)3 26 03 45 25
info@champagne-dumenil.com - www.champagne-dumenil.com



Duménil se vit et se suit !
Follow Duménil and see everything that's going on!
 Partagez-nous vos instants Duménil sur
Share your Duménil moments on

