

2025



CHAMPAGNE
VEUVE DOUSSOT

VIGNERONS DEPUIS 1746 À NOË-LES-MALLET5



CHAMPAGNE
VEUVE DOUSSOT

La  ettre
by VD



Chers clients, chers amis,

Une année pleine de défis, mais aussi de belles réussites.

L'année viticole 2024 ne nous a pas épargnés ! Tout a commencé avec un hiver doux et pluvieux, suivi d'un printemps capricieux. Les gelées sévères qui ont frappé notre région, ont causé des dégâts importants dans nos vignes. Comme beaucoup d'autres vignobles, nous avons malheureusement perdu une grande partie de nos premiers bourgeons, compromettant sérieusement la récolte. Puis un été extrêmement pluvieux marqué par 1300 millimètres de pluie contre 650 en moyenne entraînant un développement intense de mildiou et provoquant ainsi la perte des raisins restants.

Heureusement, nous avons pu compter sur nos précieuses réserves issues des vendanges précédentes, qui avaient été particulièrement généreuses et qualitatives. Grâce à elles, nous avons pu travailler sereinement et réaliser des assemblages de qualité même si malheureusement, il n'y aura pas de Millésime 2024.

Mais loin de nous décourager ! Toute l'équipe reste mobilisée et plus motivée que jamais pour préparer la saison à venir. Nous continuons d'anticiper les défis que la nature pourrait nous réserver et mettons tout en œuvre pour protéger nos vignes et garantir des champagnes d'exception.

D'ailleurs, une belle nouvelle vient animer ce début d'année : plusieurs de nos cuvées ont été récompensées par une pluie de médailles ! Une belle reconnaissance pour notre travail et notre engagement. Et ce n'est pas tout : nous avons le plaisir de vous présenter notre nouveau Millésime Grand Ernestine. Nous avons choisi une base de 2015, offrant ainsi 10 ans de vieillissement au lieu des 5 ans habituels de la cuvée Ernestine. Un vrai bijou que nous avons hâte de vous faire découvrir !

N'hésitez pas à nous contacter afin que nous préparions au mieux votre visite !

Pétilllement Votre,
Stéphane Joly

A vos agendas

Foire de Brignoles du 5 au 13 avril
Foire de Besançon du 24 mai au 1^{er} juin
Foire de Nancy du 7 au 15 juin
Foire de Pontarlier du 11 au 14 septembre
Foire de Dijon du 1^{er} au 11 novembre





TRADITION

85% Pinot Noir
et 15% Chardonnay.

Cuvée incontournable d'un
apéritif entre amis. L'expression
la plus juste
de notre terroir.



DEMI-SEC

Plus dosé en sucre
ce Demi-Sec va sublimer
vos desserts.



GRANDE CUVÉE

Élaboré uniquement à partir
de têtes de cuvée, cet élégant
Champagne ravira vos apéritifs
et se mariera avec vos viandes
grillées et fromages.



ROSÉ TENDRESSE

Cette cuvée fera le bonheur
de vos apéritifs estivaux et
accompagnera vos desserts
à base de fruits.

Étiquettes
personnalisables
(mariages, anniversaires,
baptêmes, etc...)
Devis
sur demande.



EXTRA-BRUT

Faiblement dosé en sucre,
il est destiné aux amateurs
d'arômes authentiques.



BLANC DE BLANCS

100% Chardonnay,
cette cuvée délicate sera
parfaite à l'apéritif et
accompagnera vos recettes de
poisson.



ERNESTINE

70% Pinot Noir
et 30% Chardonnay.
Fruit d'une récolte d'une
seule année, ce Millésime
ravira les amateurs de
grands Champagnes.



MÉMOIRE

Grand Millésime, composé de
70% de Chardonnay et de 30%
de Pinot noir, issu de
10 ans de vieillissement et
vinifié en fût de chêne...
Pour les grands moments !



CUVÉES « L BY VD »

Blanc de Blancs • Blanc de Noirs • Rosé

Produites en quantité limitée.

Ces cuvées sont élaborées à partir d'un seul cépage
issu d'une seule parcelle située sur le plateau de Blu
en zéro dosage.



VINS ET ALCOLS

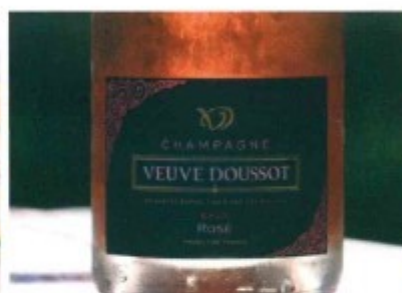
Coteaux Blanc, Rouge, Rosé • Ratafia

Les coteaux champenois sont élaborés à partir
de Pinot Noir et de Chardonnay.

Ce sont les seuls vins tranquilles de notre appellation.
Le Ratafia est un apéritif typiquement champenois.



œnotourisme by VD



Visite de cave toute l'année

Découvrez l'authenticité de notre maison de champagne. Profitez d'une expérience complète incluant une visite immersive de notre cave suivie de la dégustation de nos vins. Vous pouvez également accompagner votre expérience d'un repas exquis, idéal pour un groupe à partir de 20 personnes.

Devis sur demande.

Afin de vous assurer de toute notre disponibilité, il est impératif de prendre rendez-vous.

Journée dégustation : 15 novembre 2025

Venez vous initier à l'art de la dégustation en présence de notre œnologue Philippe Narcy. Un déjeuner accords mets et vins est prévu.

Prix de la journée : 80 €

Nos dépôts par département

- 01 Manziat • 10 Saint Andres les Vergers • 12 Saint Affrique
- 13 Marseille • 17 Annepont • 18 Dun sur Auron • 22 Île de Bréhat
- 26 Bourg de Peage • 30 Ales / Poulx
- 33 Pujols sur Ciron / Pineuilh / Cenac • 38 Grenoble
- 44 Vallet • 52 Pont la Ville • 54 Mercy Le Haut / Crion / Heillecourt
- 62 Saint Homer • 63 Clermont Ferrand • 66 Saint Cyprien
- 69 Lyon • 70 Molay • 71 Charolles / Geugnon • 75 Paris 9^{ème}
- 78 Le Perray en Yvelines • 81 Terzac • 82 Castelsarrasin
- 84 Cabrières d'Avignon
- 94 Villecresnes • 95 Montgeroult



Pensez à notre
Boutique en ligne !



Distributeur en Belgique

- 70 Soignies

Nous consulter pour connaître les coordonnées.

CHAMPAGNE
VEUVE DOUSSOT

10360 NOÉ-LES-MALLET - FRANCE

Tél. +33 (0)3 25 29 60 61 - Fax. +33 (0)3 25 29 11 78

champagne.veuve.doussot@wanadoo.fr - www.champagneveuve.doussot.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION.