

— *P* —
CHAMPAGNE
POINSOT
— *Frères* —

PRESS BOOK



CHAMPAGNE POINSOT FRÈRES ET... FILLES

Laura joue la carte de l'ouverture

Actualités, Portraits, Vignerons, Viticultrices



Laura Poinot ne veut pas se cantonner aux actions marketing et communication, elle se frotte aussi aux tâches plus physiques. Elle a décroché son examen de taille avec mention. © Photos Philippe Schilde

Trentenaire, la deuxième des trois filles de Serge et Marie-Pascale Poinot est revenue sur l'exploitation familiale, à Loches-sur-Ource, avec l'ambition d'injecter progressivement sa maîtrise du marketing et sa démarche partenariale avec un réel esprit d'ouverture. Pour trouver de nouveaux débouchés, elle estime qu'il faut faire bouger des lignes tout en s'appuyant sur les fondamentaux de la maison. Pressée de tout connaître du métier de vigneronne, elle continue d'apprendre dans les vignes comme en cave, bien décidée à démontrer que chez Poinot Frères, les filles ne comptent pas pour du beurre.



La société qu'a rejointe Laura Poinsoot exploite 18 hectares sur Loches-sur-Ource. L'encépagement est constitué à 80 % de pinot noir et 20 % de chardonnay. Sans oublier une vingtaine d'ares de pinot blanc, une parcelle dont elle a bon espoir d'augmenter la surface à l'avenir.

Avant de prospecter ces horizons lointains, Laura Poinsoot va toutefois concentrer ses efforts à l'export en direction du Benelux, de la Suisse, de la Grande-Bretagne ou encore de l'Italie... « Idéalement, j'aimerais aussi aller voir du côté des Etats-Unis, en passant par un importateur », glisse-t-elle consciente que le marché français décline lentement mais sûrement et que la clientèle de particuliers constituée par ses parents va s'éroder avec le temps. « Ce n'est pas simple de se faire

connaître à l'étranger, mais c'est un axe désormais incontournable ! ». Pour effectuer cette démarche proactive, Laura a d'abord revu les outils de communication pour inviter la clientèle à voir "La vie couleur champagne", le slogan de la maison. « On est en quelque sorte reparti de zéro en créant une identité visuelle, en transformant le site internet et en produisant des fiches techniques », explique la jeune femme. Elle a mis en application ses compétences "marketing" au service du Champagne Poinsoot Frères avec l'envie non pas de réécrire l'histoire, mais de la prolonger. « Nous avons un superbe patrimoine familial et un produit apprécié. Le nouvel élan passe par le commerce », insiste celle qui noue des partenariats avec des professionnels (restaurateurs, cavistes, etc.) afin de mailler davantage le territoire hexagonal. « Pour rajeunir notre clientèle, il faut être présent sur de nouveaux lieux et irriguer notre culture champenoise en prenant le temps de parler de notre savoir-faire et de nos éléments de différenciation ». Guettant les ouvertures d'établissements, Laura a par exemple trouvé un terrain de conquête favorable sur l'Île d'Oléron. Au pays du pineau des Charentes, elle a déjà converti quatre restaurateurs et un caviste au champagne. « Peu à peu, ces prescripteurs parviennent à faire des liens et des vacanciers des amateurs de champagne. Il faut continuer en élargissant toujours le cercle », lance la dynamique vigneronne de la Côte des Bar, qui sait aussi recevoir sur la propriété. La dernière Route du Champagne lui a donné l'occasion, avec l'aide de toute la famille et de bénévoles, d'organiser un événement grand public qui fera date. « C'était inédit pour nous. Nous ne regrettons pas notre investissement car, durant deux

jours, il y a eu une super ambiance. L'œnotourisme est clairement un autre axe de développement. Nous avons d'ailleurs repensé l'espace d'accueil de nos visiteurs et testé une offre de dégustation associant des mets locaux à nos cuvées. Un groupe de Suédois nous ayant identifié via le site champagne-booking.com a fortement apprécié la formule. A nous de démontrer que le champagne peut se consommer différemment et en toutes occasions », conclut cette passionnée de photo qui poste des flots d'images et vidéos sur Instagram et les réseaux sociaux. Une autre manière, naturelle pour elle, d'élargir le cercle.



Trésorière de la section locale du SGV à Loches, Laura Poinsoot s'est investie dans la promotion de la Route du Champagne organisée dans la vallée de l'Ource. Elle est également active dans la préparation de la Saint-Vincent.

PHILIPPE SCHILDE

Miel de l'Ource, l'autre patte de la famille Poinsoot



Dans l'imaginaire populaire, les ours se régaler de miel. Des humains pour leur part ont la chance de pouvoir savourer le Miel de l'Ource, une autre production pleine de saveurs signée de la famille Poinsoot. David Feuillard, beau-frère de Laura (marié à sa sœur aînée, Mélanie, institutrice) se charge de cette activité tout en travaillant sur l'exploitation. « Nous avons onze ruches positionnées dans des sous-bois bordant nos vignes sur les coteaux situés au-dessus de notre exploitation. En 2017, David, qui a enregistré la marque Le Miel de l'Ource a récolté 70 kilos et en a fait des petits pots qui ont leurs fans ». Il s'agit d'un miel "toutes fleurs", mais il y a fort à parier que les abeilles viennent butiner jusque dans le village de Loches et tout particulièrement allée des Tilleuls où la famille Poinsoot a le siège de ses activités.

CHAMPAGNE POINSOT FRÈRES

Les lycéens vendangent pour élargir leurs horizons

Vendange 2018, Vignerons _ 27 septembre 2018



Le pli est pris, depuis trois ans, des lycéens de Sainte-Maure (lycée agricole privé, situé dans la région de Troyes) participent activement aux vendanges dans les rangs du [Champagne Poinsot Frères à Loches-sur-Ource](#). Cette année encore, avant le gong de la reprise des cours, ils étaient une trentaine, bien organisés (covoiturage et ponctualité) et tous très mobilisés, à couper durant une semaine. Pour ces élèves en classes de première année de BTS APV (production végétale) et GÉMEAU (gestion de l'eau et environnement), le raisin cueilli prend la forme d'une belle carotte. Avec l'argent récolté, en effet, ils financent un voyage d'études dans une autre région au cours de la deuxième année de leur cursus. Au total, la famille Poinsot gère 20 ha à la vendange. Ces étudiants ont représenté environ la moitié de l'effectif nécessaire à la réussite de la récolte 2018, laquelle est « exceptionnelle », de l'avis de Laura Poinsot, heureuse de bénéficier d'un tel renfort. Qui a dit que les jeunes n'avaient plus trop le goût pour la vendange ?

[PHILIPPE SCHILDE](#)



The Home of Champagne & Sparkling Wine
Written By [Glass of Bubbly](#) on 22nd September 2017

Discover The Beautiful Region Of Côte Des Bar, Champagne



Lovers of authenticity and fine bubbles will appreciate the Aube and its Champagne Route through the Côte des Bar. This region is devoted to wine growing with its picturesque villages, remarkable vineyards, vaulted cellars and typical 'cadoles' (vineyard huts with mortared walls); you will discover a unique region full of passion. In the care of enthusiastic and passionate wine growers, you will be initiated into the secrets of Champagne and taste remarkable vintages. Full-bodied or smooth, delicate or complex, you will learn to appreciate Champagne and how Champagne is produced.

So don't miss out visiting this beautiful part of the region and book a visit to a Champagne House while you're there.

Discover Champagne Poinot Frères

It's a story of handing down of an innate knowledge from great-grandfather to grandfather to their father and to his children. Champagne Poinot Frères is a family-run Champagne House in the Côtes des Bar.

Their vineyards are spread around the pretty village of Loches sur Ource, in several little valleys such as: Val Bonneau, Crête de Beauregard and Les Mais Huettes.

Enjoy a tour and tasting of 1 Champagne for just 6€ or 3 Champagnes for 15€. You can also enjoy a tasting workshop to discover which of the 3 Champagnes pair with local specialities (cheeses, appetizers, biscuits, etc.).

You will enjoy a Tasting of 3 Champagnes:

- Brut Tradition
- Intense Chardonnay Vintage
- Grand Heritage Vintage



Le Parisien
MAGAZINE
Aujourd'hui
MAGAZINE

NOVEMBRE 2016

dossier spécial
champagnes et spiritueux

Le bonheur est dans la bulle

Le roi champagne n'a pas fini de surprendre. Notre sélection d'une vingtaine de cuvées pour tous les goûts, de 20 à 40 euros.

C'est l'indétrônable des tables de fêtes. Qu'il soit le fruit d'un assemblage de différents cépages ou d'un seul (le blanc de blancs ou le blanc de noirs), de plusieurs années ou d'une seule (millésimé), d'un dosage en sucre plus ou moins élevé (zéro dosage, extra-brut ou brut), le champagne présente une grande variété de saveurs. Cette sélection propose quelques grandes marques et des bouteilles issues de domaines moins connus, qui ont su ravir les membres de notre jury. —

Savoureux
note: 16,5/20



De 20 à 29 €



Délicat
note: 16,3/20

Grand Héritage, brut vieilles vignes, Champagne Poinot Frères

Issue de vignes vieilles de plus de trente ans, cette cuvée a reposé cinq ans en cave avant d'être mise sur le marché. Résultat? Un bouquet fruité et floral au nez, offrant une belle fraîcheur et de la gourmandise. Sa jolie bouche, ample et droite, exprime délicatesse

et équilibre avec une belle persistance. Le flacon le moins cher de notre sélection, à s'offrir pour un repas tout au champagne! 20,80 € au domaine, www.champagne-poinot-freres.com

Classique
note: 16/20

Brut G. H. Mumm Cordon Rouge

Le nez révèle une fraîcheur et un fruité agréables. La bouche est ample et vineuse. Elle possède des saveurs de fruits et de pain grillé. Avec une volaille rôtie. 27,93 € chez Carrefour



Onctueux
note: 16,1/20

Parenthèse 2009, premier cru extra-brut, Champagne Colin



A dominante de chardonnay, cette cuvée millésimée exhale une belle fraîcheur aux notes d'agrumes confits et de fruits exotiques. La bouche est ronde. Sa pointe saline est



— *PF* —
CHAMPAGNE
POINSOT
— *Frères* —

Champagne Poinot Frères
6 Allée des Tilleuls
10110 Loches sur Ource - FRANCE
Tél. : +33 (0)3.25.29.66.18

contact@champagne-poinsot-freres.com
www.champagne-poinsot-freres.com

 www.facebook.com/champagnepoinsotfreres/
 www.instagram.com/champagnepoinsotfreres/
 www.plus.google.com/+ChampagnePoinotFreresLochessurOurce/