

Champagne Leguay-Truchon



Le Champagne LEGUAY-TRUCHON est produit au sein d'une exploitation viticole de 4 hectares située au sein de la petite montagne de Reims, sur les communes de Pargny-lès-Reims et de Jouy-lès-Reims. Le vignoble constitué des 3 cépages champenois que sont le Pinot Meunier (45%), le Pinot Noir (30%) et le Chardonnay (25%) est entièrement planté sur un terroir 1^{er} Cru.

L'entreprise familiale qui compte aujourd'hui 2 salariés est gérée par Matthieu Leguay qui représente la 5^{ème} génération de vignerons.

Dès 1952, Jean TRUCHON repris l'exploitation familiale avec son épouse Mathilde. Tous deux entreprirent de développer une activité de production de champagne pour valoriser le fruit de leur travail et cesser de subir la loi des négociants en vin, seule façon à cette époque de vivre de la vigne. C'est ainsi qu'en 1953 il participa à l'élaboration de la Coopérative viti-vinicole de Jouy-Pargny, avec une dizaine d'amis vignerons amoureux de leur terroir, de leur travail et soucieux de l'avenir de leur passion. Une mise en commun des biens et des moyens pour ne pas disparaître de l'économie champenoise.

A cette époque leur union représentait 40ha. Aujourd'hui, après des années d'évolutions et d'investissements la coopérative compte 77 adhérents, pour une surface totale exploitée de 116ha. Certains

coopérateurs n'utilisent la coopérative que pour presser leurs raisins et les revendre ensuite, mais l'activité champagne ayant pu être développée d'autres se sont tournés vers l'élaboration de champagne et c'est environ 250 000 bouteilles qui sont tirées chaque année à la coopérative.

En 1974 on a l'union des vignobles LEGUAY et TRUCHON. Jean Pol LEGUAY vigneron de Jouy-lès-Reims épouse Nadine TRUCHON, fille de Jean et Mathilde. La marque LEGUAY-TRUCHON voit le jour et prospère jusqu'à vendre 28000 bouteilles dans les années 2000.

En 2008 c'est la création de L'EARL Champagne LEGUAY-TRUCHON et Fils. Matthieu, le fils de Jean-Pol et de Nadine rejoint l'entreprise. Formé par son père Jean-Pol ardent amoureux de ses vignes, Matthieu a su faire évoluer l'entreprise familiale aussi bien sur le plan innovations des gammes de champagne que sur le plan de l'évolution des pratiques culturales de la vigne ainsi que des démarches environnementales comme la future certification Haute Valeur Environnementale (HVE) à venir.

Le **Brut tradition** est un savant mélange des trois cépages champenois assemblé avec une partie de vins de réserve (vins issus de vendanges précédentes, 10 à 30% selon les années) dans le but de retrouver une identité tous les ans. Le brut vendu actuellement est constitué essentiellement de la vendange 2017 assemblée avec des vins de réserve. (40%Pinot Meunier, 35% Pinot Noir, et 25% de chardonnay dont 20% de vins de réserve).

Notre Brut réserve est le même produit que le brut tradition mais nous l'avons soigneusement gardé en cave durant de longues années avant de le dégorger et de lui mettre son bouchon. Actuellement c'est la vendange 2007 que l'on retrouve dans cette édition.

Le cuvée prestige est un millésime 2013, ce qui signifie qu'il n'y a qu'une seule vendange qui rentre dans l'assemblage, pas de vins de réserve.(assemblage maximum 10%de Meunier 50% pinot Noir et 40% de Chardonnay)