



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

# 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

# Sur le Grand Marais

Les Parcellaires



Terroir: Baslieux-sous-Châtillon

Sols: Marnes, Argiles

Parcelle: Sur le Grand Marais (1h16) situé en bas de coteau



Composition: 100% Meunier

Base Vendange: 19 Septembre 2023 (jour fleur)



Vinification: Cuve Inox

Sans Fermentation Malolactique

Vieillissement sur latte: en cours (24 mois minimum)

Dosage: 0 g/L Brut Nature



Accord mets & vin:

Cabillaud au beurre d'agrumes

Rougets de roche, tian de légumes printaniers

Flaconnage: 75cl, 150cl



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: 08 Septembre 2023 (jour fruit)



Vinification: Fût de chêne 16 mois  
Fermentation Malolactique  
Vieillissement en cave: en cours  
Dosage: 0 g/L Brut Nature



Accord mets & vin:  
Feuilleté chèvre épinard  
Tarte abricot romarin

Flaconnage: 75cl



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

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 - 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: 12 Septembre 2023 (jour fruit)



Vinification en fût de chêne  
Fermentation malolactique  
Vin non filtré

Flaconnage: 75cl (bouteille sans agrafe à partir du millésime 2023)



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