



DEPUIS 1837

de VENOGE

CHAMPAGNE



DEPUIS 1837

de VENOGE
CHAMPAGNE

UNE DEMEURE HISTORIQUE



L'Hôtel de Venoge

Le splendide Hôtel Particulier de Venoge, dont la construction s'est achevée en 1900, témoigne du dynamisme commercial d'Épernay dès la fin du 19^{ème} siècle. Situé sur la mythique Avenue de Champagne, il reflète parfaitement l'image d'élégance et de raffinement de la Maison.



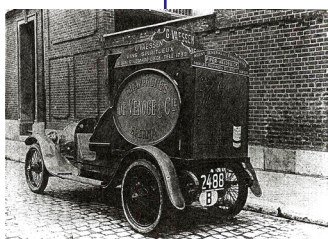
Depuis juillet 2015, l'Avenue de Champagne fait partie des sites représentatifs des « Coteaux, Maisons et Caves de Champagne », inscrits sur la liste du Patrimoine mondial de l'UNESCO

15^{ème} siècle

Origines de la famille de Venoge en Suisse où la rivière Venoge se jette dans le lac Léman.

1837

Henri-Marc de Venoge quitte la Suisse et crée « de Venoge & Cie » à Epernay.



1838

Henri-Marc crée la 1^{ère} étiquette illustrée de l'histoire de la Champagne.



1851

Le Cordon Bleu est adopté comme symbole de la Maison. Il fait référence à la rivière Venoge et à l'ordre du Saint-Esprit.



1845

Joseph de Venoge, fils d'Henri-Marc et figure marquante de la bonne société d'Epernay, prend la tête de la Maison.

1866

Gaëtan de Venoge, fils de Joseph, devient Président de la Maison. Il développe les ventes à l'export, notamment aux Etats-Unis.



2015

La Maison s'installe au 33 Avenue de Champagne, dans un magnifique écrin véhiculant parfaitement l'image de noblesse, de distinction et de raffinement attachée à de Venoge.

Champagne de Venoge relance la mythique cuvée des Princes.

1998

de Venoge intègre le groupe champenois Boizel Chanoine Champagne.

1898

Yvonne de Venoge, fille de Gaëtan et son mari prennent la tête de la Maison. Ils développent la marque dans la grande aristocratie européenne.

2005

Lancement de la cuvée de prestige « Louis XV » auquel le champagne doit tant. Par l'arrêt du 25 mai 1728, Louis XV autorisa uniquement aux vins de Champagne d'être commercialisés et transportés en bouteille. La prise de mousse pu enfin avoir lieu en bouteille : le champagne était né.

1858

Création de la Cuvée des Princes en hommage aux Princes d'Orange.



CRÉÉ EN 1851,
LE CORDON BLEU EST
LE SYMBOLE DE LA MAISON.
IL FAIT RÉFÉRENCE À LA RIVIÈRE
VENOGE ET AU PLUS PRESTIGIEUX
ORDRE DE CHEVALERIE
DE LA MONARCHIE FRANÇAISE :
L'ORDRE DU SAINT-ESPRIT.

CORDON BLEU



BRUT

Jolie robe légèrement dorée, belle complexité aromatique alliant des notes de pomme verte, de citron et de miel. Équilibré, rond, complexe et subtil. Un champagne d'une polyvalence exceptionnelle.

Pinot Noir 34%
Meunier 33%
Chardonnay 33%

Dosage : 6,1 g / L
Vieillessement : 36 mois



EXTRA BRUT

Très légèrement dosée, cette cuvée présente une attaque très fraîche, fort appréciée des amateurs. Notes de fruits à chair blanche, citron et pêche de vigne. Un vin d'apéritif et en accompagnement de fruits de mer.

Pinot Noir 50%
Meunier 25%
Chardonnay 25%

Dosage : 3,5 g / L
Vieillessement : 48 mois



DEMI SEC

Une mousse abondante, alliant charpente et finesse. Une bouche fruitée aux nuances de miel d'acacia. Sa douceur n'a d'égale que la finesse. Idéal pour accompagner un dessert.

Pinot Noir 50%
Meunier 25%
Chardonnay 25%

Dosage : 38 g / L
Vieillessement : 36 mois

CORDON BLEU



BLANC DE NOIRS

Sa palette aromatique mêle des arômes de citron, de cassis et d'anis. Original, ample, puissant et frais, sa légère vinosité en fait le compagnon idéal des viandes blanches et foies gras.

Pinot Noir 80%
Meunier 20%

Dosage : 6,9 g / L
Vieillessement : 36 mois



BRUT ROSÉ

Le nez est frais et révèle d'intenses notes de fruits rouges. La bouche fraîcheur, vivacité et rondeur. Un champagne d'apéritif convenant également aux desserts à base de fruits.

Pinot Noir 60%
Meunier 20%
Chardonnay 20%

Dosage : 6,9 g / L
Vieillessement : 36 mois

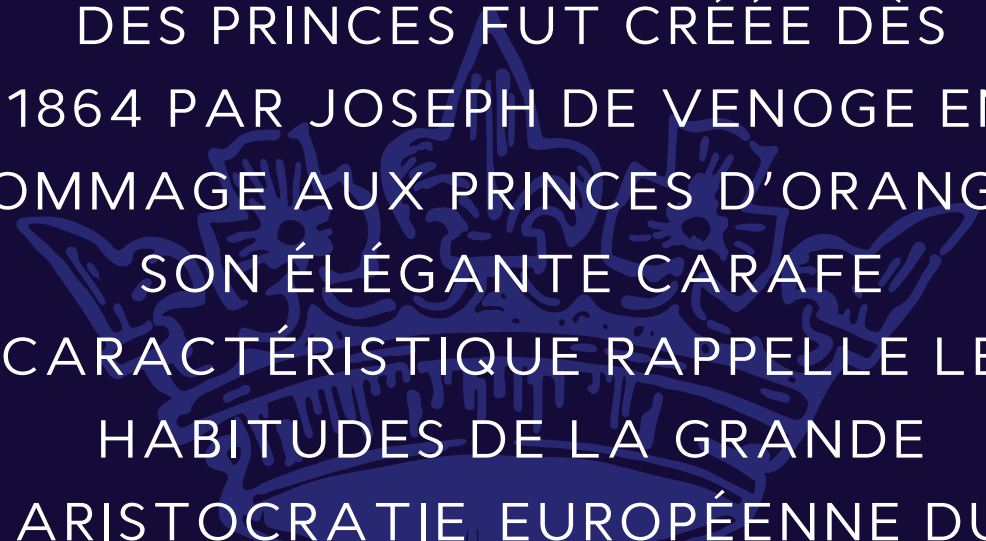


MILLESIME

Réalisé sans fermentation malolactique, sa robe est d'une belle couleur jaune dorée, les bulles sont fines et régulières, le nez est flatteur avec ses arômes de fruits secs et de pain d'épices.

Pinot Noir 75%
Chardonnay 25%

Dosage : 7 g / L



LA MYTHIQUE CUVÉE
DES PRINCES FUT CRÉÉE DÈS
1864 PAR JOSEPH DE VENOGÉ EN
HOMMAGE AUX PRINCES D'ORANGE.
SON ÉLÉGANTE CARAFE
CARACTÉRISTIQUE RAPPELLE LES
HABITUDES DE LA GRANDE
ARISTOCRATIE EUROPÉENNE DU
DÉBUT DU 20ÈME SIÈCLE QUI
DÉCANTAIT LE CHAMPAGNE
EN FLACONS DE CRISTAL.

Princes



BRUT

Distinguée, tout en vivacité, avec une bouche florale et persistante, une mousse légère et abondante, cette cuvée développe des senteurs complexes et délicates.

Pinot Noir 34%
Meunier 33%
Chardonnay 33%

Dosage : 5 g / L



EXTRA BRUT

Très faiblement dosée, la cuvée Princes Extra Brut développe des arômes délicats de fruits et d'épices. Un grand vin d'apéritif.

Pinot Noir 34%
Meunier 33%
Chardonnay 33%

Dosage : 4 g / L

VIN DES PRINCES, PRINCES DES VINS



BLANC DE BLANCS

De subtils arômes de fleurs blanches et d'agrumes soulignent sa fraîcheur et son élégance qui séduiront particulièrement à l'apéritif ou sur des entrées raffinées.

Chardonnay 100%

Dosage : 6 g / L



BLANC DE NOIRS

Une certaine vinosité et une grande richesse aromatique qui ne compromettent en rien sa fraîcheur. Des arômes de fruits rouges frais et de cassis lui donnent un caractère enjoleur.

Pinot Noir 100%

Dosage : 6 g / L

Princes



ROSÉ

Marquée par les arômes de groseilles et de fraises soulignés d'agrumes, cette cuvée se déguste à merveille à l'apéritif et accompagne à la perfection le homard et le saumon.

Pinot Noir 100%

Dosage : 6g / L



Tour Eiffel

Dédiée à la Dame de Fer, cette création sonnait comme une évidence pour la Maison qui fut partenaire de l'Exposition Universelle de 1889 où fut inaugurée la Tour Eiffel.

Pinot Noir 34%
Meunier 33%
Chardonnay 33%

Dosage : 6 g / L

GRAND VIN
DES
Princes



BLANC DE BLANCS

Composée de Premiers et Grands Crus, cette cuvée dévoile de superbes arômes de brioche et de fruits compotés. La bouche est riche et ample. Ce grand vin séduira par son élégance et sa structure.

Chardonnay 100%

Dosage : 6 g / L



ROSÉ

Issu d'une sélection minutieuse de vignobles, ce vin d'une grande vivacité dévoile de sublimes arômes de fruits rouges et d'épices. La longueur en bouche est exceptionnelle.

Pinot Noir 100%

Dosage : 6 g / L

PAR L'ARRÊT DU 25 MAI 1728,
LOUIS XV AUTORISA
UNIQUEMENT AUX VINS
DE CHAMPAGNE D'ÊTRE
COMMERCIALISÉS ET TRANSPORTÉS
EN BOUTEILLE. LA PRISE DE
MOUSSE PU ENFIN AVOIR LIEU :
LE CHAMPAGNE ÉTAIT NÉ.
DE VENOGÉ LUI REND HOMMAGE
AVEC LES CUVÉES LOUIS XV.
UNIQUEMENT COMPOSÉES
DE GRANDS CRUS ET ÉLABORÉES
DANS LES MEILLEURS MILLÉSIMES,
ELLES REPRÉSENTENT
LA QUINTESSENCE DU
SAVOIR-FAIRE DE LA MAISON.

Louis XV



BRUT

Ce vin développe des arômes riches et complexes. Notes de citron frais et de fleurs blanches. Le palais est complexe et minéral. Puissant avec une grande tension. La cuvée Louis XV est réalisée sans fermentation malolactique.

Pinot Noir 50%
Chardonnay 50%

Dosage : 6 g / L



ROSÉ

Sa robe est rose clair. Le palais révèle des notes de citron et de fraises des bois. Des bulles délicates viennent souligner une belle tension. Cette cuvée Louis XV Rosé est réalisée sans fermentation malolactique.

Pinot Noir 50%
Chardonnay 50%

Dosage : 6 g / LL

LES COFFRETS

CORDON BLEU



ÉTUIS BRUT

DEMI-BOUTEILLE À MAGNUM



CAISSE BOIS BRUT

MAGNUM À BALTHAZAR



COFFRET DUO

2 BRUT



COFFRET

1 BRUT + 2 VERRES



EXTRA BRUT



BRUT ROSÉ



BLANC DE NOIRS



MILLÉSIME



DEMI SEC

Princesse



BRUT
BOUTEILLE ET MAGNUM



EXTRA BRUT



BLANC DE BLANCS
BOUTEILLE ET MAGNUM



BLANC DE NOIRS
BOUTEILLE ET MAGNUM



ROSÉ
BOUTEILLE ET MAGNUM



COFFRET CHAPEAU



COFFRET WINTER



1 PRINCESSE + 2 VERRES

GRAND VIN DES *Princes*



GRANDS VINS DES PRINCES

Louis XV



LOUIS XV
MILLÉSIMÉ



LOUIS XV
ROSÉ MILLÉSIMÉ



LOUIS D'OR 1995



LOUIS XV 1996
300^{ÈME} ANNIVERSAIRE



COFFRET LOUIS XV ET 2 VERRES



VERRES LOUIS XV

Une collection exceptionnelle

Riche d'une vintothèque exceptionnelle précieusement conservée dans ses caves, de Venoge est l'une des rares Maisons à proposer une telle collection d'anciens millésimes aux grands amateurs.



Bouteilles

MILLÉSIMES

1979 1980
1983 1985
1987 1988
1989 1990
1991 1992
1993 1994
1995 1996
2000 2002

BLANC DE BLANCS

1983 1996
2000 2002
2006

ROSÉ

1987

VIN DES PRINCES

1983 1985
1989 1990
1992 1993

LOUIS XV ROSÉ

2002

LOUIS XV

1995 1996

Magnums

MILLÉSIMES

1988 1989
1991 1992
1993 1996

BLANC DE BLANCS

1977 1978

ROSÉ

1973 1977
1989





Champagne de Venoge
33 avenue de Champagne, 51 200 Épernay
Tél. 03 26 53 34 34 - Fax : 03 26 53 34 35
adv@champagnedevenoge.com
champagnedevenoge.com

