



CHAMPAGNE  
  
MALARD

# L'Histoire.....



*La Maison MALARD est une Maison Familiale et indépendante fondée en 1996 par Jean Louis MALARD, Champenois pure souche, originaire d'EPERNAY, capitale du Champagne.*

*Située à AY-Champagne, village réputé des Grands Crus de pinots Noirs de la Montagne de Reims et siège de nombreuses Maisons de Champagne à la réputation internationale, elle élabore des champagnes au style unique alliant : fraîcheur, élégance et équilibre...*

*On l'oublie parfois mais sans bon raisin, impossible de faire un bon vin ! L'approvisionnement est donc une étape essentielle dans la préparation d'une Cuvée. Dans ce domaine, Jean Louis MALARD a pris de l'avance en s'associant à des acteurs majeurs du vignoble pour l'achat des raisins et il a su convaincre des viticulteurs situés dans les meilleurs crus de la champagne de lui fournir la précieuse matière première.*



# La Famille



*Jean Louis Malard est un enfant du Champagne, Originaire d'Épernay, le jeune garçon est bercé par le monde des bulles. Seul le rugby aurait pu l'enlever au monde du vin. Mais la Champagne va le rattraper et en 1996 Jean Louis prend le statut de négociant et lance sa marque. En une vingtaine d'années il a su conquérir le marché Français et s'attèle désormais à son développement international tout en gardant un solide ancrage local. L'une de ses forces est la relation unique qu'il entretient avec ses partenaires du vignoble.*

*Antoine Malard a rejoint la Maison familiale pendant ses études pour se former à la commercialisation du Champagne dans les différents circuits de distribution. Il a été à la tête de l'établissement Chez Georges à Épernay jusqu'à fin 2015. Aujourd'hui il est désormais à la tête de sa propre structure créée en 2016, il est l'unique représentant de la maison Malard sur la région Champagne Ardenne.*

*Après s'être immergé dans le monde de la vinification et de l'élaboration du Champagne, Charles Malard représente la Maison Malard auprès de la restauration parisienne et contribue actuellement au développement de la marque à l'export.*





*Encore étudiantes, Constance et Louise Malard se perfectionnent aux différentes techniques de commercialisation , de marketing et de communication. Elles apportent également leur inspiration et leur aide sur les diffusions ( Instagram, Facebook...)*



# Notre métier

*La Maison MALARD dispose d'un bel outil de production comprenant caves traditionnelles, cuverie et chai à barriques pour ses vinifications spéciales (Cuvées Historiques). En harmonie avec notre Œnologue- Chef de Cave, Fabian DAVIAUX, Jean Louis MALARD et ses enfants travaillent leurs vins et sélectionnent les meilleurs assemblages afin de proposer à leur clientèle des vins authentiques, élégants et équilibrés.*



# Nos assemblages



# Notre signature



## ***FRAICHEUR, EQUILIBRE, ELEGANCE...***

*À travers ses différentes cuvées la maison Malard reflète l'expression des terroirs champenois*

*La gamme incarne l'innovation et la vie dans l'air du temps, dans un style accessible, facile à découvrir.*

*Par la diversité de ses cuvées le champagne Malard couvre les différentes aspirations des consommateurs, pour de multiples expériences émotionnelles.*



# Nos Cuvées Excellence



*Après avoir lancé courant 2017 ses cuvées « Historiques », la Maison MALARD est partie à la recherche de l'Excellence d'où le nom de sa nouvelle gamme éponyme.*

*Celle-ci propose un ensemble de 4 cuvées élaborées avec soin et minutie pendant 4 ans dans le secret de la tradition champenoise, s'accompagnant d'une bouteille spéciale afin d'apporter un visuel plus esthétique à cette nouvelle cuvée.*

*« Nous avons tiré la quintessence de notre expérience dans le monde des vins pour élaborer et lancer cette gamme » explique Jean-Louis Malard. Et d'ajouter : « Notre objectif est de faire que chaque personne qui porte à ses lèvres une flûte de Malard, soit séduite, comblée pour ne jamais oublier le bonheur et le plaisir que cet instant lui procure ».*



# Champagne MALARD Brut Excellence



*Fondée en 1996, la Maison MALARD, familiale et indépendante, élabore avec passion des champagnes à la personnalité affirmée. Frais, franc, accessible, l'ensemble des cuvées reflètent ces caractéristiques et sauront accompagner tous vos instants de bonheur et convivialité.*

- **ASSEMBLAGE**

*60 % Pinot Noir et 40 % Chardonnay*

- **NOTES DE DÉGUSTATION**

- *A l'œil* *Mousse abondante. La robe, d'un bel or, est brillante*
- *Au nez* *1<sup>er</sup> nez fruité et frais qui évolue rapidement vers un fruité confit, des notes de pâte de fruits, d'abricots et quelques notes de confiserie*
- *En bouche* *Elle est ferme, La vinosité caractéristique des pinots lui confère une certaine structure qui se termine par une belle longueur en bouche*

***Une cuvée qui par sa puissance et sa structure, sera appréciable à l'apéritif avec des dés de parmesan, ou encore en accompagnement d'un foie gras***

# Champagne MALARD Brut Rosé Excellence



*Fondée en 1996, la Maison MALARD, familiale et indépendante, élabore avec passion des champagnes à la personnalité affirmée. Frais, franc, accessible, l'ensemble des cuvées reflètent ces caractéristiques et sauront accompagner tous vos instants de bonheur et convivialité.*

- **ASSEMBLAGE**

*90 % Pinot Noir et 10 % Chardonnay*

- **NOTES DE DEGUSTATION**

- *A l'œil* *Couleur rosé aux reflets cuivrés, avec une effervescence généreuse, fine et animée.*
- *Au nez* *Arômes délicats de fraises des bois, framboises et mûres sauvages.*
- *En bouche* *les arômes de fruits sont balancés par des nuances torrifiées et des parfums de fruits secs.*

***Une cuvée qui s'appréciera à l'apéritif pour sa fraîcheur, mais également avec des crustacés, des viandes rosées ou des desserts à base de fruits rouges.***

# Champagne MALARD Blanc de Blancs Excellence



*Fondée en 1996, la Maison MALARD, familiale et indépendante, élabore avec passion des champagnes à la personnalité affirmée. Frais, franc, accessible, l'ensemble des cuvées reflètent ces caractéristiques et sauront accompagner tous vos instants de bonheur et convivialité.*

- **ASSEMBLAGE**

*100 % Chardonnay*

- **NOTES DE DEGUSTATION**

- **A l'œil** *Effervescence vive. La robe, brillante est d'un bel or-vert, caractéristique du Chardonnay.*
- **Au nez** *La fraîcheur et la finesse caractérise le nez, des arômes floraux s'expriment au 1<sup>er</sup> nez, Des notes délicatement briochées expriment une maturité naissante, A l'aération, une touche mêlée de fruits secs et de miel confirment la dualité fraîcheur / maturité.*
- **En bouche** *Elle est complexe et comme au nez, elle est à la fois fraîche et mûre.*

***Un grand Chardonnay pour l'apéritif, En accompagnement d'huitres ou d'un carpaccio de Saint Jacques.***

# Champagne MALARD Blanc de Noirs Excellence



*Fondée en 1996, la Maison MALARD, familiale et indépendante, élabore avec passion des champagnes à la personnalité affirmée. Frais, franc, accessible, l'ensemble des cuvées reflètent ces caractéristiques et sauront accompagner tous vos instants de bonheur et convivialité.*

- **ASSEMBLAGE**

*100 % Pinot Noir*

- **NOTES DE DEGUSTATION**

- *A l'œil* *Mousse d'une belle tenue. La robe, bouton d'or, est limpide et brillante.*
- *Au nez* *Des arômes de fruits confits, de mirabelle et de mandarine.*
- *En bouche* *L'attaque est vive, les saveurs sont en harmonie avec le nez, ample avec une belle longueur.*

***La puissance et la maturité des pinots en font par essence un vin de repas qui permettra de nombreuses associations gourmandes (jambon de pays, fricassée de champignons, volaille rôtie aux truffes...)***

# Nos Cuvées Historiques



*Plus de 20 ans après la création de sa marque, Jean Louis MALARD a souhaité remettre sur le devant de la scène ce qui fait l'essence même de sa Maison : Les Grands Crus, Rigoureusement sélectionnés auprès de vignerons partenaires, la Maison MALARD a vinifié avec patience et passion les meilleurs raisins issus de 5 villages : Ay, Avize, Bouzy, Cramant et Verzenay.*

*Après une vinification minutieuse, en partie en fûts de chêne, elle dévoile aujourd'hui une collection de 5 cuvées reflétant parfaitement le caractère de leur terroir, chacune avec son tempérament et sa personnalité, elles sont proposées dans un coffret bois de 5 bouteilles et vous invitent à un voyage œnologique sur la Route des Grands Crus...*



# Champagne MALARD Cuvée « Les Historiques » AVIZE



**Cépage :** 100 % Chardonnay Grand Cru d'Avize

**Vinification :** 50% en Cuves Inox, 50% en Barriques Chêne Français

**Dosage :** Extra-brut (< 6 g/l de sucre)

**Commentaire :**

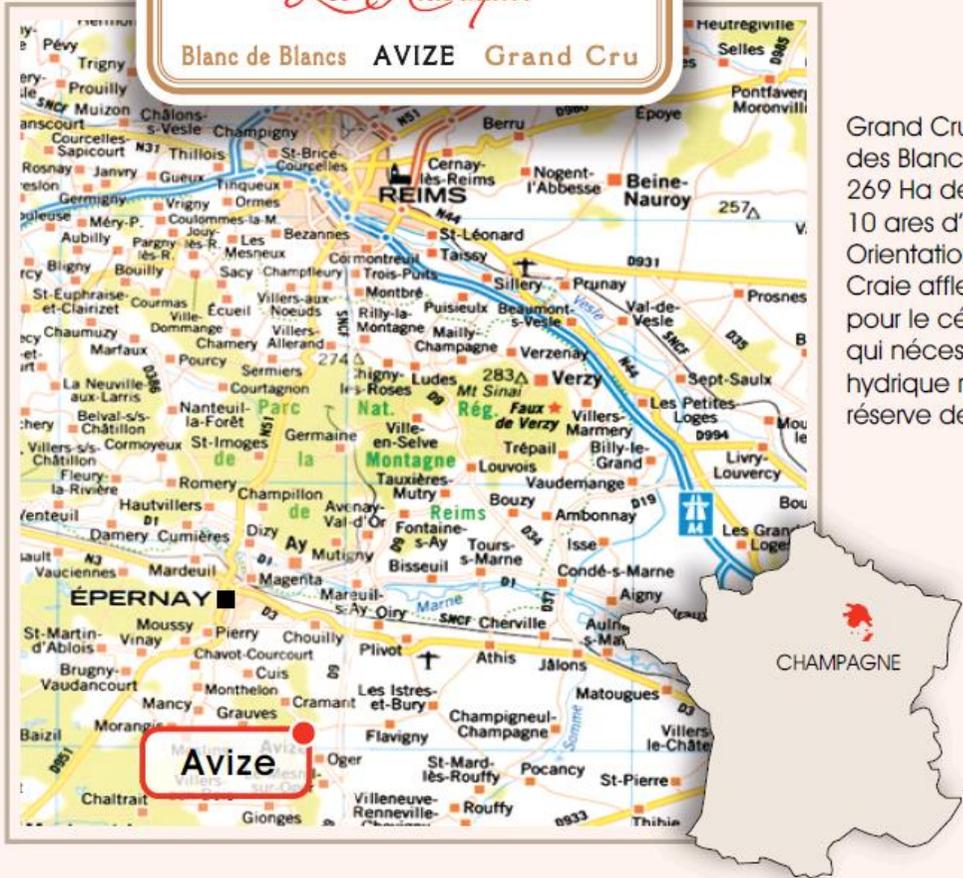
*A l'œil, ce Champagne est d'un jaune pâle intense. Il offre un nez tout en finesse sur les agrumes avec des notes de pâtisserie qui changent au fil du temps sur des arômes de pain grillé et de torréfaction. La bouche est ample avec un parfait équilibre entre la fraîcheur et la structure du Vin.*

*Cette cuvée est excellente à boire à l'apéritif ou accompagnée de poissons, de fruits de mer mais aussi de volailles.*





A l'œil, d'un jaune pâle intense, ce Champagne offre un Nez tout en finesse sur les agrumes frais, avec un léger soupçon de pâtisserie très plaisant qui change au fil du temps sur des arômes de pain grillé et de torréfaction. La bouche est ample avec un parfait équilibre entre la fraîcheur et la structure du Vin.



Grand Cru de la Côte des Blancs, 269 Ha de Chardonnay dont 10 ares d'autres Cépages. Orientation Plein Est. Craie affleurante parfait pour le cépage Chardonnay qui nécessite un régime hydrique régulier et une réserve de chaleur.

# Champagne MALARD Cuvée « Les Historiques » CRAMANT



**Cépage** : 100 % Chardonnay Grand Cru de Cramant

**Vinification** : 50% en Cuves Inox, 50% en Barriques Chêne Français

**Dosage** : Extra-brut (< 6 g/l de sucre)

**Commentaire :**

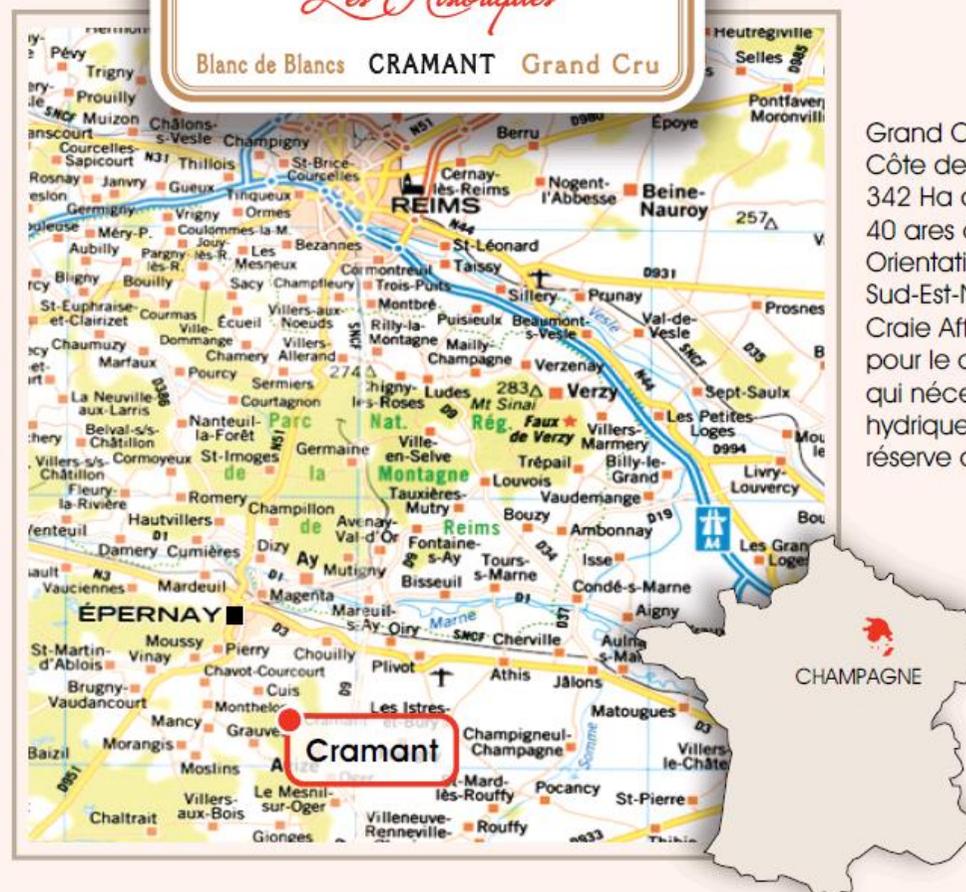
*D'un jaune doré, ce Chardonnay est puissant sur des arômes vanille - caramel et de miel. Au palais, ce Champagne est extrêmement riche avec une longue fin de bouche tout en douceur. Un très grand vin remarquable qui surprend par son équilibre et sa persistance en bouche.*

*Cette cuvée est excellente à boire seule ou accompagnée de poissons, de fruits de mer mais aussi de volailles.*





D'un jaune doré, ce Chardonnay est quant à lui bien plus puissant que celui d'Avize, moins sur le fruit et plus sur le côté vanillé-caramel-miel. Au palais, ce Champagne est extrêmement riche avec une fin de bouche interminable et très faible sucrosité tout en douceur. Un très grand Vin remarquable qui surprend par son équilibre et sa persistance en bouche.



Grand Cru de la Côte des Blancs, 342 Ha de Chardonnay dont 40 ares d'autres Cépages. Orientation Coteau Sud-Est-Nord. Craie Affleurante, parfait pour le cépage Chardonnay qui nécessite un régime hydrique régulier et une réserve de chaleur.

# Champagne MALARD Cuvée « Les Historiques » AY



**Cépage :** 100 % Pinot Noir Grand Cru d'Aÿ

**Vinification :** 50% en Cuves Inox, 50% en Barriques Chêne Français

**Dosage :** Extra-brut (< 6 g/l de sucre)

**Commentaire :**

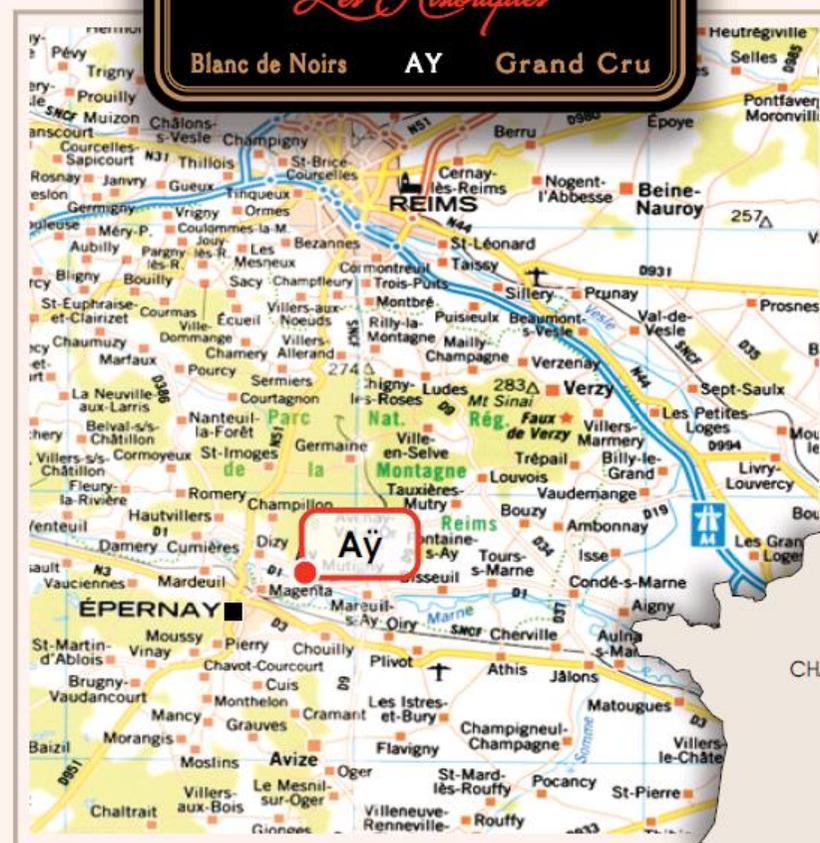
*Cru d'origine du Champagne Malard. Les Pinots Noirs d'Aÿ sont très particuliers, ils offrent des notes de fumé, de grillé et de pierre à fusil. Ce Champagne est tout en droiture, très sobre et élégant. En bouche, il est très souple avec une acidité assez basse et des arômes de cerise griottes très plaisants...*

*Cette cuvée est en accord parfait avec des viandes blanches, rouges et même avec du gibier.*





Cru d'origine  
du Champagne Malard,  
Ay est très particulier  
comme pinot Noir,  
il offre des notes de fumé,  
de grillé et de pierre à fusil,  
tout en droiture,  
très sobre et classe.  
En bouche,  
il est très souple avec  
une acidité assez basse  
et des arômes de cerise  
griottes très plaisants.



Grand Cru de la Vallée  
de la Marne,  
359 Ha dont 317  
en Pinot Noir.  
Orientation Plein Sud.  
Argilo Sableux  
parfait pour l'apport  
en nutriments  
du cépage Pinot Noir.

# Champagne MALARD Cuvée « Les Historiques » BOUZY



**Cépage :** 100 % Pinot Noir Grand Cru de Bouzy

**Vinification :** 50% en Cuves Inox, 50% en Barriques Chêne Français

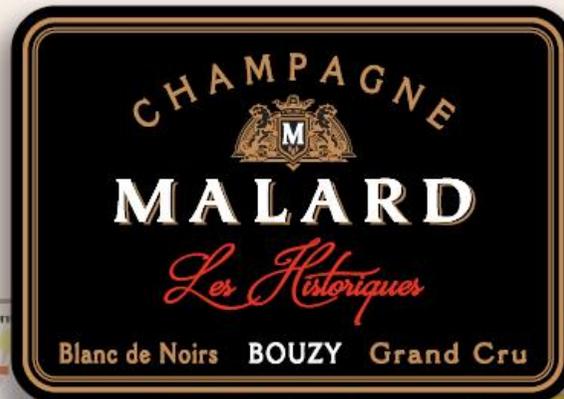
**Dosage :** Extra-brut (< 6 g/l de sucre)

**Commentaire :**

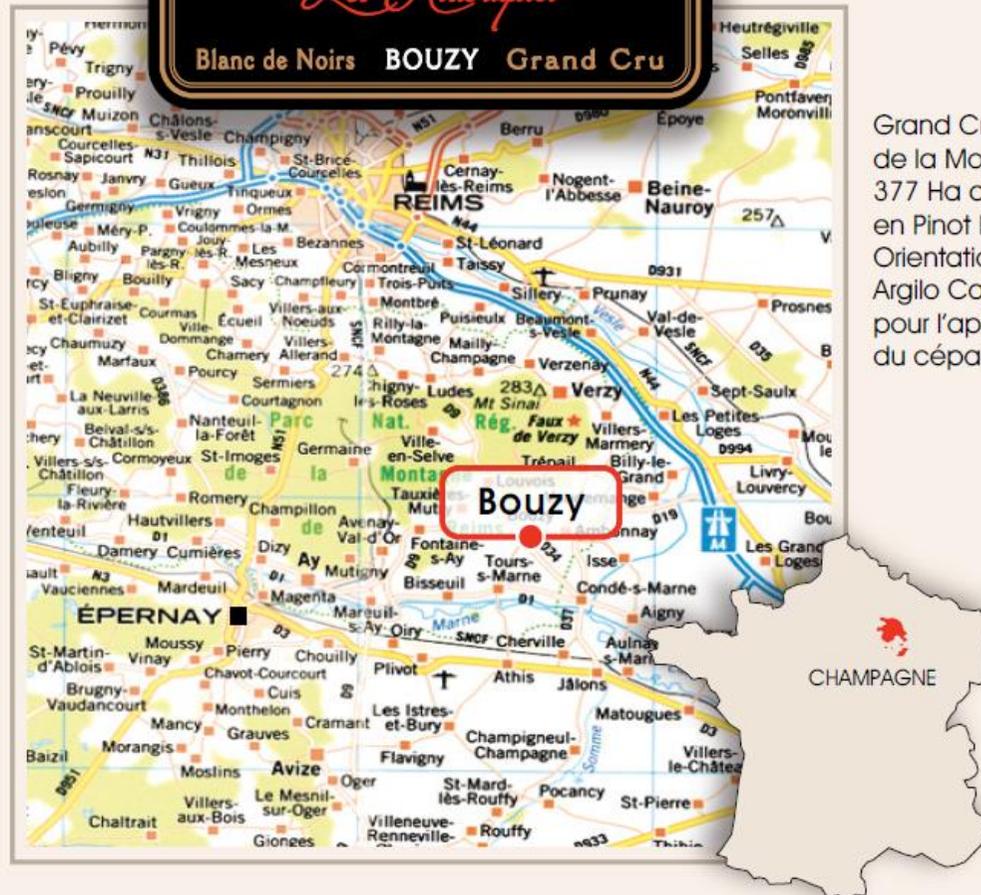
*Ce Pinot Noir propose des arômes de fruits confits voire compotés et des notes rappelant certains distillats viniques. Au palais, il est vineux et avec une tension très présente ce qui lui confère un parfait équilibre, synonyme de grande cuvée...*

*Cette cuvée est en accord parfait avec des viandes blanches, rouges et même avec du gibier.*





Ce Pinot Noir propose quant à lui plus des arômes de fruits confits et des notes rappelant certains distillats viniques. Au palais, il est vineux et avec une tension très présente ce qui confère un parfait équilibre, synonyme de grande cuvée.



Grand Cru de la Montagne de Reims, 377 Ha dont 330 en Pinot Noir. Orientation Plein Est. Argilo Calcaire parfait pour l'apport en nutriments du cépage Pinot Noir.

# Champagne MALARD Cuvée « Les Historiques » VERZENAY



**Cépage :** 100 % Pinot Noir Grand Cru de Verzenay

**Vinification :** 50% en Cuves Inox, 50% en Barriques Chêne Français

**Dosage :** Extra-brut (< 6 g/l de sucre)

**Commentaire :**

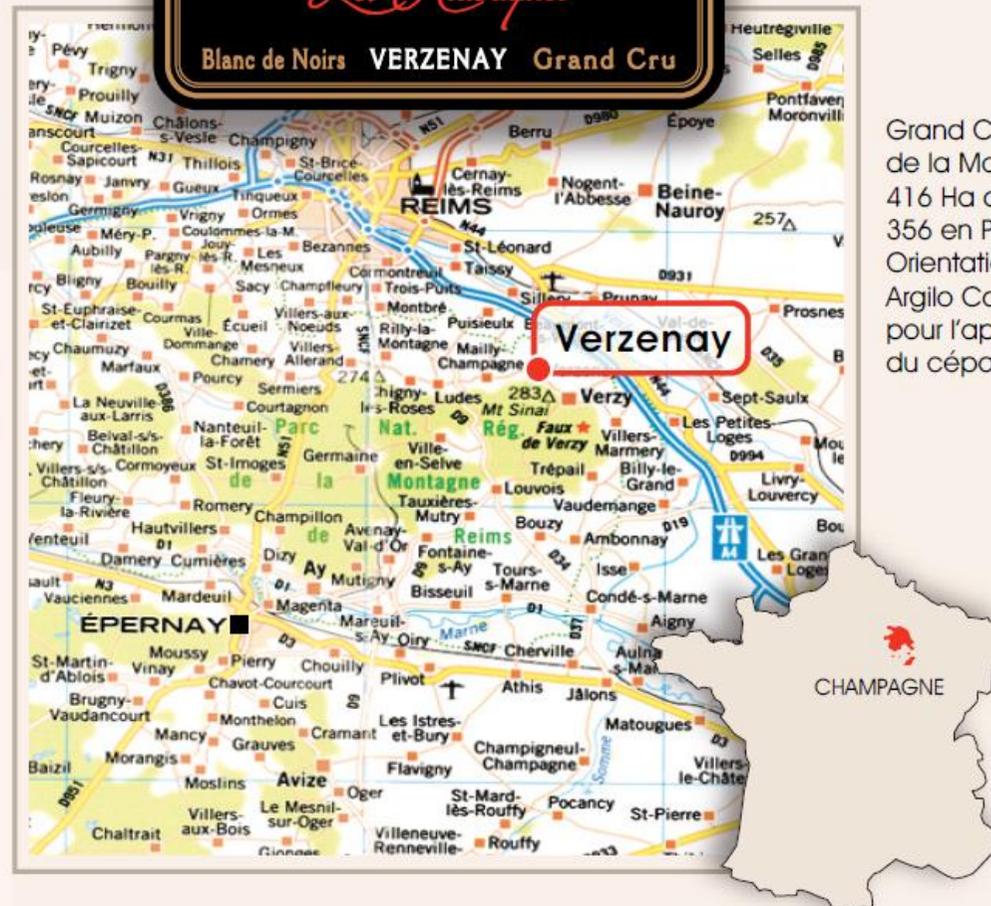
*Les pinots noirs ont été vendangé extrêmement mûrs, ce qui leur confère des notes de fruits exotiques, de noix de coco et de vanille. La bouche opulente est très faiblement dosée mais la complexité et la maturité de ce Pinot Noir donne la sensation d'un dosage Brut plus traditionnel, se terminant sur une sensation crayeuse.*

*Cette cuvée est en accord parfait avec des viandes blanches, rouges et même avec du gibier.*





Il a été vendangé extrêmement mûr, ce qui lui confère des notes de fruits exotiques, de noix de coco et de vanille. La bouche opulente est très faiblement dosée (2g/L) mais la complexité et la maturité de ce Pinot Noir donne l'impression d'un dosage Brut plus traditionnel, se terminant sur une sensation crayeuse.



Grand Cru de la Montagne de Reims, 416 Ha dont 356 en Pinot Noir. Orientation Plein Nord. Argilo Calcaire parfait pour l'apport en nutriments du cépage Pinot Noir.

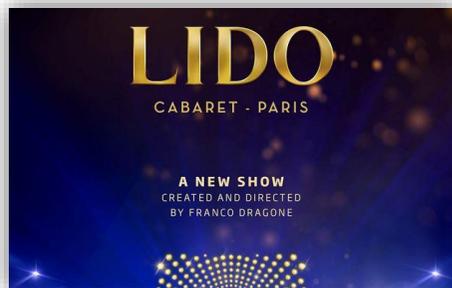
# *COMMUNICATION & TERRITOIRE DE MARQUE*



## LES PARTENAIRES



*Le Champagne Malard est depuis de nombreuses années le partenaire officiel des Girondins de Bordeaux, que ce soit au stade Matmut Atlantique, ou au Château du Haillan.*



*Le LIDO aussi a fait confiance au Champagne Malard pour la création de sa dernière cuvée, rendant ainsi hommage à sa nouvelle revue.*



*Notre cuvée Excellence accompagne le célèbre french cancan dans le cabaret parisien « Paradis Latin »*



# 20 bougies pour la maison Malard

Jean-Louis Malard a créé la marque éponyme en 1996. Par Jean-Baptiste Duteurtre

« **M**es débuts de négociant datent de la vendange 1996. J'avais alors acheté du raisin sur 10 hectares. C'était une belle année, un millésime sympa », Jean-Louis Malard n'a pas oublié ses premiers pas de négociant-manipulant. Tout comme il n'a pas oublié le résultat de ce premier exercice marqué par la production de 60 000 bouteilles de champagne. « Nous avons débuté à trois. La cuverie était située dans un hangar de la zone industrielle de Oiry. Aujourd'hui l'entreprise compte environ 25 salariés et une production globale annuelle de 2 millions de bouteilles » explique encore ce pur patron champenois qui

refuse d'afficher une certaine fierté de cette réussite. « Ce travail m'amuse toujours, c'est le plus important. Et je trouve motivant de voir que mes fils regardent également l'entreprise avec un véritable intérêt. »

Bien assise sur le marché français, la marque Malard souhaite désormais aller chercher son développement à l'export. C'est dans cette optique que les fils aînés de Jean-Louis, Antoine et Charles, ont effectué des missions à l'étranger ces dernières années. « Je me suis fixé pour objectif d'arriver dans les prochaines années à 1 % du marché champenois soit environ 3,2 millions de bouteilles. » ■

Bulles et Millésimes Novembre 2016



ZOOM SUR...

## JEAN-LOUIS MALARD

*Le découvreur de talents*

*L'une des plus jeunes maisons de champagne fête cette année son 20ème anniversaire. Fondée en 1996 par un ancien rugbyman, Jean-Louis Malard, elle a assis sa réputation sur des vins élaborés à partir des meilleurs crus. Mais aussi sur une cuvée de prestige qui va faire des petits.*



Enfant de la balle et de la bulle, cela fait tout juste vingt ans que Jean-Louis Malard a créé sa maison de champagne. Après un épisode rugbyistique qu'il avait conduit à Paris, où il a été champion de France junior avec le Racing, ce natif d'Épernay est rentré au bercail pour s'adonner, avec le même enthousiasme, à l'élaboration du « vin des sacres ». Et c'est ainsi que, dès 1996, il était à même de commercialiser les premiers 60 000 flacons d'un champagne à son nom. Puis ce furent 400 000 bouteilles deux ans plus tard et 1,7 million aujourd'hui. Une fulgurante progression digne d'un joueur de rugby offensif. C'est ce sport sans doute, qu'il pratiqua dès son plus jeune âge, qui lui a inspiré une méthode rigoureuse de sélection. En Champagne, cela passe par un choix judicieux des approvisionnements en raisins et, pour obtenir les meilleurs, Jean-Louis Malard n'y est pas allé par quatre chemins. Depuis 1911, les 321 villages viticoles champenois sont dotés d'une « échelle des crus ». Un cru est caractérisé par un pourcentage compris entre 80 et 100. Selon cette échelle, 17 Grands Crus sont classés 100 %, 41 Premiers Crus sont situés entre 99 et 90 %, les autres, labellisés « Crus Périphériques », sont classés de 89 à 80 %.

Si le champagne doit beaucoup au savoir-faire de ceux qui le créent, la réussite ne serait pas complète sans l'apport des terroirs. Jean-Louis Malard s'est donc auto-proclamé « sélectionneur de



*L'irrésistible ascension d'un "champagne de style qui séduit la grande restauration"*

crus » en même temps que « découvreur de talents » pour ne réserver à ses cuvées « au style frais, élégant et équilibré » que des « apprais » en provenance de Grands et de Premiers Crus. Quant aux fournisseurs de la précieuse dérivée, avec lesquels il a passé des contrats à long terme, ce sont de vieilles connaissances côtoyées sur les bancs de l'école et du lycée, qui exercent aujourd'hui le métier de vigneron. La jeune maison basée à Aÿ, un village historique de la Champagne, élabore ses cuvées, toutes classées Grands et Premiers Crus, sur son site d'Oiry, un lieu du charbonnais. C'est ici que naît, entre autres, la cuvée LadyStyle, le flacon haut de gamme de la marque lancé il y a quatre ans sur l'initiative de Natacha

Malard, l'épouse de Jean-Louis, qui voulait décliner le champagne au féminin. Ancienne sportive de haut niveau, elle était internationale de volley-ball en Ukraine, son pays natal, où elle a aussi travaillé dans la mode. Assemblage rigoureux des trois cépages champenois (avec tout de même 50 % de chardonnay), cette cuvée de prestige faiblement dosée embaume les arômes de fleurs blanches et d'agrumes. Une typicité et une élégance voulues dès l'origine par sa conceptrice, qui fut un élégant mannequin. Mais aussi un incontestable succès qui a conduit Jean-Louis Malard à décliner LadyStyle en trois versions : un pur Blanc de blancs, un Rosé et un Brut qui seront logés dans trois types de flacons : la demi-bouteille, le magnum et une bouteille spéciale. Solidement installée dans le paysage champenois, la dernière-née des maisons agiennes, qui possède également une seconde marque, (Georges Cartier, distribuée en grande distribution), envisage l'avenir avec sérénité. « La relève est assurée », confie Jean-Louis Malard faisant ainsi allusion au rôle joué par ses deux fils, Antoine et Charles. Quant à la progression des ventes, elle se poursuit, « aussi bien à l'export, en particulier aux États-Unis, au Royaume-Uni, en Chine, mais aussi en France, notamment dans la grande restauration ». En cette année d'anniversaire, les ventes pourraient bien atteindre 1 850 000 bouteilles. ★

Roger Pourteau

[champagnemalard.com](http://champagnemalard.com)

3 ÉTOILES

CHAMPAGNE  
  
MALARD

## Quelques référencements

EN FRANCE

■ Un fort réseau de distribution sur la France et les DOM TOM



*Nos produits son présents sur de belles tables à Paris et en province  
Quelques noms :*

**Restaurant 6 New-York**, Jérôme GAGNEUX ancien Chef de cuisine chez Apicius avec Jean-Pierre VIGATO

**Restaurant Chez Marius**, François GRANDJEAN une adresse incontournable

**Restaurant A&M** ( Apicius et Marius )

**Restaurant Chez Paul**, Daniel KARREMBAUER restaurant atypique de la rue de Charonne

**Restaurant le Wagnine**, Sam WAKNINE très belle adresse du 16ème arrondissement

**Fédération Francaise du Bâtiment**, Avenue Kleber

**L'Hotel de Bourgtheroulde**, Le seul 5 étoiles de Rouen

**La Fabrique à Lion sur Mer**, Paul Aoustin nouveau spot à la mode sur le front de mer

**Indie Beach** à Saint-Tropez, plage incontournable

**La table du Mareyeur** à Port Grimaud

**Restaurant les Tamaris** au Lavandou, Raymond VIALE une figure emblématique de la région



Une présence croissante à l'international





CHAMPAGNE MALARD - 23, RUE JEANSON - 51160 AY FRANCE +33 (0)3.26.32.40.11  
[www.champagnemalard.com](http://www.champagnemalard.com) - [info@champagnemalard.com](mailto:info@champagnemalard.com)