

CHAMPAGNE
**GOUNEL +
LASSALLE**
WINE-RIDER



DOSSIER DE PRESSE

ARNAUD GOUNEL, « WINE-RIDER : TRANSCENDER SES RACINES »

SOMMAIRE

- + COMMUNIQUÉ : LE CHAMPAGNE GOUNEL-LASSALLE DÉVOILE SON IDENTITÉ
- + CHAMPAGNE GOUNEL-LASSALLE : LA MARQUE EN BREF
- + PORTRAIT D'UN VIGNERON ÉMANCIPÉ : ARNAUD GOUNEL
- + UNE VISION ENGAGÉE DE LA VITICULTURE
- + UN TERROIR ET SES RACINES
- + PLONGEZ DANS LA GAMME
- + L'UNIVERS DE LA MARQUE
- + CONTACT
- + ANNEXES : PHOTOS, LOGOS



LE CHAMPAGNE GOUNEL-LASSALLE DÉVOILE SON IDENTITÉ

À CHIGNY-LES-ROSES, VILLAGE DE LA MONTAGNE DE REIMS,
ARNAUD ET SOPHIE ONT FAIT LE CHOIX DE CHANGER DE STATUT
ET DE DEVENIR RÉCOLTANTS-MANIPULANTS.

UNE DÉCISION PLEINEMENT ASSUMÉE QUI A AMENÉ LE COUPLE
À CONSTRUIRE SON IDENTITÉ DE MARQUE ET À RACONTER SA VISION :

« Wine-Rider : transcender ses racines ».



LE RÉCIT D'UNE ÉMANCIPATION

Curieux d'esprit, Arnaud a très vite choisi de partir à l'aventure et d'explorer le monde au-delà de la Champagne. Son goût pour les voyages et sa soif de sensations l'ont conduit à croiser le chemin de Sophie, sa femme.

Très attaché à ses racines, Arnaud a la volonté de travailler le terroir de ses ancêtres et reprend avec Sophie l'exploitation familiale. Après plus de 20 ans à livrer le fruit de leur travail à la coopérative, ils opèrent un tournant et décident de poursuivre leur route, libres et indépendants.

UN VIGNERON CURIEUX ET ADEPTE DES AVANCÉES

Animé par la curiosité et l'envie d'explorer, le couple a choisi de se lancer dans une viticulture « raisonnée ». L'exploitation est certifiée HVE (Haute Valeur Environnementale), et VDC (Viticulture Durable en Champagne). Une démarche qui respecte le sol, la vigne, les hommes et la philosophie d'autonomie d'Arnaud et Sophie. À titre d'exemple, depuis plus de 15 ans, les vignes d'Arnaud sont enherbées et sans insecticide. Très naturellement, le pas vers la Viticulture Durable était donc déjà engagé et ce, de longue date. Pour aller encore plus loin et intimement convaincu, le domaine entame une conversion vers une viticulture biologique.

DES VINS RÉVÉLATEURS D'UN TERROIR

Tous les vins sont conçus par Arnaud dans les cuves et fûts de la Maison. La gamme est élaborée dans une démarche terroir et parcellaire, parcelles dont la plupart sont cultivées depuis des générations par la famille Gounel-Lassalle. Pour laisser les champagnes et le travail de la vigne s'exprimer librement, Arnaud a fait le choix de ne pas doser ses vins.

Du skate dans les vignes (le passe-temps d'Arnaud) au travail très précis de vinification, le Champagne Gounel-Lassalle *ride** parfaitement sur l'air du temps !

**surfe*



LE CHAMPAGNE GOUNEL-LASSALLE LA MARQUE EN BREF

- + Au plus lointain, M. et Mme Lassalle, nés en 1870 furent vignerons-paysans. Certainement les premiers de la famille à ancrer les racines du futur vignoble du Domaine dans le village Premier Cru de Ludes.
- + Dans les années 1950, Hélène, la grand-mère d'Arnaud, participa au regroupement coopératif de Chigny-les-Roses. Le Champagne Gounel-Lassalle commença à s'exporter de part et d'autre de l'Hexagone.
- + Pierre, le père d'Arnaud, profita du soutien coopératif et porta la commercialisation de ses champagnes jusqu'à 30 000 bouteilles. Cela permit à la famille d'agrandir son vignoble.
- + Arnaud Gounel poursuit dans les traces de son père mais avec un défi en tête dès sa reprise de l'exploitation et sa rencontre avec Sophie. Il avait la volonté de s'émanciper et de vinifier lui-même ses vins.
- + 2018 : la première vendange à la Maison et les premières cuvées vinifiées par Arnaud !



PORTRAIT D'UN VIGNERON ÉMANCIPÉ

DÈS SON PLUS JEUNE ÂGE, ARNAUD GOUNEL
A GRANDI AU SEIN DE L'EXPLOITATION FAMILIALE
OÙ LA VIE PRIVÉE SE MÊLAIT À L'ACCUEIL DES CLIENTS
ET OÙ L'HABILLAGE DES BOUTEILLES SE FAISAIT APRÈS L'ÉCOLE.





Plus proche de ses grands-parents, en particulier d'Hélène qui vivait non loin, il imagina très jeune, prendre son destin en main. Héritier du tempérament de son grand-père, Léonard, pour son goût des voyages et sa curiosité, il apprit auprès des salariés de la Maison, le travail de la vigne et fit très vite le choix d'une orientation où la professionnalisation et la diversité seraient coutumes.

À 15 ans, il quitta sa chambre pour ne jamais y revenir. Il opta pour un Brevet Professionnel Agricole en spécialisation Viticulture-Œnologie et traça sa route, au gré des expériences professionnelles, il se forma et explora de nombreux pays pour y découvrir les processus d'élaboration des vins.

Curieux d'esprit et voyageur, Arnaud fit une rencontre cruciale pour son avenir en 1999. Parti faire de la plongée à Marseille, il fit la connaissance de Sophie, tout aussi aventurière que lui. Ils se rejoignent sur leurs passions, et très vite Sophie comprend qu'Arnaud est profondément attaché à la terre de ses ancêtres. Son besoin de liberté n'entachant en rien sa volonté de travailler son terroir... Il peut s'y retrouver seul, durant plusieurs semaines, sans lassitude. Elle prit alors une décision importante, un virage radical dans son mode de vie : elle quitta Paris pour vivre avec Arnaud à Chigny-les-Roses qui officialisa sa reprise d'exploitation en 2002.

Durant une dizaine d'années, ils tracèrent leur route, soudés dans un quotidien rythmé. Après les naissances de leurs enfants, Marius et Léonard et un mariage atypique aux Etats-Unis, à New-York, Arnaud poursuivit son métier, son engagement à la vigne et à la Coopérative... Il rejoignit des groupes d'œnologues pour assouvir sa passion du vin. Et en 2016, Sophie quitta son métier pour contribuer pleinement au Champagne Gounel-Lassalle.

L'AVENTURE À DEUX

Avec Sophie à ses côtés sur l'exploitation, Arnaud a eu l'ultime déclic. Son vœu de vinifier ses propres vins pour décupler le potentiel de son terroir put revenir au premier plan... et ensemble, ils esquissèrent un nouveau chemin pour y arriver. S'en suivit un parcours riche en événements, à 100 à l'heure mais toujours les pieds sur terre. Sophie et Arnaud aimant se challenger et sortir du conventionnel, ils se donnèrent un grand objectif à l'horizon 2018 : la pleine émancipation par une vendange à la Maison et les premières cuvées vinifiées par Arnaud !



UNE VISION ENGAGÉE DE LA VITICULTURE

FORT DE SON EXPÉRIENCE DE VIGNERON ET DE SES CONVICTIONS, C'EST TOUT NATURELLEMENT QU'ARNAUD S'EST TOURNÉ VERS UNE VITICULTURE DURABLE.

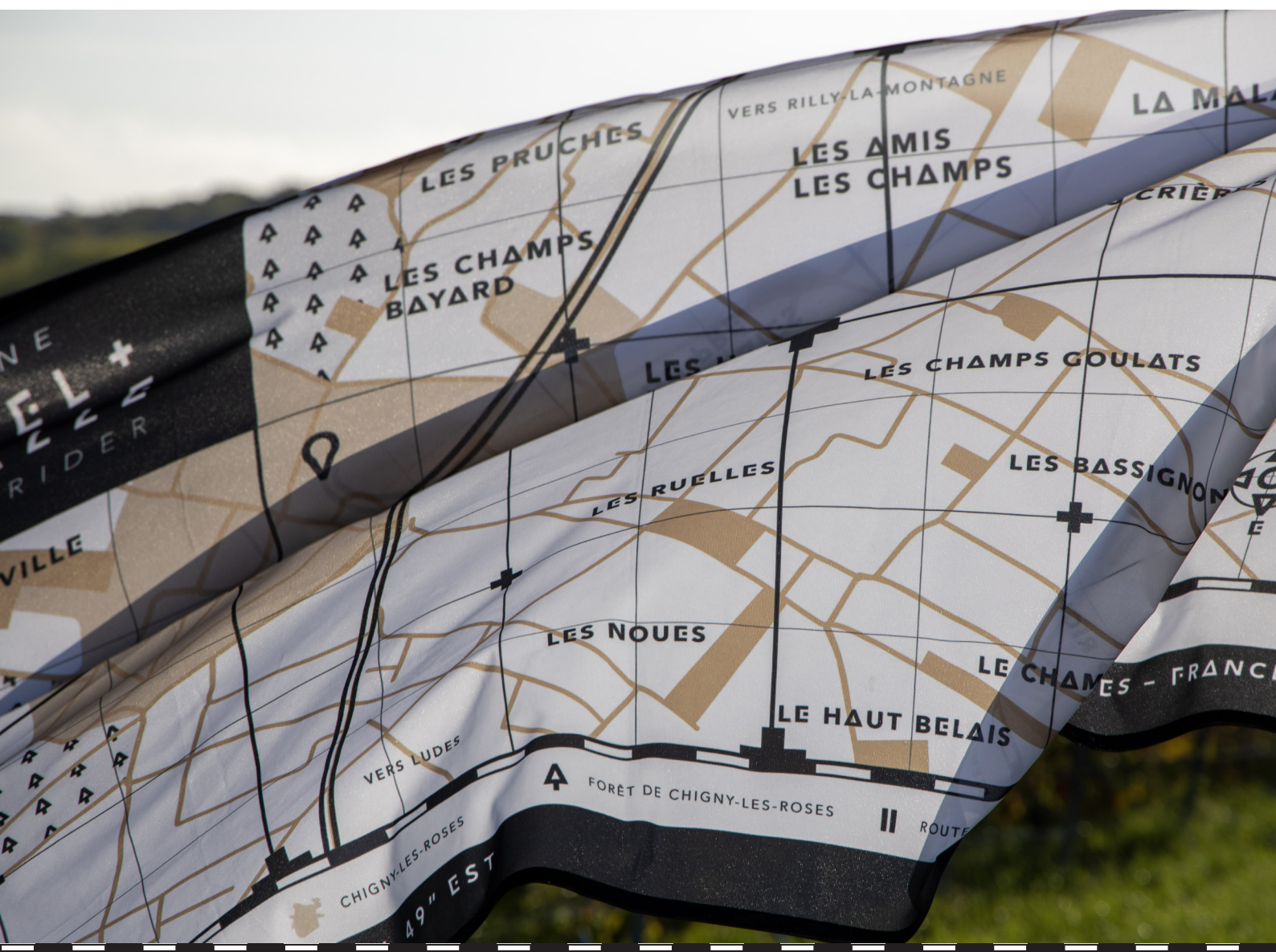
ADEPTE DES AVANCÉES, IL PRATIQUAIT DEPUIS BIEN LONGTEMPS L'ENHERBEMENT (ENM) PAR EXEMPLE. IL AIME AUSSI INVESTIR POUR S'ÉQUIPER D'OUTILS ADAPTÉS À LA NATURE DE SES VIGNES ET DISPOSE DE SA PROPRE AIRE DE LAVAGE.

DES ACTIONS QUOTIDIENNES RÉCOMPENSÉES PUISQUE L'EXPLOITATION EST CERTIFIÉE HVE (HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE) ET VDC (VITICULTURE DURABLE EN CHAMPAGNE).

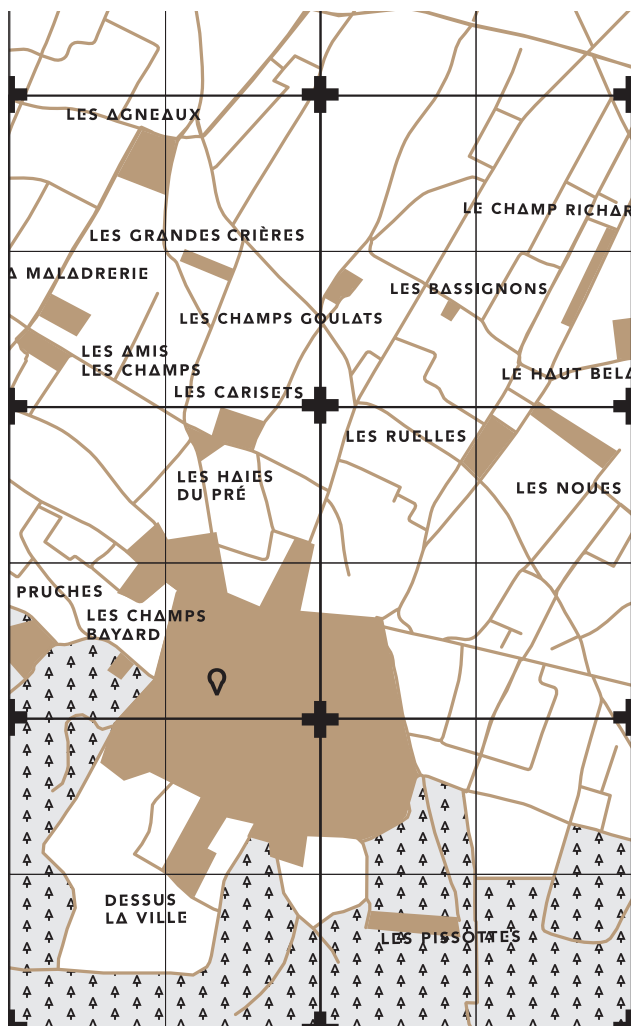


UN TERROIR ET SES RACINES

LA CARTOGRAPHIE DU VIGNOBLE GOUNEL-LASSALLE MONTRE DES PARCELLES SITUÉES SUR LES VILLAGES PREMIER CRU DE CHIGNY-LES-ROSES, LUDES, RILLY-LA-MONTAGNE ET AUSSI BARCY-SUR-MARNE (CLASSÉ 84 % SUR L'ÉCHELLE DES CRUS).



Si Sophie et Arnaud ont développé le vignoble avec l'achat de quelques ares, les parcelles de leurs champagnes sont cultivées depuis des générations par la famille d'Arnaud. Beaucoup possèdent donc une histoire, des anecdotes et contribuent à l'attachement de notre vigneron pour ses racines et son terroir.



POUR VOUS CITER QUELQUES EXEMPLES

La parcelle « *Les Ruelles* » située à Chigny-les-Roses a toujours été dans la famille, elle appartenait aux arrières-grands-parents d'Arnaud Gounel et donne toujours du beau raisin.

Il y a aussi celle des « *Noues* » (de l'ancien français « *noe* » qui signifie « *prairie marécageuse* », ou bien encore, l'endroit où se rencontrent les surfaces inclinées de deux combles). Lors d'un orage à sec, la foudre est tombée dessus et est remontée dans les fils. Arnaud et son équipe sont partis en courant.

« *Le Haut Belai* », une parcelle de Ludes dont le nom fait référence au « *bêlement* », certainement en lien avec la pâture de moutons. Une belle parcelle, coupée en 2 cépages, qui a la forme du Texas. C'est une vigne bien placée, la grand-mère d'Arnaud avait fait de nombreux échanges pour avoir le tout, petit bout par petit bout.



PLONGEZ DANS LA GAMME !

LES CHAMPAGNES GOUNEL-LASSALLE SONT VINIFIÉS PAR ARNAUD.

CE VIGNERON, UN PEU DÉCALÉ, QUI SKATE DANS LES VIGNES SURPRENDRAIT PLUS D'UNE PERSONNE QUI POUSSE LES PORTES DE SA CUVERIE. DANS L'ÉLABORATION DE SES CHAMPAGNES, ARNAUD SE RÉVÈLE ÊTRE TRÈS CONSCIENCIEUX ET MÉTICULEUX.

UN TRAVAIL DANS LEQUEL IL PREND BEAUCOUP DE PLAISIR, ÉCHO À L'AMOUR QU'IL PORTE À SON TERROIR.

TOUTES SES CUVÉES SONT VOLONTAIREMENT MAJORITAIREMENT PARCELLAIRES ET NON DOSÉES, UN CHOIX D'ARNAUD POUR LAISSER LE PRODUIT S'EXPRIMER ET RÉVÉLER TOUTES SES CARACTÉRISTIQUES.





CHAMPAGNE GOUNEL + LASSALLE

ESPRIT VOYAGEUR

58 % Meunier + 25 % Pinot Noir + 17 % Chardonnay
dont 29 % Réserve (même base que l'assemblage)

PREMIER CRU

Plongez ! Cette cuvée traduit l'aura de notre domaine, de l'ensemble de notre vignoble et de l'expressivité de nos 3 cépages. Vous êtes ici chez nous et trouverez notre esprit : libre, aventurier et messager de la singularité de notre patrimoine.

CHAMPAGNE GOUNEL + LASSALLE

TERRE D'ANCÊTRES

33 % Meunier + 33 % Pinot Noir + 33 % Chardonnay

PREMIER CRU

Attaché à notre terre, à nos valeurs, à notre patrimoine familial, j'ai fait le choix d'une méthode ancestrale, la vinification en fût, dans le respect de notre terre Premier Cru. Pour toujours mieux « transcender mes racines ».



CHAMPAGNE GOUNEL + LASSALLE

29 PARCELLES

100 % Meunier + dont 13,33 % de vin rouge (maison)

PREMIER CRU

Un nombre de parcelles, tel un nombre de chemins empruntés pour créer ce Rosé Premier Cru, digne reflet de mes convictions : frais, accessible, empreint de terroir et toujours, rapportant au plaisir.

N.B. : Le rouge est fait maison !

CHAMPAGNE GOUNEL + LASSALLE

LE HAUT BELAI

50 % Pinot Noir + 50 % Chardonnay

PREMIER CRU

Welcome à Ludes, chaussez vos bottes ! Nous partons dans une parcelle qui a la forme du Texas ! Elle tient son nom du bêlement des moutons qui y ont autrefois pâturé. Son vin unit le fruité (Pinot Noir) aux notes crayeuses (Chardonnay) dans un subtil univers boisé (vinification en foudres et fût).



CHAMPAGNE
GOUNEL + LASSALLE
WINE-RIDER
PREMIER CRU
A CHIGNY-LES-ROSES
LES NOUES
100 % MEUNIER

LES NOUES

100 % Meunier

PREMIER CRU

Elle défie le temps et la foudre, elle fait 180 mètres, et est toujours la première récoltée : j'ai nommé la parcelle « Les Noues » (prononcer « no ») !

C'est notre cépage principal sur Chigny-les-Roses qui est transcendé par son caractère de vieilles vignes et une vinification en foudre et fût.

CHAMPAGNE
GOUNEL + LASSALLE
WINE-RIDER
PREMIER CRU
A CHIGNY-LES-ROSES
LES RUELLES
100 % CHARDONNAY

LES RUELLES

100 % Chardonnay

PREMIER CRU

Prêts à sillonner la vigne au cœur de notre vignoble ? Ici, c'est Chigny-les-Roses !

La parcelle « Les Ruelles » appartenait déjà à mes arrière-grands-parents ! Plantée en Chardonnay, elle est parfaitement exposée et voici donc sa traduction en un vin fin et gourmand (élevé en fût et foudre) avec une finale zestée qui ne laisse pas indifférent !



SORTIE PRÉVUE EN 2023

CHAMPAGNE GOUNEL + LASSALLE

DESSUS LA VILLE

100 % Meunier

PREMIER CRU

C'est la parcelle idéale du « ride » : située au-dessus du village de Chigny-les-Roses, en pente, difficile à dompter... Son sol et sous-sol sont argilo-calcaires : le Meunier s'y montre fruité, naturellement très riche et doté d'une grande fraîcheur.

Une invitation à prendre le temps et de la hauteur.

CHAMPAGNE GOUNEL + LASSALLE

LES AGNEAUX

100 % Meunier

PREMIER CRU

C'est une parcelle paisible, un peu à l'écart du village... On peut comprendre que certains aimaient y paître.

Son sol est équilibré, rien ne lui manque. Tout comme à ce 100 % Meunier vinifié en fût et foudre, tiré sur liège. Une savoureuse invitation à méeéditer !



SORTIE PRÉVUE EN 2023



LES AMIS LES CHAMPS

60 % Pinot Noir + 40 % Meunier

PREMIER CRU

Sécateur au poing, repérez le milieu de route !
Car ce Blanc de Noirs est bi-cépages :
le Pinot Noir et le Meunier se couplent ici tant à la vigne,
où nous changeons de type de taille en plein milieu de la
parcelle, qu'au vin, alliant finesse et richesse de ces deux
cépages noirs. Vinifié en fût et foudre, tiré sur liège.

RATAFIA : LOUNGE

ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE
LIQUIDE À BASE DE MOÛT DE RAISIN ET D'ALCOOL
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Cette flasque est une boussole dans mes voyages :
elle est l'ancre de mes racines, la mémoire de mon
terroir. Emporter ce Ratafia champenois, c'est toujours
avoir avec soi un peu de la Champagne !

UNIVERS DE MARQUE ET PRODUITS

- + La liberté et l'indépendance d'Arnaud Gounel se traduisent dans le positionnement « *Wine Rider : transcender ses racines* », concrétisées par le rédactionnel, le visuel.
- + Une gamme de 9 champagnes, parcelnaires et non dosés ainsi qu'un Ratafia.
- + 5 hectares, 29 parcelles.
- + Un chai avec de belles capacités :
7 foudres de 10 hl / 14 fûts de 2,28 hl / 2 fûts de 4 hl.
- + 15 cuves inox.
- + Un potentiel de 50 000 bouteilles.
- + Des outils qualitatifs : des habillages, un reportage photo, des packshots des cuvées, des fiches techniques, une brochure professionnelle, une politique et des actions commerciales, des emailings et newsletters thématiques.



CHAMPAGNE
**GOUNEL +
LASSALLE**
WINE-RIDER

**6 RUE NICOLAS JOBERT
51500 - CHIGNY-LES-ROSES - FRANCE**

TÉL. : +33 (0)3 26 03 43 05
INFO@CHAMPAGNE-GOUNEL-LASSALLE.FR
WWW.CHAMPAGNE-GOUNEL-LASSALLE.FR