

Une histoire de famille

La famille Goulard a toujours exploité des vignes. Le domaine s'étend sur 7ha50. 60 % de la surface est plantée pinot Meunier, 30 % en Pinot Noir et 10 % en Chardonnay

Paul, le père de Jean-Marie a débuté la vente en bouteilles dans les années 60. Auparavant, tout le raisin produit sur l'exploitation était vendu aux négociants. Désormais, Jean-Marie et Martine dirigent l'exploitation. Jean-Marie veille à ses vignes et gère la cave. Martine reçoit les clients, s'occupe de la comptabilité et de la gestion.

La génération suivante : Sébastien, l'aîné des 3 garçons, est œnologue. Il surveille la vinification et le suivi des vins. Sa volonté est d'ajouter le moins possible de produits œnologiques afin de conserver le caractère du vin.

Sylvain, le second, a une formation d'informaticien. Il intervient sur les matériels équipés d'électronique et gère le site internet.

Damien, le cadet, termine ses études. Il est déjà très présent sur l'exploitation. Il s'occupe du suivi des vignes avec le souci de respecter le terroir et l'environnement. La qualité du raisin est très importante pour l'élaboration du Champagne.

De la plantation de la vigne à la vente des bouteilles de Champagne, nous contrôlons tout. Pour cela, nous employons 3 salariés à temps plein. Ils travaillent avec nous depuis longtemps. Le plus ancien est ici depuis 25 ans. Ils sont très compétents et ont beaucoup d'expérience. Quand il y a un surplus de travail à la vigne ou en cave, tout le monde s'y met.

Avant la mise en bouteille, toute la famille se réunit pour une dégustation des vins clairs. Ensuite plusieurs essais d'assemblage sont nécessaires avant de trouver le bon accord.

L'assemblage est une étape essentielle et délicate dans l'élaboration de nos Champagnes.

Nous utilisons beaucoup de vins de réserve qui permettent de réaliser des Champagnes sur différentes années et d'obtenir une continuité du goût. L'important est que le Champagne soit prêt à être dégusté lorsqu'il arrive sur la table de nos clients.

Nos ventes se font principalement en France à des clients particuliers.

Nos exportations représentent 10 % : Allemagne, Belgique, Pays-Bas, Angleterre.

Depuis la vendange 2008, nous vinifions une partie en fût dans le but d'élargir la gamme de nos Champagnes.

Champagne JM GOULARD - 51140 Prouilly - France
03 26 48 21 60 - www.champagne-goulard.com