

CHAMPAGNE CHARLES ELLNER

EPERNAY — FRANCE



L'ESPRIT ELLNER – TOUTE UNE HISTOIRE

L'ESPRIT DE FAMILLE

Le Champagne Ellner fût fondé en 1905 par Charles-Emile Ellner. Auparavant il était « remueur »* dans une importante maison de Champagne d'Épernay. Mais très vite cet homme dynamique a commencé à acquérir des parcelles de vignes, puis à faire son propre Champagne.

Son fils Pierre a perpétué son œuvre en agrandissant le vignoble et en développant la clientèle, en France comme à l'international. Mais avant tout il a surtout su poser les bases qualitatives, pour qu'Ellner soit reconnu aujourd'hui comme une marque de grande qualité.

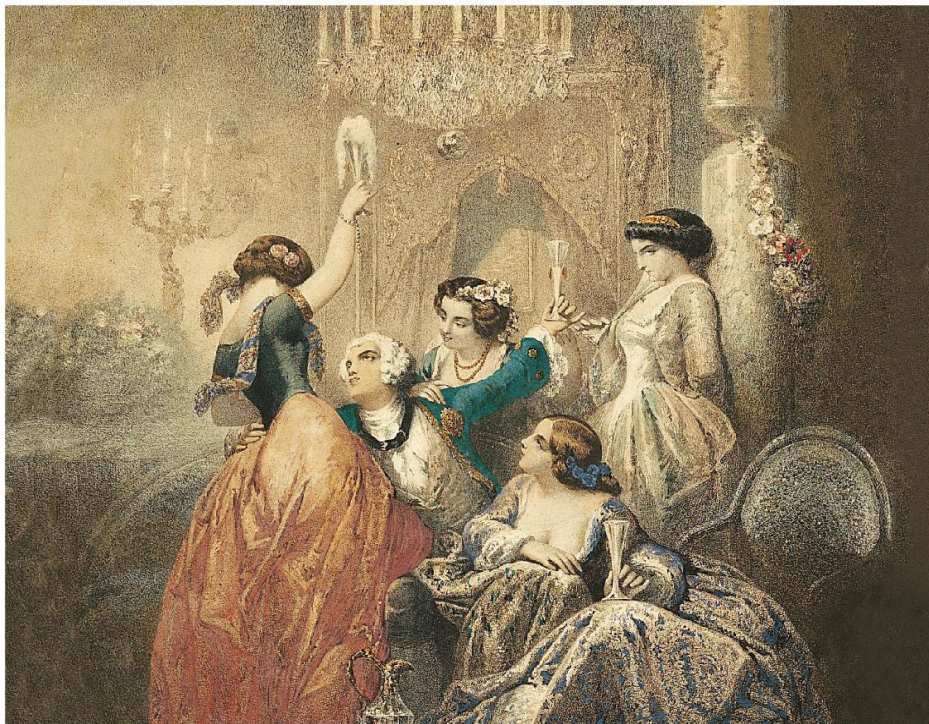
Parmi ses enfants c'est Jean-Pierre qui a repris les rênes, et qui les tient encore fermement aujourd'hui, avec son épouse Michèle. C'est cette troisième génération qui a emmené la société familiale vers le mode de travail qu'exige le troisième millénaire, en modernisant le site d'Épernay tout en préservant les traditions.

Aujourd'hui la quatrième génération est incarnée par les filles de Jean-Pierre et Michèle, ainsi que par leurs neveux. Emmanuelle et Alexandra s'occupent du marketing et de la communication, tandis que Frédéric et Arnaud s'attèlent aux vignes et au travail à la cave. Chacun a de jeunes enfants qui peuvent un jour incarner la cinquième génération d'Ellner à Épernay.

**Un remueur tourne des bouteilles de Champagne, par des petits coups, pour que le dépôt de levures, qui s'est formé sur la paroi de la bouteille durant sa fermentation sur lattes, soit emmené vers le bouchon : c'est-à-dire de la position horizontale vers la position verticale, bouchon en bas. On dit alors que la bouteille est « sur pointe », prête à être dégorgée. C'est une activité qui requiert de la patience et beaucoup d'adresse.*

L'HISTOIRE DU TABLEAU

Dans les années 70 Jean-Pierre et Michèle Ellner découvrent un tableau qui les a intrigués. Malheureusement le tableau était anonyme, mais on estime qu'il date de la fin du 18^e siècle : l'époque pré-romantique ou neo-classique. Il met en scène un homme au milieu de quatre élégantes dames, semblant en adoration devant l'une d'elles brandissant ce qui ressemble à une flûte de Champagne. Convaincue par la force qui émane de l'image, la famille en a fait le porte-drapeau de leur marque : depuis lors la scène est immortalisée sur les étiquettes et symbolise l'Esprit Ellner : la joie de vivre à *la française* !



A l'origine tout le tableau était représenté sur l'étiquette, mais depuis un lifting ingénieux il y a 3 ans, ce sont seulement les deux personnages centraux du tableau qui y figurent. C'est surtout « Elle » qui rime avec « Ellner », qui donne à Ellner sa touche résolument féminine. Elle domine son admirateur, non pas par sa force, mais par son élégance et par son charme : ce Champagne saura vous hypnotiser également, par sa finesse, par sa bulle légère et par son sens de la célébration. C'est ça, l'esprit Ellner !

LE SOIN DU DETAIL

L'esprit Ellner, c'est aussi le soin du détail. La façon délicate avec laquelle nos Champagnes sont élaborés : un élevage très long dans nos caves crayeuses où l'on sent encore la présence bienveillante du fondateur-remueur, pour que les bouteilles se chargent patiemment de toute leur histoire, et pour que nos terroirs s'expriment pleinement. C'est Arnaud et Frédéric qui décident aujourd'hui quel est le moment optimal, pour chaque lot, de quitter ce lieu mythique pour aller enchanter les tables des amateurs aux quatre coins du monde. Le soin du détail, c'est aussi la sensibilité féminine d'Emmanuelle et d'Alexandra, qui ont conçu un packaging valorisant pour nos flacons, sobre et élégant, mettant en scène notre courtisane dans un tourbillon de couleurs et de lignes épurées, à l'image du Champagne lui-même.

TERRE A TERRE : NOTRE TERROIR

La famille Ellner possède un vignoble de 50 hectares en Champagne. Le fait de posséder son propre vignoble est un avantage considérable pour la maîtrise de la qualité de nos raisins, et donc pour la constance et la linéarité de nos Champagnes. Si l'on cultive sa vigne soi-même, non seulement on la « comprend » mieux, mais on peut décider du moment optimal pour les vendanges. Par conséquent on n'a pas besoin d'artifices pour « façonner » ses vins, pour camoufler ses défauts : la nature prévaut sur la technologie. Les calcaires et craies de nos côtes permettent de récolter des raisins mûrs de haute densité minérale, donnant lieu à des vins de base frais et tendus, permettant à leur tour un élevage long de Champagnes musclés, droits et sveltes, dont les saveurs ne s'érodent que très lentement. Cela nous permet aussi d'être très rigoureux dans les assemblages : les mêmes origines sont réservées, année après année, pour les mêmes cuvées, ce qui nous permet d'imprimer un style.

PLUS QU'UN STYLE : UN MUST

Audacieux, enivrant, impétueux... Difficile de décrire l'effet du Champagne Ellner sur votre palais, et sur votre esprit, mais une chose est sûre : il ne vous laisse pas indifférent. Une main de fer dans un gant de velours, force alliant délicatesse. Nos champagnes sont à l'image de l'élégance des femmes françaises, qui ne prennent pas une ride, qui aiment pourtant bien manger, boire et faire la fête : du relief, de l'étoffe, enrobé mais tout en dentelle, précis, tranchant, sveltes, séduisant et éternellement jeune...

