



C H A M P A G N E
LIÉBART - RÉGNIER

NOTRE HISTOIRE

Les familles Liébart et Régnier sont des terriens dans l'âme, ils cultivent leurs terres depuis plus de 7 générations. L'année 1960 marque la création de la maison Liébart-Régnier à l'initiative de Lucien Liébart et de Georgette Régnier. Dès leur origine, ils deviennent vignerons indépendants et c'est avec fierté et passion que les générations actuelles Laurent, Valérie et leurs filles Alexandra, Marion élaborent aujourd'hui les cuvées du domaine familial.



LE TERROIR

Situé au cœur de la vallée de la Marne et issu uniquement du patrimoine familial, notre vignoble de 11 hectares totalement cultivé et certifié en agriculture biologique, s'étend sur les deux rives de la Marne dans les communes de Vauciennes (Rive Gauche fief de la famille Liébart) et de Baslieux sous Châtillon (Rive Droite terre natale de la famille Régnier).

Les 35 parcelles composant le vignoble s'épanouissent sur des sols argilo calcaires à dominante sols bruns. Le terroir de Baslieux-sous-Châtillon présente des argiles limoneuses et un sous sol calcaire une terre riche avec une exposition sud. En ce qui concerne Vauciennes, les sols sont un peu plus légers à dominante calcaire, sables et grès avec une exposition Nord / Est en fonction des parcelles.

Nous sommes des collectionneurs de cépage, notre curiosité nous pousse à cultiver l'ensemble des 7 cépages champenois à savoir Meunier, Pinot Noir, Chardonnay et dans une moindre mesure les cépages ancestraux oubliés et pourtant autorisés dans l'appellation Champagne: Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc et Pinot Gris. La diversité de ces cépages conjuguée à notre terroir familial nous offre une vaste palette aromatique pour les assemblages mais également des typicités uniques en Champagne.



NOTRE PHILOSOPHIE

Partant du principe que nous empruntons le terroir des générations futures, nous nous devons de le respecter et le protéger. Depuis déjà plusieurs années nous avons initié une démarche environnementale à notre sens pertinente dans le plus grand respect de la terre et du consommateur. Afin de faire reconnaître certaines de nos actions, nous sommes engagés envers les certifications :

- HVE : Haute Valeur Environnementale (depuis 2015). Cette certification audite et reconnaît les exploitations développant la biodiversité et limitant les intrants. Pour une agriculture à la fois autonome et peu dégradante pour les sols, l'eau, l'air.
- VDC : Viticulture Durable en Champagne (depuis 2018) Cette certification est une reconnaissance officielle environnementale des viticulteurs champenois sur 3 axes d'actions: empreinte biodiversité, empreinte carbone, empreinte eau.
- BIO: La totalité du vignoble est certifié en Agriculture Biologique depuis 2023, les vins issus de cette vendange et des suivantes seront certifiés. Cette certification garantie la non-utilisation de produits chimiques et de synthèse, l'absence d'OGM et une fertilisation naturelle des sols.



Conscients du challenge environnemental et social, nous nous efforçons au quotidien d'améliorer nos pratiques. Par des actions diverses et variées, nous souhaitons:

- limiter les intrants dans les vignes et en cave, en utilisant des alternatifs naturels (biodynamie 500, 501p, tisanes de plantes, lactoserum bio, travail du sol...) selon les besoins de la vigne et si possible avec les cycles lunaires.
- favoriser la biodiversité et la faune locale (couvert végétaux, enherbement partiel, plantation de haies et d'arbre, nichoir à oiseaux et à chauve-souris...)
- choisir au maximum des matériaux recyclables ou éco-conçus (agraphes, fil de liage biodégradables, piquets bois, packaging utilisant des encres acryliques et des ingrédients bio-sourcés....).
- Préserver la santé et les conditions de travail des employés et riverains (formation et prévention du personnel sur les postures à adopter, choix des outils adapté aux besoins, information et prévention avec les riverains...).



LA VINIFICATION

Notre travail en cuverie est dans la continuité de notre philosophie exercée dans les vignes, notre vision de la vinification est un subtil assemblage entre tradition artisanat et surtout des saveurs nos terroirs. Nos installations nous permettent de vinifier séparément nos parcelles (en fonction de leurs surfaces) en cuves thermorégulées et fûts de chêne (pièces de 225 à 300 litres). Nous vinifions les vins selon la tradition champenoise accompagnés d'un œnologue conseil indépendant en utilisant le minimum d'intrants. Depuis 2022, la fermentation malolactique n'est pas systématiquement effectuée, la décision se fait suivant les caractéristiques organoleptiques de l'année.



LA GAMME

Au fil du temps et des envies de chaque génération, la gamme Liébart Régnier s'est étoffée. Tous plus identitaires les uns que les autres, c'est à travers cette gamme que s'expriment la singularité de nos 2 terroirs Baslieux-sous-Châtillon et Vauciennes, la typicité de nos 7 cépages mais aussi une vinification et un vieillissement propre à chacun.

Les Classiques: Des cuvées élaborées selon le style Liébart-Régnier. Des vins de plaisir et de partage par excellence. Principalement composés des 3 cépages principaux de la Champagne.

Les Sélectifs: L'art de l'assemblage et de la vinification. L'harmonie parfaite issue de la sélection des cépages, des vendanges et des terroirs.

Les Parcellaires: La plus pure expression de notre terroir. Des vins vibrants de singularité mettant en lumière des typicités sélectionnées de notre terroir.



CHAMPAGNE
LIÉBART - RÉGNIER

Les Sols Bruns - Brut

Les Classiques



Domaine Certifié Haute Valeur Environnementale depuis 2015
Domaine Certifié Viticulture Durable en Champagne depuis 2018
Vignoble certifié en Agriculture Biologique depuis 2023



Terroirs: Baslieux-sous-Châtillon & Vauciennes
Sols: Marnes, Argilo-calcaire
Composition: 60% Meunier, 20% Pinot noir, 20% Chardonnay
Base Vendange: 2022
Vins de réserve: 38 % (2011-2020)



Vinification: Cuve Inox
Fermentation Malolactique
Vieillissement sur latte: 18 mois
Dosage: 5g/L Brut



Accord mets & vin:
Apéritif dînatoire
Brochet au beurre blanc et salicornes

Flaconnage: 37.5cl, 75cl, 150cl



CHAMPAGNE
LIÉBART - RÉGNIER

Rosé

Les Classiques



Domaine Certifié Haute Valeur Environnementale depuis 2015
Domaine Certifié Viticulture Durable en Champagne depuis 2018
Vignoble Certifié en Agriculture Biologique depuis 2023



Terroir: Baslieux-sous-Châtillon & Vauciennes
Sols: Marnes, Argilo-calcaire, Sables
Composition: 45% Pinot Noir, 40% Meunier, 15% Chardonnay
Base Vendange: 2021
Vins de réserve: 40% (2018-2019)
Vin rouge: 14%



Vinification: Cuve Inox
Fermentation Malolactique
Vieillissement en cave: 36 mois
Dosage: 7g/L Brut



Accord mets & vin:
Barbecue et salades de saison
Pannacotta aux fraises des bois

Flaconnage: 75cl



CHAMPAGNE
LIÉBART - RÉGNIER

Blancs de Blanche

Les Sélectifs



Domaine Certifié Haute Valeur Environnementale depuis 2015
Domaine Certifié Viticulture Durable en Champagne depuis 2018
Vignoble Certifié en Agriculture Biologique depuis 2023



Terroir: Vauciennes
Sols: Argilo-calcaire
Composition: 100% Chardonnay
Base Vendange: 2023



Vinification: Cuve Inox
Pas de fermentation Malolactique
Vieillissement sur latte: 20 mois
Dosage: 3g/L Brut



Accord mets & vin:
Apéritif
Noix de saint-jacques à la vanille

Flaconnage: 75cl



Vin issu de l'Agriculture biologique
Certifié par: FR-BIO-20

CHAMPAGNE
LIÉBART - RÉGNIER

Excélia 2018

Les Sélectifs



Domaine Certifié Haute Valeur Environnementale depuis 2015
Domaine Certifié Viticulture Durable en Champagne depuis 2018
Vignoble Certifié en Agriculture Biologique depuis 2023



Terroir: Vauciennes
Sols: Argilo-calcaire
Composition: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Vendange: 2018



Vinification: Cuve Inox
Fermentation Malolactique
Vieillissement en cave: 48 mois
Dosage: 5g/L Brut



Accord mets & vin:
Terrine de lapin au piment d'Espelette
Magret de canard

Flaconnage: 75cl, 150cl, 300cl

CHAMPAGNE
LIÉBART - RÉGNIER

Confidencia

Les Sélectifs



Domaine Certifié Haute Valeur Environnementale depuis 2015
Domaine Certifié Viticulture Durable en Champagne depuis 2018
Vignoble Certifié en Agriculture Biologique depuis 2023



Terroir: Vauciennes
Sols: Argilo-calcaire
Composition: 80% Chardonnay, 20% Pinot Noir
Base Vendange: 2017
Vins de réserve: 40% (2016, 2015, 2013)



Vinification: Fûts de chêne
Fermentation Malolactique
Vieillissement en cave: 60 mois
Dosage: 4g/L Brut



Accord mets & vin:
Mignon de porc aux chanterelles
Carapaccio de Saint-Jacques aux baies de poivre

Flaconnage: 75cl



92 WINE ENTHUSIAST
Cellar Selection

CHAMPAGNE
LIÉBART - RÉGNIER

Sur le Grand Marais

Les Parcellaires



Domaine Certifié Haute Valeur Environnementale depuis 2015
Domaine Certifié Viticulture Durable en Champagne depuis 2018
Vignoble Certifié en Agriculture Biologique depuis 20203



Terroir: Baslieux-sous-Châtillon
Sols: Marnes, Argiles
Parcelle: Sur le Grand Marais (1h16) situé en bas de coteau
Composition: 100% Meunier
Base Vendange: 11 Septembre 2022 (jour fruit)



Vinification: Cuve Inox
Sans Fermentation Malolactique
Vieillissement en cave: 24 mois
Dosage: 0 g/L Brut Nature



Accord mets & vin:
Cabillaud au beurre d'agrumes
Rougets de roche, tian de légumes printaniers

Flaconnage: 75cl, 150cl



92  WINE ENTHUSIAST
Cellar Selection

92 Gault & Millau

CHAMPAGNE
LIÉBART - RÉGNIER

Rubis des Grès

Les Parcellaires



Domaine Certifié Haute Valeur Environnementale depuis 2015
Domaine Certifié Viticulture Durable en Champagne depuis 2018
Vignoble Certifié en Agriculture Biologique depuis 2023



Terroir: Vauciennes
Sols: Grès, Sable
Parcelle: Les Grès situé en cœur de coteau
Composition: 100% Pinot Noir
Vendanges: 17 Septembre 2023



Vinification: Cuve Inox
Fermentation Malolactique
Vieillissement en cave: 18 mois
Dosage: 7 g/L Brut



Accord mets & vin:
Civet de chevreuil aux cranberries et aux girolles
Verrines saumon fumé, ricotta

Flaconnage: 75cl



Vin issu de l'Agriculture biologique
Certifié par: FR-BIO-20

CHAMPAGNE
LIÉBART - RÉGNIER

L'Enclos

Les Parcellaires



Domaine Certifié Haute Valeur Environnementale depuis 2015
Domaine Certifié Viticulture Durable en Champagne depuis 2018
Vignoble Certifié en Agriculture Biologique depuis 2023



Terroir: Vauciennes
Sols: Argilo-calcaire
Parcelle: L'Enclos situé en cœur de coteau
Composition: 100% Petit Meslier
Vendanges: 13 Septembre 2021



Vinification: Fût de chêne
Fermentation Malolactique
Vieillissement en cave: 30 mois
Dosage: 0 g/L Brut Nature



Accord mets & vin:
Feuilleté chèvre épinard
Tarte abricot romarin

Flaconnage: 75cl

CHAMPAGNE
LIÉBART - RÉGNIER

Horti 2020

Les Parcellaires



Domaine Certifié Haute Valeur Environnementale depuis 2015
Domaine Certifié Viticulture Durable en Champagne depuis 2018
Vignoble Certifié en Agriculture Biologique depuis 2023



Terroir: Vauciennes
Sols: Argilo-calcaire
Parcelle: Les Jardins (Horti en latin) situé en cœur de coteau
Composition: Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc
Vendanges: 31 Août 2020



Vinification: Fût de chêne
Fermentation Malolactique
Vieillissement en cave: 48 mois sous liège
Dosage: 3 g/L Extra Brut



Accord mets & vin:
Ceviche de saint-jacques huile d'olive, zeste de citron vert et râpé de poutargue

Flaconnage: 75cl

CHAMPAGNE
LIÉBART - RÉGNIER

L'Enclos - Coteaux

Les Parcellaires



Domaine Certifié Haute Valeur Environnementale depuis 2015
Domaine Certifié Viticulture Durable en Champagne depuis 2018
Vignoble Certifié en Agriculture Biologique depuis 2023



Terroir: Vauciennes
Sols: Argilo-calcaire, Marnes
Parcelle: L'Enclos situé en cœur de coteau
Composition: 100% Petit Meslier
Vendanges: 3 Septembre 2022 (jour fruit)



Vinification en fût de chêne
Fermentation malolactique
Vin non filtré

Flaconnage: 75cl