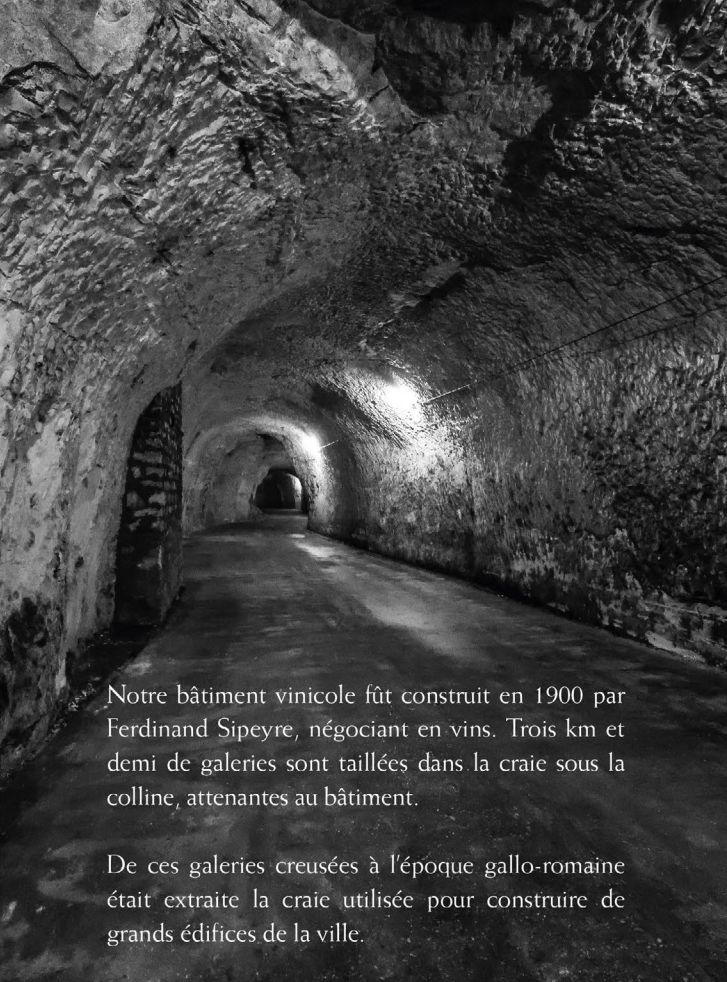




Notre bâtiment vinicole fût construit en 1900 par Ferdinand Sipeyre, négociant en vins. Trois km et demi de galeries sont taillées dans la craie sous la colline, attenantes au bâtiment.

De ces galeries creusées à l'époque gallo-romaine était extraite la craie utilisée pour construire de grands édifices de la ville.

Ce trésor inestimable permet de produire des Champagnes en cave naturelle, de façon authentique et artisanale, avec un long vieillissement dans la fraîcheur, le silence et la quiétude de nos cathédrales de craie.



JEAN-BENOÎT HERY,

Négociant-manipulant de 37 ans, fervent défenseur du patrimoine, participe à la relance de la production de Champagne à Châlons-en-Champagne, un des berceaux du Champagne au XIX^e siècle.

Les champagnes sont élaborés avec précision et vieillissent dans un environnement naturel en crayères. La maison J.B HERY s'impose dans le paysage gastronomique.



POUR EN SAVOIR PLUS

MAISON DES CRAYÈRES SARL
12 RUE BASSE DE COMPERTRIX
51000 CHÂLONS EN CHAMPAGNE
NM-688-APE4634Z
06 81 98 97 09
jb@champagnejbherly.com
www.champagnejbherly.com

VISITE DES CAVES
& DÉGUSTATION SUR RDV



CHAMPAGNE
J.B HERY
CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE

“Une production artisanale”



La diversité des terroirs de Craie est mise en évidence avec des assemblages axés sur le cépage Chardonnay, un merveilleux transmetteur, riche de jolies nuances.

Tout Champagne doit vieillir, mais celui-ci vieillit plus longtemps, car un long vieillissement sur lies dans les Crayères, révèle la complexité et l'empreinte du Chardonnay.



Toutes les étapes de vinification sont réalisées dans notre cuverie à partir de l'arrivée des moûts de raisins fraîchement pressés.

Les Fermentations sont réalisées en cuves inox avec des souches de levures sélectionnées. Prise de mousse et vieillissement sur lies dans nos crayères à température constante toute l'année.

NOS CHAMPAGNES

■ BRUT HÉRITAGE

25 % Chardonnay – 75 % de Pinot Noir

Vieilli au moins deux années dans nos Crayères, ce Champagne est parfaitement équilibré entre finesse et puissance, proposé à parfaite maturité.

■ BRUT OR DE CRAIE

100% Chardonnay
(Côte des Blancs, Sézannais, Vitryat.)

Cette typicité du sol offre une extraordinaire finesse à ce cépage d'Or, enrichie par un vieillissement en cave sous un ciel de craie fruit d'une véritable complexité.

■ BRUT ROSÉ DE CRAIE

85% Chardonnay
(Côte des Blancs, Sézannais, Vitryat.)
15% Côteaux Champenois rouge.

Ces terroirs de craie produisent des Champagnes rosés particulièrement fruités et d'une extraordinaire finesse enrichi par un vieillissement en cave sous un ciel de craie fruit d'une véritable complexité.

■ BRUT NATURE MILLÉSIME 2002

90 % Chardonnay et 10% Pinot Noir
(issus exclusivement de Premiers et Grands Crus : Chouilly, Mesnil sur Oger, Avize).

Une maturité d'exception s'exprimant sur la richesse et la concentration des saveurs. Enrichie par un très long vieillissement dans nos Crayères, cette cuvée est sans dosage pour préserver toute son authenticité.

