



# CHAMPAGNE BARON ALBERT®

## Le Champagne : une passion dans la famille Baron Albert

M. **Albert Baron**, passionné de viticulture et de Champagne, a fondé en 1947 le **Champagne BARON ALBERT**.

Sa passion du métier de vigneron il l'a transmis à ses trois fils Gilbert, Gervais et Claude qui, dès 1964 participent à l'extension des caves, du vignoble et à la commercialisation de leur Champagne.

Aujourd'hui, ce sont ses petites filles, Claire, Lise et Aline Baron qui perpétuent la tradition familiale.

- ◆ Claire, responsable commerciale,
- ◆ Lise, œnologue
- ◆ Aline, œnologue.

Les Champagnes Baron Albert mettent à votre service une équipe jeune, efficace et féminine : du dynamisme et de la compétence en perspective.



## Les Champagnes Baron Albert en quelques chiffres

- 55 hectares de vignes d'une moyenne d'âge de 31 ans dont :
  - ✓ 32 hectares de Pinot Meunier
  - ✓ 15,50 hectares de Chardonnay
  - ✓ 7,50 hectares de Pinot Noir.
- une cuverie inox entièrement thermorégulée de 10 000 hectolitres. Cuverie construite et rénovée en 2010.
- une cave de vieillissement pouvant accueillir 2 millions de bouteilles.
- un parc de 50 fûts de chêne & 2 foudres achetés en 2012
- 450 000 bouteilles de Champagne élaborées par an, commercialisées pour:
  - ✓ 47 % à une clientèle de professionnels à l'export (Europe et Asie)
  - ✓ 25 % à une clientèle de professionnels en France
  - ✓ 28 % à une clientèle de particuliers



## Les Champagnes Baron Albert en quelques dates

**1947** – fondation du Champagne Baron Albert par Albert Louis Baron

**1957** – plantation des 25 premiers ares de Chardonnay au lieu dit « Le Haut du Clos du Mont »

**1989** – Première bouteille de Champagne commercialisée à l'export (Belgique).

**2007** – première édition de la Cuvée A.L tirée à 5 512 exemplaires. Ce Champagne est un hommage à Albert Louis Baron, fondateur de notre Maison. La Cuvée A.L, élaborée par Gilbert, Gervais et Claude, reflète parfaitement la créativité, l'esprit et le caractère persévérant de Albert Louis Baron.

**2010** – Agrandissement de la cuverie.

**2013** – Arrivée de la plus jeune des petites filles de M. Albert BARON : ALINE. Tout comme Lise, elle est œnologue et est fraîchement diplômée de Reims.

**2014** – 50 % de notre production est commercialisée à l'export (USA – DUBAI – Union Européenne et ASIE).

Champagne **BARON ALBERT**

1, rue des Chaillots - Le Grand Porteron - B.P. 12 - 02310 CHARLY-SUR-MARNE - France - Tél. 03 23 82 02 65 - Télécopie 03 23 82 02 44 - E.mail : champagnebaronalbert@wanadoo.fr

Site Internet : [www.champagnebaronalbert.fr](http://www.champagnebaronalbert.fr)

Siret 311.483.168.00010 - R.C. Soissons B 311.483.168 - S.A. au Capital de 1.801.800 Euros  
Siret 311.483.168.00010 - R.C. Soissons B 311.483.168 - S.A. au Capital de 1.801.800 Euros

Les valeurs de notre Maison sont : **respect de la nature, souci de la qualité, créativité et plaisir de vivre.**

Depuis plusieurs années, les Champagnes BARON ALBERT ont donc mis en oeuvre un suivi qualité global au vignoble et en cave. Ce suivi permet une meilleure maîtrise de chaque étape de production de la vigne à la commercialisation en passant par la vinification. Pour faire ce suivi nous utilisons les outils suivants :

▪ **La viticulture raisonnée : le respect de l'Environnement et de l'Homme**

Nous appliquons au sein du vignoble un programme de viticulture raisonnée qui nous permet de cultiver nos vignes dans le respect de l'environnement.

Les enjeux de ce programme sont importants :

- respecter l'homme, l'environnement et la qualité des terroirs,
- maintenir les équilibres biologiques naturels de l'agro système,
- préserver le potentiel de la récolte en qualité et volume.

Nos points forts sont :

- Aménagement des parcelles avant la plantation afin de respecter au mieux les sols et le terroir,
- l'aménagement du vignoble avec l'enherbement des tournières,
- la nutrition du sol et de la vigne en complément des éléments naturels du sol,
- maintien des travaux manuels (taille, liage, relevage, palissage ...) afin de limiter l'emploi d'engins motorisés,
- l'entretien du vignoble avec l'enherbement partiel favorisant la lutte contre l'érosion et préservant l'activité bactériologique du sol,
- la protection du vignoble avec l'utilisation de produits respectant l'environnement et le vigneron,



▪ **L'HACCP en cave : le respect de notre clientèle**

La démarche qualité, sous la forme HACCP\*, a été mise en place dans les caves des Champagnes Baron Albert. Cette démarche permet la satisfaction de nos clients et de vos clients, en ayant un produit sain et en ayant confiance dans le produit. Cette méthode permet, entre autre, un meilleur suivi et une meilleure maîtrise de chaque étape de production de la vinification à la commercialisation.

\*HACCP : analyse des risques et maîtrise des points critiques pour la **santé du consommateur.**

▪ **Le Document Unique de prévention : le respect de la sécurité de nos collaborateurs**

Le document unique (DU) est lui aussi tenu depuis 2004. Les risques possibles pour la **santé de l'opérateur** sont répertoriés et analysés afin de les limiter. Ainsi, des aménagements ont été mis en place pour assurer la sécurité maximale des employés.

Reconduit au fil des générations, notre savoir-faire puise sa force dans l'attention si particulière que nous portons à chacune des grappes cultivées, à chaque geste de la récolte à la commercialisation.

