

**CRAMANT GRAND CRU**  
**CÔTE DES BLANCS**

©2021 CHARLES CURTIS MW

# CRAMANT GRAND CRU

## CÔTE DES BLANCS

# CRAMANT GRAND CRU

Cramant was classed as one of two grand cru villages in the Côte des Blancs in the original 1911 échelle des crus (along with Avize). The village is located north of Avize and south of Chouilly. To understand the complex terroir of Cramant, it helps to understand a bit about the geology of the Côte des Blancs. In geological terms, the Côte des Blancs is a cuesta within the much larger region of the Paris Basin. A cuesta is a hill that is formed where softer sedimentary rock is topped with a hard layer of rock known as the ‘capstone’. As the softer sedimentary rock erodes, it leaves a slope (‘côte’ in French) on one side of the formation, normally where the capstone has been fractured by geologic activity. This slope steeper slope is called an escarpment. Some of the vines in Cramant are planted on the east-facing escarpments of this cuesta.

Others vineyards in Cramant line the Butte de Saran. The Butte de Saran is what is known in geological terms as an ‘outlier,’ a freestanding hill that has been separated from the main part of a cuesta by erosion. The village of Cramant itself is nestled in the small valley that lies between the cuesta and the butte. At the risk of over-simplifying, we will divide the vineyards of Cramant into those on the western edge of the village, those east of the village, and those that wrap around the base of the Butte de Saran. The exposure of the vines in each of these places is varied, so there will be some further subdivisions.

The first section of vines is found mostly to the west of the D10 road. These are the vines that are on the slopes of the ‘Côte de Blancs proper’ which we will refer to by its geological name of ‘Cuesta’. Here there are essentially two broad subdivisions. The first contains the vines on the northern edge of the village, near the finage of Cuis, where the slopes face northeast. These are cooler sites, and the wines can resemble those produced in Cuis. We will refer to these vineyards as ‘Cuesta North’ (Cuesta Nord). The second part of this section is also west of the D10, but further south, closer to Avize. Here the Côte swings around, and the vines face east-southeast, producing a warmer terroir. We will call these the ‘Cuesta South’ section (Cuesta Sud), where there are two fairly large lieux-dits here, Le Luth and Les Vignes de Mardu.

Both of these sections face the vineyards on the slopes above the village on the southwest-facing slopes of the Butte de Saran on the other side of the D10 road. Vines carpet the slopes of the butte all the way around. Those near the top of the hill are in the finage of Chouilly and are not included here. The group that are behind and above the village of Cramant itself we refer to as ‘Saran Southwest’ (Saran Sud-Ouest). As the hill swings around, one finds lieux-dits that face South (Saran), southeast (Blanchard) and more east (Rochelet and Vigneux), ‘Saran Southeast’ (Saran Sud-Est). Here we will also include the lieux-dits Bouron du Midi and Bouron Leroy that form the base for Perrier-Jouët’s Belle Epoque Blanc de Blancs. These have a more southern exposure, giving lovely ripeness to the fruit. Between Bourons du Midi and Les Busons is Bouron du Levant with a slightly more eastern exposure. This is the source of Larmandier-Bernier’s Vieille Vigne du Levant.

The largest section of vines lies to the east of the village, extending to the border of grand cru Oiry. Anselme Selosse, acclaimed proprietor of Champagne Jacques Selosse, pointed out to me that the chalk forms east-west ridges in this section as a result of the process known as solifluction. The very porous chalk at one point froze while holding water and then thawed, causing it to fracture and break apart (gelifraction). This crushed chalk then moved slowly down the slope, producing the phenomenon of solifluction. These crests or ridges run west to east, and thus have slopes that slightly tilted to the north and south. Selosse identified three such crests produced by solifluction. We will call the first ‘Northeast’ (Nord-Est). This begins with the lieux-dits Le Gros Mont and Au-dessus du Gros Mont, and terminates in Sur les Gros Monts in Oiry. Guillaume Selosse (son of Anselme) produces a parcellaire from his vines in Au-dessus du Gros Mont. We also include in this section several lieux-dits north of this ridge that are on the border with Chouilly such as Le Bateau, where Dhondt-Grellet produces a parcellaire. The second ridge identified by Selosse includes Les Busons and Les Bionnes, and ends with Le Champ Braux in Oiry. Les Bionnes is one of the important vineyards for G.H. Mumm and is often included in their RSRV Cuvée Lalou. We will call this section ‘Centre-East’ (Centre-Est).

The largest section of vines east of the village we will simply call 'South' (Sud). This includes the third crest identified by Seloisse, which stretches from the various 'Pimonts' lieux-dits and ends with Le Chemin de Châlons and La Haute Borne in Oiry. This is where Seloisse owns the vines that produce his elusive Chemin de Châlons bottling, produced in minute quantities. At the risk of oversimplifying, we will also include in 'South' section a number of interesting lieux-dits, such as Les Gouttes d'Or and Les Grandes Plantes which face the ridge of the 'Pimonts,' and those on the other side, along the border with Avize, which include Les Cartelats and Les Robarts, where Suenen produces a parcellaire.



## CRAMANT GRAND CRU

Cramant est un village de la Côte des Blancs classé grand cru, situé au sud de Chouilly et au nord d'Avize. Pour mieux comprendre le terroir complexe de Cramant, il est utile de comprendre un peu la géologie de la Côte des Blancs. En termes géologiques, la Côte des Blancs est une cuesta dans la région du Bassin parisien. Une cuesta est une colline formée d'une roche sédimentaire plus tendre et surmontée d'une couche de roche dure. Au fur et à mesure que la roche sédimentaire plus tendre s'érode, elle laisse une pente sur un côté de la formation, normalement là où la roche dure a été fracturée par l'activité géologique. Cette érosion laisse une pente plus raide que l'on appelle un coteau ; une partie du vignoble de Cramant se trouve justement sur les coteaux orientés à l'est de cette cuesta.

D'autres vignes bordent cependant la Butte de Saran, connue en termes géologiques comme une butte-témoin, une colline isolée qui a été séparée de la partie principale d'une cuesta par l'érosion. Le village de Cramant lui-même est niché dans la petite vallée qui sépare la cuesta de la butte. Au risqué de trop simplifier, je diviserai les vignobles de Cramant entre ceux à l'ouest du village, ceux à l'est du village et ceux qui s'enroulent autour du pied de la Butte de Saran. L'exposition des vignes dans chacun de ces emplacements est variée. Il y aura donc plusieurs subdivisions supplémentaires.

La première partie de vigne se trouve surtout à l'ouest de la route D10. Ce sont les vignes qui se trouvent sur les coteaux de la « Côte de Blancs proprement dite » que nous appellerons par son nom géologique de « Cuesta ». Ici, il y a essentiellement deux grandes subdivisions. La première partie se trouve à la limite nord du village, près du finage de Cuis, où les coteaux sont orientés au nord-est. Ce sont des sites plus frais et les vins ressemblent à ceux produits à Cuis, que nous appellerons « Cuesta Nord ». La deuxième partie de cette section est également à l'ouest, mais plus proche d'Avize. Ici, la Côte tourne et les vignes sont exposées est-sud-est, produisant un terroir plus chaud. Nous les appellerons la section « Cuesta Sud, » où l'on trouve deux lieux-dits assez grands, Le Luth et Les Vignes de Mardu.

Ces deux vignes font face aux vignes sur les pentes au-dessus du village et sur les pentes sud-ouest de la Butte de Saran de l'autre côté de la route D10. Les vignes tapissent les pentes de la butte tout autour. Celles près du sommet de la colline sont dans le finage de Chouilly et ne nous concernent pas ici. Le groupe qui se trouve derrière et au-dessus du village de Cramant est nommé « Saran Sud-Ouest ». Au fur et à mesure que la colline se balance, on trouve des lieux-dits qui font face au sud (Saran), au sud-est (Blanchard) et plus à l'est (Rochelet et Vigneux). Ici, nous incluons également Bouron du Midi et Bouron Leroy qui forment la base de la cuvée Belle Epoque Blancs de Blancs de Perrier-Jouët. Ceux-ci ont une exposition plus méridionale, donnant une belle maturité au fruit. Entre Bourons du Midi et Les Busons se trouve les Bouron du Levant avec une exposition légèrement plus orientale. Telle est la source de la Vieille Vigne du Levant de Larmandier-Bernier.

La plus grande partie des vignes se trouve à l'est du village, s'étendant jusqu'à la frontière du grand cru Oiry. Le célèbre vigneron Anselme Selosse m'a fait remarquer que la craie forme des crêtes est-ouest dans cette section à la suite du processus connu sous le nom de solifluxion. La craie très poreuse a gelé tout en retenant l'eau, puis a décongelé, provoquant sa rupture (gélifraction). Cette craie brisée a ensuite glissé lentement vers le bas du versant, produisant le phénomène de solifluxion. Ces crêtes s'étendent d'ouest en est et présentent donc des pentes légèrement inclinées vers le nord et le sud.

Selosse a identifié trois crêtes produites par solifluxion. Nous appellerons la première « Nord-Est », qui commence avec les lieux-dits Le Gros Mont et Au-dessus du Gros Mont, et se termine avec Sur les Gros Monts à Oiry. Guillaume Selosse (fils d'Anselme) produit un parcellaire de ses vignes en Au-dessus du Gros Mont. Nous incluons également dans « Nord-Est » plusieurs lieux-dits qui se trouvent au nord de cette crête, à la frontière de Chouilly dont Le Bateau où Dhondt-Grellet produit un parcellaire. La deuxième crête identifiée par Selosse comprend Les Busons et Les Bionnes, et se termine par Le Champ Braux à Oiry. Les Bionnes est l'un des vignobles importants pour G.H. Mumm et est souvent inclus dans leur RSRV Blanc de Blancs. Nous appellerons cette section « Centre-Est ».

Nous appellerons simplement la plus grande partie « Sud ». Cette partie commence avec la troisième vague identifiée par Selosse, qui débute avec les différents lieux-dits « Pimonts » et se termine par Le Chemin de Châlons et La Haute Borne à Oiry. C'est à Chemin de Châlons que Selosse possède les vignes qui produisent son insaisissable vin Chemin de Châlons, produit en quantités infimes. Nous incluons également dans la partie « Sud » un certain nombre de lieux-dits intéressants, tels que Les Gouttes d'Or entre « Les Pimonts » et le village, et ceux le long de la frontière avec Avize, y compris Les Robarts, où Suenen fait un parcellaire.



# LIEUX-DITS

## NORTH-EAST *NORD-EST*

AU-DESSUS DU GROS MONT	<i>PLANTED</i>
LE BATEAU	<i>PLANTED</i>
LES BUISSONS	<i>PLANTED</i>
LES BUISSONS DU COUCHANT	<i>PLANTED</i>
LES BUISSONS DU LEVANT	<i>PLANTED</i>
LES BUISSONS DU MIDI	<i>PLANTED</i>
LE GROS MONT	<i>PLANTED</i>
ROUGE PERTE	<i>PLANTED</i>
LES TERRES DES BUISSONS	<i>PLANTED</i>

## CENTER-EAST *CENTRE-EST*

LES BIONNES	<i>PARTLY PLANTED</i>
LES BUZONS	<i>PARTLY PLANTED</i>

## CUESTA NORTH *CUESTA NORD*

LE BAS DE LA CÔTE	<i>PARTLY PLANTED</i>
LES BAS MARTELOTS	<i>PARTLY PLANTED</i>
LES BASSES CRAYERES	<i>PARTLY PLANTED</i>
LES CHARMIÈRES	<i>PARTLY PLANTED</i>
LA CÔTE	<i>PARTLY PLANTED</i>
LA CRAYÈRE	<i>PARTLY PLANTED</i>
LE FOND DES CHARMIÈRES	<i>PLANTED</i>
LA GARENNE	<i>PARTLY PLANTED</i>
LE GRAND PRÉ	<i>PARTLY PLANTED</i>
LES MARECHAUTES	<i>PLANTED</i>
LES MARTELOTS DU HAUT	<i>PLANTED</i>

*PLANTED, PARTIALLY PLANTED* *PLANTÉ, PARTIELLEMENT PLANTÉ*

MOYENS DU COUCHANT	<i>PARTLY PLANTED</i>
MOYENS DU LEVANT	<i>PLANTED</i>
LES PISSES LOUPS	<i>PARTLY PLANTED</i>
LES PONGEONS	<i>PLANTED</i>
LES RICYS	<i>PLANTED</i>

## **CUESTA SOUTH CUESTA SUD**

LE LUTH	<i>PARTLY PLANTED</i>
LE PATIS DU CÔTE DE CRAMANT	<i>PARTLY PLANTED</i>
LES VIGNES DE MARDU	<i>PARTLY PLANTED</i>

## **SARAN SOUTH-EAST SARAN SUD-EST**

BLANCHARD	<i>PLANTED</i>
BOURON LEROI	<i>PLANTED</i>
BOURON DU LEVANT	<i>PLANTED</i>
BOURON DU MIDI	<i>PLANTED</i>
LA CROIX DE CRAMANT	<i>PLANTED</i>
ROCHELET	<i>PLANTED</i>
SARAN	<i>PLANTED</i>
VIGNEUX	<i>PLANTED</i>

## **SARAN SOUTH-WEST SARAN SUD-OUEST**

LE BAS DES ORMES	<i>PARTLY PLANTED</i>
LES CHAMPS DU SOLEIL	<i>PARTLY PLANTED</i>
LA CROIX SABLONNIÈRE	<i>PARTLY PLANTED</i>
LES LONGUES VERGES	<i>PARTLY PLANTED</i>
LES MARAIS	<i>PARTLY PLANTED</i>
LES MARMOUZES	<i>PARTLY PLANTED</i>

*PLANTED, PARTIALLY PLANTED PLANTÉ, PARTIELLEMENT PLANTÉ*

## SOUTH SUD

LES BAGRELLES	PLANTED
LES BARIOTTES	PLANTED
LES BAS BOURONS	PLANTED
LES BAS MARDUS	PLANTED
LES BASSES CROIX	PLANTED
LES BASSES FOURCHES	PLANTED
LE BATEAU	PLANTED
LES BAUVES	PLANTED
LES BERGERIES AU COUCHANT	PLANTED
LES BERGERIES AU LEVANT	PLANTED
LES BOURONS	PLANTED
LES CARTELATS	PLANTED
LES CHAMPS DU PREVOT	PLANTED
LE CHEMIN DE CHÂLONS	PLANTED
LES CHENELOTS	PARTLY PLANTED
LES CHIQUÉES	PLANTED
LA CROIX DES BAYONNES	PLANTED
LES FOLIES	PLANTED
LA FONTAINE DES CROCHETS	PARTLY PLANTED
LES FOURCHES DU LEVANT	PLANTED
LES FOURCHES DU MIDI	PLANTED
LES FOURCHES DU NORD	PLANTED
LES FROMATTES	PLANTED
LES GOUTTES D'OR	PLANTED
LES GRANDES PLANTES	PLANTED
LES HAUTES BAUVES	PLANTED
LES HAUTES BERGERIES	PLANTED
LES HAUTS PIMONTS	PLANTED
LES MIREAUX	PARTLY PLANTED
LA NOUE DE GÉNIE	PLANTED

*PLANTED, PARTIALLY PLANTED PLANTÉ, PARTIELLEMENT PLANTÉ*

LES PAYENNES	<i>PLANTED</i>
LES PERTHES	<i>PLANTED</i>
LES PIMONTS DU LEVANT	<i>PLANTED</i>
LES PIMONTS DU MIDI	<i>PLANTED</i>
LES ROBARTS	<i>PLANTED</i>
LES ROUILLEES	<i>PARTLY PLANTED</i>
LE VILLAGE	<i>PARTLY PLANTED</i>
LA VOIE DE CHOUILLY	<i>PLANTED</i>
LA VOIE D'ÉPERNAY	<i>PLANTED</i>

*PLANTED, PARTIALLY PLANTED PLANTÉ, PARTIELLEMENT PLANTÉ*

# NEGOCIANTS

Of the larger négociants, Perrier-Jouët and Mumm both have important holdings in Cramant.

## PRODUCERS BASED IN THE VILLAGE:

### BERTIN & FILS

64 rue Saint Gibrien  
51530 Cramant  
06 07 67 00 26

### BONNAIRE

120 Rue d'Épernay  
51530 Cramant  
03 26 57 50 85  
<https://homobulla.com/>

### BONNINGRE-DURAND

67 Rue Saint-Gibrien  
51530 Cramant  
03 26 57 59 99

### BOULET-LEMAIRE

41 Avenue du 8 Mai 1945  
51530 Cramant  
03 26 57 99 61

### BULLIER-COLLET

Rue du 8 Mai  
51530 Cramant  
03 26 57 56 54  
[www.facebook.com/champagnepol-jacques.collard.1](http://www.facebook.com/champagnepol-jacques.collard.1)

### POL-JACQUES COLLARD

312 Rue du 8 Mai 1945  
51530 Cramant  
03 26 57 93 55

### COMTE-PELLERIN

8 Allée des Acacias  
51530 Cramant  
03 26 57 57 26

### COURTOIS-CAMUS

270 rue du 8 Mai 1945  
51530 Cramant  
03 26 57 91 18

### CRÉPAUX-COURTOIS

113 rue de la Noue  
51530 Cramant  
03 26 57 56 38

### CRÉPAUX FILS

25 rue Ferdinand Moret  
51530 Cramant  
03 26 57 50 61  
[www.champagnecrepaux.fr/](http://www.champagnecrepaux.fr/)

### CAMILLE DESHAUTELS

130 Rue de La Garenne  
51530 Cramant  
03 26 57 50 40

### DHONDT-GRELLET

Le Vieux Moulin  
51190 Flavigny  
03 26 57 97 09

### DIEBOLT-VALLOIS

84 rue Neuve  
51530 Cramant  
03 26 57 54 92  
[www.diebolt-vallois.com/](http://www.diebolt-vallois.com/)

**BENOÎT DIOT (AND DIOT-LEGRAS)**

105 rue de Carrouge  
51530 Cramant  
03 26 52 76 89  
[www.champagne-diot-legras.fr/](http://www.champagne-diot-legras.fr/)

**GASPARD-CRÉPAUX**

69 Rue de la Noue  
51530 Cramant  
03 26 58 08 00  
[www.champagne-gaspard-crepoux.com/](http://www.champagne-gaspard-crepoux.com/)

**PHILIPPE GLAVIER**

82 Rue Nestor Gaunel  
51530 Cramant  
03 26 57 58 86  
[www.champagne-philippe-glavier.com/](http://www.champagne-philippe-glavier.com/)

**GUIBORAT FILS**

99 rue de la Garenne  
51530 Cramant  
03 26 57 54 08

**HURET-COLAS**

17 rue de la Libération  
51530 Cramant  
03 26 57 54 44  
[www.champagne-huret-colas.fr/](http://www.champagne-huret-colas.fr/)

**ERIC ISSELÉE**

350, rue des Grappes d'Or  
51530 Cramant  
03 26 57 54 96  
[www.champagne-eric-isseele.com/](http://www.champagne-eric-isseele.com/)

**ISSELÉE PERE ET FILS**

233 rue des Grappes d'Or  
51530 Cramant  
09 74 56 91 82  
[www.champagne-isseele.fr/](http://www.champagne-isseele.fr/)

**LANCELOT-COURTOIS**

375 Rue de la Libération  
51530 Cramant  
03 26 57 51 25

**PHILIPPE LANCELOT  
(AND LANCELOT-WANNER)**

155 Allée de la Garenne  
51530 Cramant  
03 26 57 55 95  
[www.philippelancelot.com/](http://www.philippelancelot.com/)

**LANCELOT-PIENNE**

1 place Pierre Rivière  
51530 Cramant  
03 26 59 99 86  
[www.champagne-lancelot-pienne.fr/](http://www.champagne-lancelot-pienne.fr/)

**PIERRE LANCELOT-ROYER**

540 Rue du Général de Gaulle  
51530 Cramant  
03 26 57 51 41

**PAUL LEBRUN**

65 Rue Nestor Gaunel  
51530 Cramant  
03 26 57 54 88  
[www.champagne-paul-lebrun.fr/](http://www.champagne-paul-lebrun.fr/)

**PIERRE LOUIS LESAGE**

401 Rue du Moutier  
51530 Cramant  
03 26 57 95 58  
[www.facebook.com/champagne.pierre-louislesage](http://www.facebook.com/champagne.pierre-louislesage)

**LILBERT-FILS**

223 Rue du Moutier  
51530 Cramant  
03 26 57 50 16  
[www.champagne-lilbert.com/](http://www.champagne-lilbert.com/)

**MALLOL-GANTOIS**

290 Rue du Général de Gaulle  
51530 Cramant  
03 26 57 96 14

**GILBERT MORIZET**

255, rue du Moutier  
51530 Cramant  
03 26 57 50 92  
[www.champagne-morizet.com/](http://www.champagne-morizet.com/)

**JOËL MORIZET**

350 Rue de la Libération  
51530 Cramant  
03 26 57 52 77  
[www.facebook.com/ChampagneMO-RIZET/](http://www.facebook.com/ChampagneMO-RIZET/)

**MARC MORIZET**

72 rue du Carrouge  
51530 Cramant  
03 26 57 50 93  
[www.marc-morizet.com/](http://www.marc-morizet.com/)

**BRUNO OYANCE**

75 Rue du Péan  
51530 Cramant  
03 26 57 93 43

**FRANÇOIS R. PATURE**

41 Place Puisard  
51530 Cramant  
03 26 57 53 55

**PERTOIS-LEBRUN**

399 rue de la Libération  
51530 Cramant  
03 26 57 54 25  
[www.champagne-pertoislebrun.com/](http://www.champagne-pertoislebrun.com/)

**PETITJEAN-LIÉGÉ**

85, rue de la Libération  
51530 Cramant  
03 26 53 80 15  
[www.champagne-petitjean.fr/](http://www.champagne-petitjean.fr/)

**PETITJEAN-PIENNE**

4, allée des Bouleaux  
51530 Cramant  
03 26 57 58 26  
[www.champagnepetitjean-pienne.fr/](http://www.champagnepetitjean-pienne.fr/)

**CHAMPAGNE POPULUS-CAZENAVE**

83 Rue du Carrouge  
51530 Cramant  
03 26 57 54 53

**M. RICHOMME**

306 rue de Moutier  
51530 Cramant  
03 26 57 52 93  
[www.champagne-richomme.fr/](http://www.champagne-richomme.fr/)

**SAINTGYBRYEN (COOPÉRATIVE VINICOLE DE CRAMANT)**

59 rue du Mont Félix  
51530 Cramant  
03 26 57 50 72  
[www.union-champagne.fr/101-cramant/](http://www.union-champagne.fr/101-cramant/)

**SIMON-MICHELOT**

15 et 28 rue Léon Bourgeois  
51530 Cramant  
03 26 52 64 29  
[www.champagne-simon-michelot.com/](http://www.champagne-simon-michelot.com/)

**SUENEN**

53 rue de la Garenne  
51530 Cramant  
03 26 57 54 94  
[www.champagne-suenen.fr/](http://www.champagne-suenen.fr/)

**NOËL TESSIER**

101 Rue de la Grande Côte  
51530 Cramant  
08 99 23 97 10

**J. VIGNIER**

65 Rue Nestor Gaunel  
51530 Cramant  
03 26 57 54 88  
[www.champagnejvignier.fr/](http://www.champagnejvignier.fr/)

**VOIRIN-JUMEL**

555 rue de la Libération  
51530 Cramant  
03 26 57 55 82  
[www.champagne-voirin-jumel.com/](http://www.champagne-voirin-jumel.com/)

# CRAMANT FACTS

## CRAMANT PLANTINGS BY GRAPE VARIETY:

CHARDONNAY	347 <sub>HA</sub>	58 <sub>A</sub>	66 <sub>CA</sub>
MEUNIER	0 <sub>HA</sub>	42 <sub>A</sub>	81 <sub>CA</sub>
PINOT NOIR	0 <sub>HA</sub>	0 <sub>A</sub>	0 <sub>CA</sub>
PINOT GRIS	0 <sub>HA</sub>	0 <sub>A</sub>	0 <sub>CA</sub>
PETIT MESLIER	0 <sub>HA</sub>	0 <sub>A</sub>	0 <sub>CA</sub>
ARBANE	0 <sub>HA</sub>	0 <sub>A</sub>	0 <sub>CA</sub>
PINOT BLANC	0 <sub>HA</sub>	0 <sub>A</sub>	0 <sub>CA</sub>
TOTAL	347 <sub>HA</sub>	100 <sub>A</sub>	147 <sub>CA</sub>

SOURCE: CIVC

VINEYARD OWNERS:	232
CODE POSTAL:	51530
CODE INSEE:	51196
REGION:	GRAND EST
DÉPARTEMENT:	MARNE

# GLOSSARY

## CRU

Literally ‘growth’. In French generally, the dictionary *Trésor de la Langue Française* defines cru as a ‘collection of lands considered from the point of view of what is grown there.’ In Burgundy it refers specifically to a ‘terroir producing wines with specific characteristics.’ In Champagne, however, this term is generally used to refer to all of the vineyards in a particular village, since they are most often blended.

## CUESTA

A ridge or crest with a gentle slope on one side and a steep slope (‘escarpment’) on the other. It is formed when there is a layer of hard stone (‘capstone’) on top of a layer of softer sedimentary material. In Champagne, the capstone is Lutetian limestone, which dates to 34 – 56 million years ago. The foot of the slope is chalk, which was deposited in the late Cretaceous epoch (beginning about 80 million years ago), and the softer material that eroded away was a type of sand called Thanet Sand dating to 56 – 59 million years old.

## ECHELLE DES CRUS

The échelle des crus (‘ladder of the growths’) was a system set up in 1911 to classify the villages of the Champagne region according to their commercial merit. The system was retired in 2010. Each of the champagne-producing villages were assigned a percentage, and each year growers in a given village would be paid a pro-rated amount of the declared price for the year according to their rank on the échelle des crus. Villages rated 90% - 99% were referred to as ‘premier cru,’ and villages rated 100% were referred to as ‘grand cru’. When the system was brought to an end, premier cru and grand cru villages were allowed to retain these labels without respect to grape variety.

## FINAGE

The limits of the planted area of a given village.

## GELIFRACTION

Decomposition of rock through freeze-thaw activity. In Champagne, this occurred when porous chalk, filled with water, froze and then thawed, fracturing the chalk and rendering it susceptible to solifluction (see below).

## GRAND CRU

See échelle des crus.

## LIEU-DIT (PLURAL LIEUX-DITS)

Literally, ‘named place’. In viticulture, this means the smallest unit of a vineyard that all share the same characteristics. It may be wholly-owned (and then known as a ‘Monopole’) or divided among several owners.

## **MONO-CRU**

A champagne made with grapes blended from different lieux-dits all within the same village.

## **OUTLIER**

A freestanding hill that has been separated from the main part of a cuesta by erosion.

## **PARCELLAIRE**

A Champagne made from only one lieu-dit.

## **PARIS BASIN**

The Paris Basin is a large area of sedimentary rock between the mountains of the Massif Armoricain, the Massif Central, the Vosges, and the Ardennes. These mountains began to rise in the Triassic Period between 200 – 250 million years ago, and the area was filled with a sea whose marine deposits formed chalk that was eventually so deep that it caused the crust of the earth to sag, forming the Paris Basin.

## **PREMIER CRU**

See échelle des crus.

## **SOLIFLUCTION**

A geological term that refers to the gradual movement of decomposed rock, soil, or other material down a slope. In Champagne, it refers to the flow of chalk that has been broken apart by freeze-thaw activity, known as gelifraction.

# GLOSSAIRE

## **BASSIN DE PARIS**

Le bassin parisien est une vaste zone formée de roches sédimentaires entre les montagnes du Massif Armoricain, le Massif Central, les Vosges et les Ardennes. Ces montagnes ont commencé à s'élever au Trias, il y a 250 à 200 millions d'années, et la région était remplie d'une mer dont les dépôts marins formaient de la craie. Ce dépôt était finalement si profond qu'il a provoqué l'affaissement de la croûte terrestre, formant le bassin parisien.

## **BUTTE-TÉMOIN**

Une colline isolée, séparée d'une cuesta plus grande par érosion.

## **CRU**

Un mot souvent utilisé en Français, mais il prend un sens spécial en Champagne. En Bourgogne, « cru » veut dire spécifiquement un « terroir produisant des vins aux caractéristiques spécifiques » selon le BIVB. Cependant, en Champagne, ce terme est généralement utilisé pour désigner tous les vignobles d'un village donné, car ils sont le plus souvent assemblés et non distingués à un niveau plus précis.

## **CUESTA**

Un versant avec une pente douce d'un côté et une pente plus raide (« escarpement ») de l'autre. Il se forme lorsqu'il y a une couche de pierre dure sur une couche de matériau sédimentaire plus tendre. En Champagne, la roche dure est formée de calcaire lutétien, qui date de 56 à 34 millions d'années. Le pied de la côte est de la craie, qui a été déposée à partir de la fin du Crétacé (il y a environ 80 millions d'années), et la matière plus tendre qui s'est érodée est constituée des sables thanétiens, formés il y a 56 à 59 millions d'années.

## **ÉCHELLE DES CRUS**

L'échelle des crus était un système mis en place pour classer les villages de la Champagne en fonction de leur mérite commercial. Né en 1911, il a été terminé en 2010. Chacun des villages producteurs de champagne s'est vu attribuer un pourcentage, et chaque année les producteurs d'un village donné reçoivent une somme pour chaque kilo de raisin au prorata du prix déclaré pour l'année en fonction de leur rang sur l'échelle des crus. Les villages évalués à 90% - 99% étaient appelés « premier cru » et les villages évalués à 100% étaient appelés « grand cru ». Lorsque le système a pris fin, les villages de premier cru et de grand cru ont été autorisés à conserver ces appellations sans égard au cépage.

## **FINAGE**

Les limites de la superficie plantée d'un village donné.

## **GRAND CRU**

Voir échelle des crus.

## **GÉLIFRACTION**

Décomposition de la roche par activité de gel-dégel. En Champagne, cela s'est produit lorsque la craie poreuse, remplie d'eau, a gelé puis s'est décongelée, fracturant la craie et la rendant sensible à la solifluxion.

## **MONO-CRU**

Un champagne élaboré à partir d'un assemblage de différents lieux-dits au sein d'un même village.

## **PREMIER CRU**

Voir échelle des crus.

## **SOLIFLUXION**

Terme géologique qui fait référence à la descente progressive de roches, de sols ou d'autres matériaux décomposés le long d'un versant. En Champagne, il fait référence au flux de craie qui a été brisé par une activité de gel-dégel, appelée « gélifraction ».

**MAPPING CHAMPAGNE**  
CARTOGRAPHIE CHAMPAGNE

‡ DE LONG® x WINEALPHA

**MAPPING CHAMPAGNE**  
CARTOGRAPHIE CHAMPAGNE

! DE LONG® x WINEALPHA