

CHAMPAGNE

CHARLES ELLNER

EPERNAY – FRANCE

Au début du 20^{ième} siècle, Charles Emile Ellner, fondateur de la Maison, qui pour l'anecdote, était au début de sa carrière professionnelle "remueur" dans une importante Maison Champenoise, commença à acquérir petit à petit les premières parcelles de Vignes, point de départ de son aventure dans le monde du "Champagne". Son esprit d'indépendance, et sa grande passion du vin, le conduisirent donc tout naturellement dès l'origine, non seulement à cultiver son vignoble mais de surcroît à vinifier, assembler lui-même ses Cuvées et enfin à les commercialiser directement auprès d'une clientèle particulière.



Depuis 1905, la Maison champagne Ellner est restée indépendante et familiale. Elle est dirigée par Jean-Pierre Ellner, petit-fils du fondateur, tandis que ses filles et neveux de la quatrième génération s'impliquent de plus en plus dans la société.

Les membres actuels de la famille...



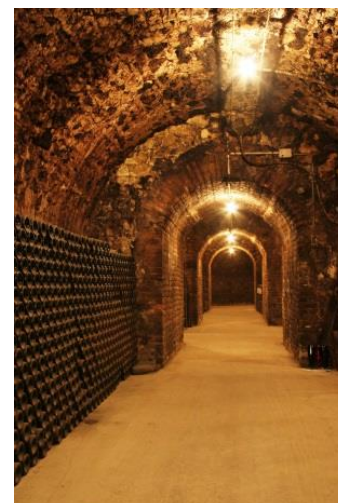
En 1985, les activités de production, de stockage et les bureaux ont été regroupés dans une élégante construction située à Epernay, à laquelle s'est ajoutée en 2013 le bâtiment viticole de Pierry.



Notre outil de production alliant modernisme et tradition nous assure qualité et réactivité, en accordance avec les référentiels d'aujourd'hui. Les vinifications sont menées dans notre nouvelle cuverie inox, mais également partiellement dans nos anciens foudres et tonneaux de chêne.

L'ensemble de la production est réalisée dans nos celliers à Epernay, depuis la vendange jusqu'à l'expédition chez nos clients et partenaires.

Les caves s'étendent sur 2 Km de galeries et contiennent un stock permanent de 2.500.000 à 3.000.000 de bouteilles qui vieillissent un minimum de 3 ans « sur lattes ». Plutôt que d'effectuer la fermentation malo-lactique, nous préférons laisser le temps au temps et commercialiser notre plus jeune cuvée « non millésimée » un minimum de 4 ans. Nos millésimes sont vieillis sur leurs lies en bouteille entre 6 et 12 ans.



Notre vignoble d'environ 50 hectares est réparti sur 15 villages situés dans les différents terroirs de la Vallée de la Marne, de la Montagne de Reims, de la Côte des Blancs. Nos vignes en Grand Cru sont à Chouilly et nos vignes Premier Cru sont à Rilly la Montagne, à Tauxières, à Champillon, à Sermiers et à Dizy. Cette variété de localisation nous apporte une palette de vins à la base de différentes cuvées harmonieuses et élégantes.

Grâce à la grande proportion de Chardonnay dans la plupart de nos assemblages, le style Ellner est tout en finesse, fruité avec une légère et longue sensation de fraîcheur en fin de bouche. Le Pinot Noir apporte de la corpulence tandis que le Pinot Meunier amène de la rondeur aux vins.



Afin que nos vins reflètent l'harmonieuse expression de la nature, depuis 2001, nous avons choisi de conduire notre vignoble dans une démarche de viticulture raisonnée, avec un usage très limité des produits phytosanitaires, dans le respect de l'environnement.

Après une récolte effectuée exclusivement à la main, nos moûts sont vinifiés puis les vins sont assemblés par notre œnologue, dont le travail précieux apporte à chacun de nos Champagnes Ellner leurs spécificités et leurs personnalités.

La vendange 2013 a été particulièrement tardive puisque les premières grappes ont été cueillies les premiers jours d'octobre. Mais la qualité et le bon état sanitaire des raisins ont pu exprimer la typicité de nos terroirs.

Notre marque Charles Ellner est distribuée en France, mais aussi sur de nombreux marchés à l'exportation. Nos ventes annuelles se montent à 700 000 bouteilles, dont la moitié à l'export.

Champagne Charles Ellner est fière d'avoir su préserver sa personnalité et son identité familiale, aussi bien dans son travail que dans ses Champagnes.

