CHAMPAGNE

MATER & FILII

Dossier de presse

2016-2017

Origines et histoire de Mater & Filii

Le Champagne Mater et Filii est d'abord une histoire de lignée, de transmission. Transmission d'une passion, d'un savoir-faire et d'un état d'esprit.

Les familles POTTIN et DHUICQ sont présentes en Champagne depuis au moins... 1687, année de mariage du plus ancien aïeul connu de la famille DHUICQ, Pierre D'HUICQ, né en 1643 et qui habitait VANDIERES, à quelques kilomètres de DORMANS. Familles d'agriculteurs et de viticulteurs bien connues dans la Vallée de la Marne, elles travaillent la terre et les vignes champenoises depuis de nombreuses générations et ont toujours été très impliquées dans l'animation et le développement de leur région de cœur, la Champagne.

Présentation de la Maison

La Maison Mater & Filli est une structure familiale, propriétaire des vignes qu'elle exploite, situées sur les terroirs de TROISSY et DORMANS.

Situées sur les terroirs de TROISSY et DORMANS, dans la Vallée de la Marne, les vignes Mater & Filii sont réparties sur une douzaine de parcelles, majoritairement plantées en cépage Meunier. La plus ancienne est âgée de 48 ans et la plus jeune a 9 ans.

Zone viticole septentrionale, la Vallée de la Marne possède pourtant, grâce à la Marne et aux influences océaniques de l'ouest, un climat dit « océanique dégradé » et les précipitations sont modérées (entre 550 et 700 mm par an).

Les sous-sols de la Vallée de la Marne – constitués d'un empilement de sables, d'argiles et de roche résistante, reposant sur les formations du Crétacé – sont recouverts de craies blanches qui assurent un très bon drainage aux sols, maintiennent une humidité suffisante et emmagasinent également la chaleur du soleil de la journée pour la restituer la nuit et permettre ainsi une meilleure maturation du raisin.

Enfin, le front de la cuesta de la Côte de l'Ile-de-France, percée par la Marne, présente des dénivellations importantes (70 à 150 m) et de fortes pentes (jusqu'à 40°) donnant une meilleure exposition au soleil, une augmentation de l'énergie solaire au sol et une descente des coulées d'air froid vers le bas des pentes.

Une aventure humaine

Le Champagne Mater et Filii est certes d'abord une histoire de lignée, de transmission, mais c'est également une belle aventure humaine.

J'ai passé mon enfance dans la ferme de la Charmoise, à BELVAL SOUS CHATILLON (non loin de DORMANS) et étais heureux d'en découvrir et d'en faire découvrir tous les habitants, toutes les cachettes et donc toute la beauté, à ma dizaine de cousins et cousines, les week-ends ou pendant les vacances scolaires. Quelques années plus tard, mes parents se sont séparés. Ma mère a quitté la ferme pour reprendre l'exploitation d'une partie des vignes de ses parents et faire face à cette nouvelle situation. Après mon baccalauréat littéraire, j'ai suivi des études de droit à REIMS et NANCY, conclues par l'obtention du DJCE et j'ai connu un parcours professionnel riche de découvertes et de rencontres, dans plusieurs établissements bancaires. Mais après avoir brassé de l'intangible durant plus de 20 ans, j'avais besoin de retrouver la matière. Ce contact précieux et régénérant avec la terre et ses fruits me manquait, j'avais besoin – comme tant d'autres l'ont fait avant moi – de me reconnecter à mes racines, de me sentir utile. Ma mère approchant de la retraite, j'ai progressivement repris l'exploitation viticole familiale, sous son œil exigeant mais toujours bienveillant et je vous propose de continuer la route ensemble.

Jérôme Dhuicq

Nos chefs de cave / oenologues

Florence Machet

Issue d'une famille de vignerons, Florence a obtenu son baccalauréat – comme les Jérôme – au lycée Léon Bourgeois, à EPERNAY. C'est par la Maison Moët et Chandon, où elle a pu mettre en œuvre et affiner ses compétences œnologiques, que Florence a débuté sa formation sur le terrain. Elle a ensuite continué de développé son expertise au sein de la Maison REGNARD, grâce à laquelle elle a pu, notamment, découvrir d'autres savoir-faire, d'autres passionnés du travail du vin. C'est fort de toutes ces rencontres et nourrie de ces partages que Florence a affiné la maîtrise de son art.

Jérôme Corbon

Issu d'une famille de viticulteurs champenois installée à AVIZE, Jérôme est un enfant du pays et un ami de longue date puisque les deux Jérôme se sont connus, il y a quelques années..., au lycée Léon Bourgeois d'EPERNAY. Fort de toutes les rencontres qu'il a pu faire, lors de sa carrière d'œnologue pour la Maison Veuve Cliquot, Jérôme a affiné la maîtrise de son art et a ainsi pris, en 2004, la direction de la société vinicole de Troissy, strcuture unanimement reconnue en Champagne pour son savoir-faire, sa modernité et ses exigences.

Viticulture raisonnée

Notre défi permanent est de vous proposer des champagnes de haute qualité, élaborés dans le respect des principes du développement durable.

L'analyse environnementale de l'ensemble de la filière Champagne, réalisée au début des années 2000, a mis en évidence quatre enjeux majeurs :

1. **Maîtriser** les intrants et leurs effets potentiels sur la santé et l'environnement.
2. **Préserver** et mettre en valeur les terroirs, la biodiversité et les paysages de champagne.
3. **Gérer de façon responsable** l'eau, les effluents, les sous-produits et les déchets.
4. **Relever le défi** énergétique et climatique.

La Maison Mater & Filii est accompagnée, dans toutes ces démarches environnementales, par des spécialistes de la mise en œuvre de ce cadre de référence et, après avoir constaté que près de 80 % des 125 points exigeants du cadre de référence étaient satisfaits, a ainsi programmé son plan de progrès sur les toutes prochaines années.

Communication

Acteur moderne du monde champenois et viticulteur de taille modeste, la Maison Mater & Filii se devait de proposer une communication différente…

Mission bien complexe que celle de faire connaître une nouvelle marque de champagne. Il faut assurément un regard neuf et extérieur sans pour autant briser tous les codes du secteur.

C'est pour cela que Jérôme Dhuicq a fait appel au studio Ellair, composé d'Estelle Philibert et Robin Gillet, pour « designer » la communication des champagnes Mater & Filii.

> « Partant du constat que le champagne est avant tout une boisson festive, donc joyeuse, nous avons imaginé les étiquettes et l'univers Mater & Filii sur un panel de couleurs intenses. Composée de 7 cuvées, la gamme de champagne est diversifiée et nous avons donc travaillé une couleur pour chaque cuvée, tout en conservant comme base de cette gamme, le jaune-orangé qui symbolise l'aspect pétillant du champagne. »
> *Estelle & Robin*
>
> Pour l'anecdote, nous avons remarqué qu'avec une gamme de couleur riche comme celle de Mater & Filii, les amateurs de champagne n'ont pas besoin de retenir immédiatement le nom de la cuvée (généralement sophistiqué, dans le monde du vin), la couleur suffit !

Quelques chiffres et dates Mater & Filii

- 1687 : mariage de Pierre D'HUICQ
- 2012 : reprise de l'exploitation familiale par Jérôme DHUICQ
- 12 parcelles, majoritairement plantée en Meunier
- 15 ans d'âge moyen des vignes
- 48 ans pour la plus vieille
- 9 ans pour la plus jeune
- 149 km : Distance entre Carrière sur Seine et Dormans - par l'autoroute A4
- 2016 : 7 cuvées proposées par Mater & Filii
- Près de 30 points de dégustations et ventes en France et dans le monde
- 2021 : Premier millésime Mater & Filii

Structure d'exploitation et coordonnées

E.A.R.L. « La Compagnie des Vaillantes » au capital social de 8 000 €
Associé unique et gérant : Jérôme DHUICQ
SIRET 804 402 725 00019

4, rue du Maréchal Foch 51700 DORMANS | 7, Rue des jonquilles 78420 CARRIÈRES SUR SEINE

champagne@materetfilii.fr | 06 12 56 62 65 | 01 39 15 28 42

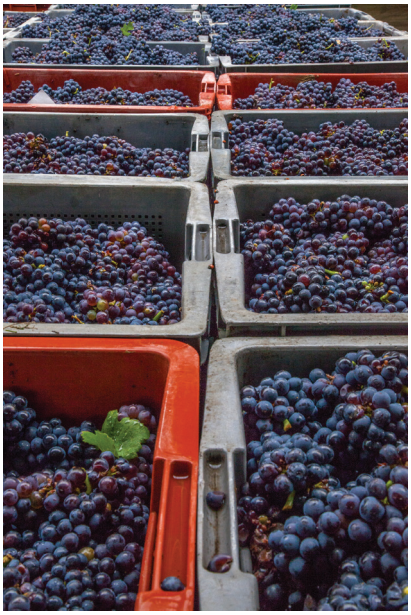
Réseaux sociaux

https://www.facebook.com/champagne.materetfilii
https://twitter.com/MateretFilii
https://www.instagram.com/champagne_materetfilii

Annexes

IMG_6382.JPG

IMG_6404.JPG



IMG_6367.JPG

IMG_6203.JPG

IMG_6216.JPG

Photos à télécharger au format web et en HD à l'adresse : https://goo.gl/wzndr3

Annexes

IMG_6180.JPG

Collection_2.JPG

Trad02.JPG

Trad01.JPG

Photos à télécharger au format web et en HD à l'adresse : https://goo.gl/wzndr3

Annexes

Conditions générales d'utilisation des dessins et photos

Les images (dessins, logos, graphismes, etc...) et/ou les photographies présentées dans ce dossier de presse comme dans l'intégralité du site internet des champagnes Mater & Filii (ci-après «les images») sont protégées.

La reproduction, la représentation, l'adaptation, la modification ou la citation (ci-après «l'utilisation»), de tout ou partie des images, dans un but de diffusion publique (hors utilisations «pédagogiques» et «sites personnels» mentionnés ci-après) ou dans un but commercial, quel que soit le moyen ou le procédé utilisé, est interdite sans autorisation préalable de la Maison Mater & Filii à demander à l'adresse suivante, en précisant de façon détaillée l'utilisation envisagée : contact@materetfilii.fr.

L'utilisation de tout ou partie des images est également interdite sur l'ensemble des réseaux sociaux, sauf en utilisant des liens de renvoi vers le site des champagnes Mater & Filii.fr

L'utilisation n'est autorisée que pour l'illustration d'un travail pédagogique ou de recherche non publié ni commercialisé, ou dans le cadre de l'illustration de sites internet personnels à vocation non commerciale.
En cas d'utilisation autorisée, la mention du crédit photographique est obligatoire sous la forme «© Copyright 2016 Champagne Mater & Filii» sur chacune des utilisations des images et/ou des photographies.

Il est interdit d'effacer les métadonnées stockées dans chaque fichier image de ce dossier de presse comme de l'intégralité du site internet des champagnes Mater & Filii.

Demande d'utilisation des dessins et photos

Pour obtenir une ou plusieurs images (dessins, logos, graphismes, etc...) et/ou photographies supplémentaires relatives aux champagnes Mater & Filii, merci d'adresser votre demande, en précisant de façon détaillée l'utilisation envisagée, à l'adresse suivante : contact@materetfilii.fr.

Dossier de presse

2016-2017