



**JEAN COMYN**

CHAMPAGNE

Mont-Saint-Père

L'Appellation Champagne

*Champagne appellation*

1.

# Inimitable dans le monde, il n'y a de Champagne que de la Champagne

*Inimitable all around the world, there is Champagne only in the Champagne area*

Des siècles d'histoire, des paysages vallonnés méticuleusement entretenus, la craie, les terroirs...  
Découvrons ensemble ce qui fait la typicité des Grands Vins de Champagne.

*Centuries of history, hilly landscapes meticulously well-kept, limestone, the soils...  
Let's discover together the specificity of the great wines of Champagne.*

*Page suivante*

Vue de Mont-Saint-Père\_ *View of Mont-Saint-Père*



La première caractéristique du terroir champenois est sa situation géographique. La position du vignoble est septentrionale. Une double influence climatique caractérise la région : un climat océanique (pluies fréquentes et ensoleillement peu important) et un climat continental (froid en hiver et chaleur en été). La moyenne des températures est d'environ 10°C. Ces caractéristiques entraînent une maturation lente des raisins qui se traduit par la finesse des Champagnes.

Autre caractéristique majeure du terroir champenois : la nature crayeuse de son sous-sol, procurant à la vigne une irrigation naturelle constante.

*The first characteristic of this terroir is his geographical situation. A double climatic influence characterizes the region: an oceanic climate (frequent rain and little sunshine) and a continental climate (cold in winter and warm in summer). The temperature average is about 10°C. These characteristics lead to a slow ripening of the grapes which translates itself by the delicacy of the Champagnes.*

*Another main characteristic is the chalky sub soil that provides natural irrigation to the vine.*



*Page suivante*

Vignoble de Mont-Saint-Père *The vineyard of Mont-Saint-Père*



Les vignes sont plantées sur les coteaux où les sols arables peu profonds limitent la production en faveur de la qualité. Le terroir champenois est escarpé et vallonné, permettant ainsi un bon ensoleillement de la vigne et un écoulement des excès d'eau.

L'Appellation d'Origine Contrôlée, comme toute autre, voit son terroir délimité. Cette délimitation est, d'une part, réalisée par des limites administratives et d'autre part, par une délimitation parcellaire liée à l'histoire, à l'exposition, au sol et au sous-sol.

En outre, de nombreuses règles tirées de l'histoire de la Champagne confèrent une production privilégiant la qualité à la quantité et assurent ainsi l'appellation d'origine contrôlée Champagne.

Elles ont pour nature :

- Les limites géographiques de l'Appellation Champagne
- Pratiques culturelles (densité de plantation, cépages autorisés, taille de la vigne)
- Les rendements à la vigne au pressurage
- La méthode champenoise
- Le vieillissement en bouteilles

*The vineyards are planted on hillsides where the arable shallow soils limit the production in favor of quality. The position of the vines high on the slopes offers them a good sunshine and flow property of the water.*

*The label of origin, like any other, is defined according to its soils. Its delimitation is, on the one hand, made according to administrative limits and on the other hand, by delimitation divided into parcels linked to history, to the exposure of the sun, its soils and subsoils.*

*Many rules guarantee the designation of Champagne prioritize quality to quantity.*

*Here are the rules:*

- *Geographical limits of the designation of Champagne*
- *Growing practices (planting density, authorized vines, vineyard pruning)*
- *The yield of the vineyard in the pressing*
- *The Champagne method*
- *The ageing in bottles*



Située au Nord-Est de Paris, la Champagne est répartie sur cinq départements : la Marne, l'Aube, l'Aisne, la Haute-Marne et la Seine et Marne. La région est subdivisée en cinq sous-régions importantes bien distinctes aux caractéristiques bien particulières : la Côte des Blancs (exclusivement plantée en Chardonnay), la Montagne de Reims (plantée principalement en Pinot Noir), la Côte des Bars (majoritairement plantée en Pinot Noir) et la Vallée de la Marne (plantée principalement en Pinot Meunier).

L'étalement géographique de la Champagne implique des différences de sol et des variabilités climatiques qui font la richesse de la Champagne de par l'expression aromatique des cépages caractérisés dans chacun des crus, voire au niveau du parcellaire.

*Situated at the north-east of Paris, the Champagne area spread out over 5 departments: the Marne, the Aube, the Aisne, the Haute-Marne and the Seine et Marne. The region is divided into 5 important and clearly distinct sub-regions with particular characteristics: the "White Slope" (la Côte des Blancs, exclusively planted with Chardonnay), the Mountain of Reims (la Montagne de Reims, essentially planted in Pinot Noir), the Slope of the Bars (la Côte des Bars, essentially planted in Pinot Noir) and the Marne Valley (la Vallée de la Marne, mainly planted in Pinot Meunier).*

*The geographical spreading out of the Champagne area implies differences of soils (clays, sands, marls, ...) and the climatic variabilities make the richness of the Champagne area by the aromatic expression of characterized vines in each of the vineyards and on smaller portions.*



*Ci-contre*

Vignoble de Mont-Saint-Père *The vineyard of Mont-Saint-Père*



Carte du vignoble de Champagne  
*The vineyard of Mont-Saint-Père*



## Champagne Jean Comyn

7 bis, rue Fontaine Sainte Foy  
02400 Mont Saint Père \_ France

tél + 33 (0)3 23 70 28 79  
fax + 33 (0)3 23 70 36 44

[infos@champagne-jean-comyn.fr](mailto:infos@champagne-jean-comyn.fr)  
[www.champagne-jean-comyn.fr](http://www.champagne-jean-comyn.fr)



**JEAN COMYN**