

Notre Histoire

Pierre Trichet reprend les rênes de la Maison familiale en 1986, il devient alors la troisième génération à prendre le flambeau de l'héritage familial.

Pierre est avant tout un passionné, parler de son vignoble et de ses vins, il aime ça, mais ce qu'il aime plus que tout c'est être dans ses vignes.

Pierre Trichet est un homme de caractère et il élabore des Champagnes qui lui ressemblent. « Tous mes vins ont du nez, si d'aventure ils s'avéraient ne pas avoir d'arôme, je ne les mettrais pas en bouteille » explique Pierre. "J'aime les vins ronds qui restent en mémoire."

Les vins sont élaborés et vieillis dans les caves creusées à huit mètres de profondeur dans la craie.

Le vignoble se compose de 8 hectares de vignes plantées en Premier et Grand Cru.



Nos Caves

Si vous souhaitez découvrir les secrets que réservent nos Champagnes, nous proposons des dégustations ainsi que des visites de caves.

Uniquement sur réservation



A 10 minutes de la gare Champagne Ardennes TGV



A 2 heures de Paris



A 1h30 de l'Aéroport Paris CDG

13 rue du petit Trois-Puits,
51500 Trois-Puits
FRANCE

+33 (0)3.26.82.64.10

contact@pierretrichet.com

www.champagne-pierre-trichet.com



PIERRE
TRICHET
CHAMPAGNE

Trillé main depuis 1947

Nos Champagnes



L'Authentique 1er Cru

Disponible en:
Brut (6g/L), Extra-Brut (4g/L), Brut Nature (0g/L)
53% Meunier, 24% Pinot Noir
23% Chardonnay

Cet assemblage fait de ce Champagne un vin équilibré et rond qui s'adaptera à tous les moments de vie.

Disponible en différents formats



L'Authentique Rosé

Brut (6g/L)
53% Meunier, (dont 18% de vin rouge)
24% Pinot Noir, 23% Chardonnay

La dégustation révélera des arômes de fruits rouges qui accompagneront agréablement vos desserts à base de fruits.



L'Héritage 1er Cru

Brut (6g/L)
100% Chardonnay

Un Champagne tout en légèreté et en finesse dans lequel vous retrouverez des arômes d'agrumes et de violette.

Disponible en magnum (1.5l)



Le Caractère 1er Cru

Brut (6g/L)
50% Meunier, 50% Pinot Noir



Quand la structure et la profondeur du Pinot Noir rencontrent la rondeur et le fruit gourmand du Meunier, on obtient cette cuvée élégante et harmonieuse

Disponible en magnum (1.5l)



La Puissance Grand Cru

Brut (6g/L)
100% Pinot Noir



Un vin profond, long, droit et bien structuré. C'est un Champagne rempli de charme, de justesse et de personnalité.



L'Exception 2019 1er Cru

Brut (6g/L)
40% Chardonnay vieilli en fût,
60% Pinot Noir

La complexité acquise au cours du vieillissement a fait naître un champagne riche et vineux.



Cuvée 1333

Brut (6g/L)
100% Pinot Blanc

Une perle rare ! Un Champagne qui saura vous surprendre par sa finesse et sa complexité.



Rosé de Saignée

Brut (6g/L)
70% Meunier, 30% Pinot Noir

Un début souple et frais qui laisse place à des nuances fruitées ainsi qu'une remarquable composante florale.



Ratafia

Ce Ratafia, synonyme d'équilibre et de rondeur, dévoile des notes délicates de dattes et de figes, ce qui en fait une liqueur à la fois gourmande et raffinée.