

+ Les vendanges...

Depuis le 7 Septembre, les premiers coups de sécateur ont sonné le coup d'envoi des vendanges et d'un millésime prometteur...

Le beau temps qui nous aura accompagné tout au long de l'année, n'a pas manqué ce rendez-vous !



La maison Lombard, sous l'impulsion de Thierry Lombard et de Christophe Pitois, a pris de sérieuses options en Grands Crus et notamment là où nous nous sentons le mieux...

La côte des Blancs !

Nous travaillons sur une mise en avant des parcelles et des villages. Ainsi nous vous proposerons prochainement un Grand Cru Blanc de Blancs Avize, un Grand Cru Blanc de Blancs Le Mesnil, un Grand Cru Blanc de Blancs Chouilly... et nous vous réservons... une surprise avec la sortie d'un Grand cru Blanc de Noirs Verzenay...

Nous pouvons aussi vous annoncer de nouveaux visuels "étiquettes" pour habiller nos gammes à partir de Janvier 2016



+ LE PRESSURAGE

La maison LOMBARD achète du raisin qu'elle va envoyer aux 45 pressoirs qui couvrent la région Champagne et obtenir ainsi des moûts qu'elle rentrera dans ses locaux d'Épernay. C'est alors que commence le processus de vinification « classique » des vins tranquilles. Une partie de nos vins sera ensuite élevée dans des barriques de 5hl afin de mettre en exergue la richesse des terroirs avant la champagnisation



Lorsque j'ai préparé ce moment, il y a déjà 7 ans, avec l'arrivée de Christophe Pitois, j'avais envisagé un retour positif de la part de nos clients, mais la réalité dépasse largement mes espérances.

En effet l'arrivée prochaine de nouvelles cuvées Grands Crus et d'une Tanagra Millésimée accompagnent l'évolution de notre maison familiale vers l'expression absolue des terroirs champenois.

La 1ère page de ce chapitre s'écrira avec le lancement de notre champagne "bio" au printemps prochain...

Dans cette attente découvrez la cave oubliée... [Thierry Lombard](#)