

DATE DES SALONS, MARCHÉS, FOIRES & RENCONTRES

02
CHARLY SUR MARNE
PORTES OUVERTES
sur notre exploitation
7 et 8 Novembre 2026
de 10h à 18h
Nous et le vin des amis !

86
POITIERS
Salon de la gastronomie
Samedi 14 Novembre
Dimanche 15 Novembre
de 10h à 19h
Parc des Expositions
de Grand Poitiers

33 *Nouveau*
MOULIS EN MÉDOC
Marché des producteurs
Clos de la Grave
21 et 22 Novembre
de 10h à 18h
72 route de la fontaine
33480 Moulis en Médoc

42
ST ROMAIN LE PUY
Marché de Noël
Samedi 21 Novembre
de 12h à 19h
Dimanche 22 Novembre
de 9h à 18h
Salle Jacques Fréry près
du gymnase Clavelloux

71
CHALONS SUR SAÔNE
Salons Vins et terroirs
Vendredi 27 /11 de 17h à 22h
Samedi 28/11 de 10h à 22h
Dimanche 29/11 de 10h à 18h
Parc des expositions

Point de collecte
16
CHATEAUBERNARD
Rendez -vous le
Vendredi 20 Novembre
Sur RDV l'après-midi
Parking de la Salle Castel,
Rue Charles de Gaulle

33
LANGON
Point Vert EURALIS
Vendredi 4 Décembre
de 9h à 18h
16 route de Villandrau
Tél Edwige : 06.70.05.09.99

33
ASQUES
Portes ouvertes
Domaine du Pinpin
5 et 6 Décembre
de 10h à 18h
360 route de Martel

60
LONGUEIL-ANNEL
Marché de Noël
Samedi 5 Décembre
de 10h à 18h
Salle Marius Leclercq

77
SAVIGNY LE TEMPLE
Présence du producteur
Clos de la Grave (Moulis)
Dimanche 13 Décembre
de 10h à 19h
32 rue des Iles

Nouveau
LES SOIRÉES
DÉGUSTATION VIP
Novembre - Décembre

Ludovic vous invite à découvrir une nouvelle formule de dégustation dans une ambiance chaleureuse et intimiste. Venez savourer les cuvées, accompagnées de petites gourmandises ou d'amuse-bouches, le tout sur un doux fond musical.

Une soirée placée sous le signe de la découverte, du partage et de la convivialité !

Complet
5 - 6 - 7 NOVEMBRE 2026
AIX EN PROVENCE

25 - 26 NOVEMBRE 2026
BESANÇON

Places limitées

POUR RÉSERVER
Infos et réservations :
06 84 95 86 05
ou par e-mail :
contact@champagne-remiot.com



DÉPÔTS TOUTE L'ANNÉE Sur RDV téléphonique obligatoire avant votre venue

33 **MOULIS-EN-MÉDOC :**
Mme Véronique PORCHERON
contact au 06.72.17.12.32

33 **ASQUES :**
M. Jean-Luc BOUDIN
contact au 06.30.57.34.29

40 **MONT DE MARSAN :**
M. Bruno LEGER
contact au 06.03.52.23.07

70 **VILLEFRANCON :**
M. Maurice GUINARD
contact au 06.82.06.14.51

77 **SAVIGNY LE TEMPLE :**
Mme Béatrice CAMMAGE
contact au 06.10.05.86.03

86 **VALDIVIENNE :**
M. Didier JOYEUX
contact au 06.70.46.37.67

CHAMPAGNE
Edwige François
RÉCOLTANT-MANIPULANT

CHAMPAGNE
L.REMIOT
CHARLY-SUR-MARNE

LA CHAMPAGNETTE
NUMERO 3
OCTOBRE 2026



LA CHAMPAGNETTE



MOT DE LA FAMILLE

Madame. Monsieur. Chers clients

La Champagnette fait son grand retour ! Au programme : des actualités, des nouveautés et un retour sur les moments forts de cette saison.

L'année 2026 a été marquée par une petite récolte. Après avoir subi le gel du printemps, nos vignes ont essuyé des épisodes de grêle, puis plusieurs vagues de canicule, avec peu de précipitations. De cette saison, nous retiendrons la formidable résistance de la vigne. Nous espérons une année plus généreuse à venir : vivement 2027 !

Malgré ces aléas, la qualité de nos moûts est au rendez-vous et laisse présager de magnifiques cuvées.

Préparons ensemble cette fin d'année : Que la joie, le bonheur et l'amour riment avec CHAMPAGNE !

Edwige François

COUP DE PROJECTEUR SUR

1986 - 2026 | Le Champagne Edwige François souffle cette année ses 40 bougies. Il est loin, le temps où nous élaborions quelques 2 000 bouteilles dans la cave familiale. Après leur remuage sur les pupitres, nos cuvées remontaient du fond de la cave dans des casiers de dix-huit bouteilles.



À cette époque, une simple cocotte-minute servait à chauffer les bouchons pour les nettoyer. Le bouchage à mouton et le muselage s'effectuaient manuellement, sans électricité.



40 ans plus tard, la production a été délocalisée de la cave familiale pour un souci de place, l'automatisation de certains procédés est apparue (remuage, bouchage muselage), un zéro de plus est apparu sur la production de bouteille, mais surtout une passion familiale qui se transmet de génération en génération avec cette envie de continuer pour les générations futures.

S.C.E.V. Val des Haïs - 3, Voie André Rossi - 02310 Charly-sur-Marne - Tél : +33 (0)3 23 82 11 26
contact@champagne-remiot.com - www.champagnes-français.com

LES CARACTÈRES CHAMPAGNE DE VIGNERONS

Étudier et réaliser pour vous aider, les Champagnes de Vigneron vous proposent trois pictogrammes accompagnés d'adjectifs pour mieux distinguer les caractères de nos champagnes :



CARACTÈRE VIF

Un caractère franc

« Des champagnes pleins de vivacité, portés par l'énergie d'une fraîcheur dominante. »

Dynamique, iodé, floral, frais, franc, minéral, pulpeux, salin, tendu, tonique, dix facettes évocatrices d'une fraîcheur vivifiante.

Accords : poissons et fruits de mer préparés simplement ou en sauce légère, jambon cru, caille, pigeon ou filet de bœuf. Ils accompagnent aussi certains fromages à pâte molle ou pressée non cuite, ainsi que des desserts aériens peu sucrés.



CARACTÈRE FRUITÉ

Un caractère gourmand

« Des champagnes tout en souplesse, aux riches arômes de fruits et à la douceur délicate. »

Charnu, généreux, gourmand, moelleux, opulent, rond, soyeux, suave, tendre, velouté, dix facettes marquées par la générosité.

Accords : poissons et crustacés à chair ferme, viandes blanches en sauce ou mijotées, accompagnés de légumes confits, de champignons, de risotto ou de pâtes. Ils s'accordent également avec des fromages à pâte molle ou pressée et des desserts aux fruits.



CARACTÈRE INTENSE

Un caractère bien trempé

« Des champagnes affirmés, déployant la force aromatique de leur épanouissement. »

Ample, boisé, charpenté, corsé, épicé, évolué, mature, onctueux, patiné, vineux, dix facettes pour des champagnes gastronomiques qui ne laisseront pas indifférents.

Accords : homard, poissons à chair ferme, viandes blanches en sauce, volaille jaune, charcuterie, gibier, bœuf ou agneau. Les légumes racines, champignons des bois et épices douces soulignent leur caractère. Ils accompagnent aussi les fromages affinés et certains chocolats.

Nos CUVÉES



PURE EXTRA-BRUT

Du fruité, à l'état brut

La cuvée **PURE** développe des arômes généreux, une belle fraîcheur et une douceur délicate... Un équilibre tout en finesse, qui se suffit à lui-même. Laissez-vous tenter...vous surprendrez vos convives.

75 cl

RÉSERVE BRUT

Réserve, une valeur sûre

La cuvée **Réserve** avec ses arômes matures réveille tous vos sens. Elle est appréciée de tous pour son équilibre parfait entre ses parfums très subtils, tout en finesse et sa magnifique longueur en bouche.

Une gamme complète déclinée en :

37.5 cl 75 cl 150 cl

TARIFS SALONS / FOIRES & DÉPÔTS / RENCONTRES

Du 15 Septembre 2026 jusqu'au 28 février 2027

Il est conseillé de pré-commander avant l'évènement

TARIF DÉGRESSIF: Prix Unitaire TTC / bouteille

Cuvées	de 1 à 5 bouteilles	de 6 à 36 bout.	37 à 60 bout.	Sup. 91 bout.
Tradition Brut	19.90€	18.20 €	18.00 €	17.80 €
Tradition Demi-sec				
Famous Rosé	21.50 €	20.20 €	20.00 €	18.80 €
Réserve				
Cuvée So ... blanc ou rosé	TARIF UNIQUE 19.20€			
Pure (non dosé)	22.00 €	21.50 €	21.00 €	20.50 €
Ell'ixir	29.90 €	27.90 €	27.50 €	26.90 €
Flatteuse Rosé de Saignée				
Finesse	OFFRE EXCEPTIONNELLE TARIF UNIQUE 25.90€ au lieu de 29.90€			
Magnum (150cl) Tradition, rosé, réserve	49.00 € unitaire			
Magnum (150cl) Ell'ixir ou Finesse	69.00 € unitaire			
Jéroboam Ell'ixir (300 cl)	129 € unitaire			

LES BOUTEILLES AU FORMAT DEMI (37.5 CL)

1/2 Tradition brut				
1/2 SO...	13.90 €	13.50 €	13.20 €	12.90 €
1/2 Réserve	le demi	le demi	le demi	le demi
1/2 Ell'ixir				
1/2 Finesse				

AOC CÔTEAUX CHAMPENOIS, blanc, rouge ou rosé

AOC Côteaux	24.90 €	21.90 €	20.90 €	19.90 €
-------------	---------	---------	---------	---------

Tarif unitaire à la bouteille

Nouveauté
CHANGEMENT
D'ANNÉES



LA CHAMPAGNETTE

NUMERO 3

OCTOBRE 2026

Un grand nombre de cuvées changent d'année cette année : Tradition brut, Demi-Sec, SO, Réserve et Pure.

LES EXPÉDITIONS

Pour toutes expéditions, nous vous conseillons de nous contacter en amont afin de vous faire le meilleur chiffrage, car avec les fortes augmentations actuelles, nous ne pouvons plus garantir un prix à l'année.

POUR COMMANDER

Sur nos manifestations :

Précommandez avant notre venue et bénéficiez du tarif de la colonne suivante de notre grille de prix dégressifs.

Sur nos dépôts : n'oubliez pas de prendre rendez-vous et de vous assurer des stocks avant de vous déplacer. Attention : le règlement doit être complet, avant enlèvement de la marchandise qui sera effectué par vos soins.

Par messagerie : contactez-nous, nous serons ravis d'échanger avec vous afin de vous proposer nos meilleures conditions.

CONTACTEZ-NOUS

03 23 82 11 26

contact@champagne-remiot.com

ANNIVERSAIRE : 40 ANS

- Pour célébrer ses 40 ans, le Champagne Edwige François vous invite à des **soirées VIP**, à la propriété comme dans différentes régions de France !
- Placées sous le signe de la convivialité, ces rencontres mêleront dégustations, petites gourmandises et musique pour partager de beaux moments.
- Une **tombola** nationale sera le fil rouge de ce tour de France, qui s'achèvera le 19 décembre 2026. Vous pourrez profiter de ces rendez-vous pour commander vos champagnes pour vos fêtes !

RECETTE DE FÊTES : Bellini à la pêche blanche



Ingredients

- 9 cl Champagne
- 1 cl Sucre de canne (option)
- 3 cl Purée ou Jus de pêche blanche

Mixologie

Dans une coupe à champagne, versez le jus ou la purée de pêche blanche. Mélangez doucement et soyez inventif pour la présentation. Bonne dégustation !