



# CHAMPAGNE FRANÇOIS DUBOIS

VIGNOBLES D'EXCELLENCE



Avec PVC

# CHAMPAGNE FRANÇOIS DUBOIS

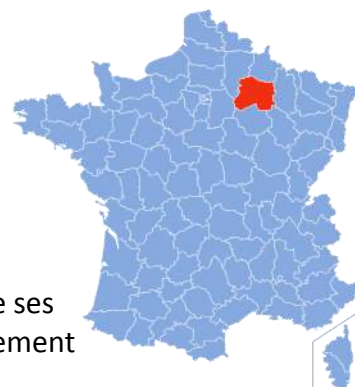
VIGNOBLES D'EXCELLENCE

## Présentation de la Maison

La Maison développe son activité sur le domaine de la Champagne.  
Champagne François Dubois 1764 emploie une quarantaine de salariés sur le site de Faverolles et Coëmy.

La Maison est certifiée HQE – HVE. Un certificat récompensant une viticulture durable en Champagne.

Avec une belle vinification provenant de son vignoble maison de 40 hectares et de ses partenaires exclusifs sur 120 hectares, Champagne François Dubois maîtrise totalement la qualité de ses champagnes.



## Fiche Signalétique Entreprise

<b>Raison sociale</b>	<b>Les Domaines Jeeper</b>
<b>Marque Commerciale</b>	Champagne François Dubois 1764
<b>GLN Entreprise</b>	3 017 601 285 214
<b>Adresse du siège (Facturation &amp; enlèvement)</b>	3 rue de Savigny 51170 Faverolles et Coëmy
<b>Tél</b>	03.26.05.08.98
<b>Fax</b>	03.26.83.00.54
<b>@</b>	info@champagnefrancoisdubois.com
<b>N° SIRET</b>	424 296 283 00023
<b>N° TVA</b>	FR 56 424 296 283
<b>N° APE</b>	4634 Z
<b>IBAN</b>	FR76 1020 6000 8298 7175 1889 691
<b>Code BIC</b>	AGRIFRPP802
<b>Domiciliation</b>	CAE GRANDES CLIENTELES (00082)
<b>Commercial Grands Comptes</b>	Simon.teiller@champagnefrancoisdubois.com
<b>Direction</b>	Nicolas.dubois@champagnefrancoisdubois.com

# CHAMPAGNE FRANÇOIS DUBOIS

VIGNOBLES D'EXCELLENCE

## Moyens

### Vendanges



### Pressurage



### Vinification



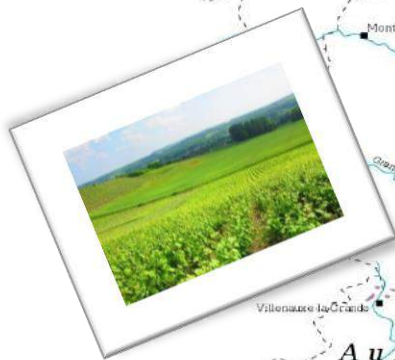
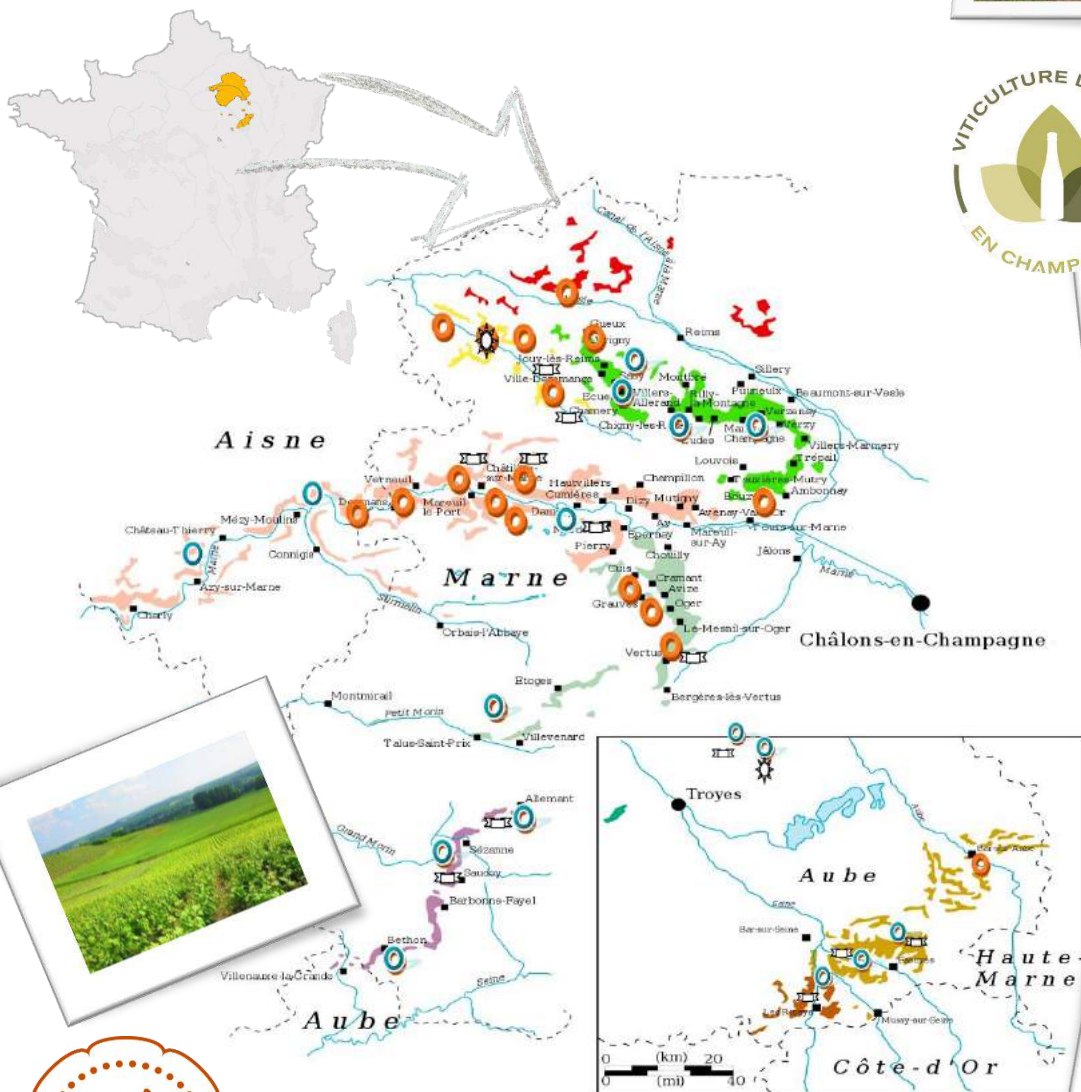
# CHAMPAGNE FRANÇOIS DUBOIS

VIGNOBLES D'EXCELLENCE

## Vignoble

Champagne François Dubois tire sa production de 40 hectares d'un vignoble maison ainsi que 120 hectares d'approvisionnement en raisins, répartis dans toute la Champagne, écrasés dans ses pressoirs.

Les équipes travaillent les vignes et le sol avec soin dans un souci de préservation de l'environnement. Dans ce but, la maison n'emploie **aucun désherbant** et est **certifiée Viticulture Durable en Champagne (VDC) et Haute Valeur Environnementale (HVE)**.



# CHAMPAGNE FRANÇOIS DUBOIS

VIGNOBLES D'EXCELLENCE

## Certification Vignoble

# HVE



### Niveau 3

**HVE** : Haute Valeur Environnementale (123 exigences)

Cette certification résulte du Grenelle de l'environnement, et est une démarche volontaire de l'entreprise.

Pour être certifié HVE, l'exploitant doit remplir un nombre minimal de critères dans quatre thématiques : la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et la gestion de l'irrigation.

#### Quels sont les buts ?

- Réduire le recours aux produits de traitement pour respecter la santé et l'environnement
- Préserver et mettre en valeur le terroir, la biodiversité et les paysages viticoles
- Gérer de manière responsable l'eau, les déchets, les effluents et les sous-produits
- Réduire les émissions de carbone et la dépendance aux énergies

#### Quelles pratiques sur le terrain ? :

- Eviter l'utilisation systématique de produits de traitement
- Trier et recycler les déchets issus de l'activité viti-vinicole
- Maintenir la biodiversité en végétalisant les abords des parcelles
- Contribuer à maintenir le terroir au patrimoine mondial de l'UNESCO

*Certification supervisée par le Ministère de l'Agriculture et délivrée par OCACIA, organisme agréé.*

CHAMPAGNE  
**FRANÇOIS DUBOIS**

VIGNOBLES D'EXCELLENCE

## Certification Vignoble

# Viticulture Durable en Champagne



Note obtenue: **124/125**

**VDC:** Viticulture durable en Champagne (125 exigences)

Cette certification résulte du grenelle de l'environnement, et est une démarche volontaire de l'entreprise mise en place par le CIVC. Elle est complémentaire à la certification HVE.

### Les 125 exigences concernent:

- Aménagement et établissement du vignoble,
  - Nutrition du sol et de la vigne
    - Entretien des sols
    - Conduite de la vigne
  - Protection raisonnée du vignoble
- Mise en œuvre des produits de protection de la vigne
  - Gestion des déchets.

### Quels en sont leurs buts ?

- Réduire le recours aux produits de traitement pour respecter la santé et l'environnement
- Préserver et mettre en valeur le terroir, la biodiversité et les paysages viticoles
- Gérer de manière responsable l'eau, les déchets, les effluents et les sous-produits
- Réduire les émissions de carbone et la dépendance aux énergies

### Quelles pratiques sur le terrain ? :

- Eviter l'utilisation systématique de produits de traitement
- Trier et recycler les déchets issus de l'activité viti-vinicole
- Maintenir la biodiversité en végétalisant les abords des parcelles
- Contribuer à maintenir le terroir au patrimoine mondial de l'UNESCO

*Certification supervisée par le Comité Interprofessionnel du vin de Champagne (CIVC) et délivrée par OCACIA, organisme agréé*

# CHAMPAGNE FRANÇOIS DUBOIS

VIGNOBLES D'EXCELLENCE

## Certifications de Production

# IFS BRC



**BRC** : British Retail Consortium, référentiel créé par les Britanniques. (255 exigences réparties en 7 chapitres)

**IFS** : International Food Standard, référentiel créé par les distributeurs Allemands, Français et Italiens. (278 exigences réparties en 6 chapitres)

### Ces référentiels présentent des exigences que nous devons respecter en terme de :

- Sécurité sanitaire du produit
- Qualité du produit
- Traçabilité du produit

### Quels en sont leurs buts ? :

- Faciliter l'accès aux marchés britanniques, allemands, français, espagnols, italiens, et certains pays hors Europe.
- Afficher une certaine transparence vis-à-vis du client, et donc acquérir sa confiance
- Prouver la maîtrise de notre processus de fabrication, de la grappe de raisin provenant des vignes jusqu'à la bouteille de Champagne présente chez le client

### Quelles pratiques sur le terrain ? :

- Former régulièrement le personnel aux différentes pratiques d'hygiène et de sécurité
- Multiplier les contrôles d'hygiène et de sécurité pour élaborer un produit sain et sans danger pour le consommateur
- Attribuer à chaque bouteille un numéro unique et permettre l'identification du produit à chaque étape du processus d'élaboration et de commercialisation
- Maîtriser les produits non-conformes et gérer leur retrait-rappel

*Certification délivrée par Bureau Veritas. IFS et BRC sont des référentiels d'audit privé relatifs à la Grande Distribution.*

# CHAMPAGNE FRANÇOIS DUBOIS

VIGNOBLES D'EXCELLENCE

## Animations Commerciales

Champagne François Dubois propose des animations commerciales dans les enseignes partenaires toute l'année avec l'aide de supports:

- Roll up Champagne François Dubois
- Affiches et créations sur demande
- Photos du domaine et du vignoble
- Brochures





# CHAMPAGNE FRANÇOIS DUBOIS 1764

\*PVC applicables au 01/03/2018

## Gamme Classique



Cuvée  
Tradition

3 760128522996

19,90€ TTC



Cuvée  
Réserve

3 760128523009

21,40€ TTC



Cuvée  
Rosé

3 760128523016

22,00€ TTC



Cuvée  
1<sup>er</sup> cru

3 760128523023

21,90€ TTC



Cuvée

Blanc de Blancs

3 760128523337

22,90€ TTC



Cuvée

Prestige

3 760128523054

23,50€ TTC



Cuvée

Grand Cru

3 760128523047

25,50€ TTC



Cuvée

Naturelle

3 760128523030

25,90€ TTC

\*Le distributeur reste libre dans la fixation des prix

Champagne François Dubois 1764 - SARL LDJ - 3 rue de Savigny 51170 Faverolles et Coëmy - France

Tel: 03.26.05.08.98 - Fax: 03.26.83.00.54 - Email: info@champagnefrancoisdubois.com

# CHAMPAGNE FRANÇOIS DUBOIS 1764

\*PVC applicables au 01/03/2018

## Gamme Sleeve



Cuvée  
Emotion Rosée  
3 760128523078

25,90€ TTC



Cuvée  
Révélation Rosée  
3 760128524006

25,90€ TTC



Cuvée  
Nocturne Privilage  
3 760128523085

25,90€ TTC



Cuvée  
Pure Réserve  
3 760128524358

39,90€ TTC

\*le distributeur reste libre dans la fixation des prix

# CHAMPAGNE FRANÇOIS DUBOIS 1764

\*PVC applicables au 01/03/2018

## Demi, Magnums et Jéroboam

**Jéroboam**  
**Cuvée Tradition**  
3760128524907



150€ TTC

**Magnum**  
**Cuvée Tradition**  
3760128523269



39.90€ TTC

**Magnum**  
**Cuvée Rosé**  
3760128523283



41.90€ TTC

\*le distributeur reste libre dans la fixation des prix

Champagne François Dubois 1764 - SARL LDJ - 3 rue de Savigny 51170 Faverolles et Coëmy - France  
Tel: 03.26.05.08.98 - Fax: 03.26.83.00.54 - Email: info@champagnefrancoisdubois.com

# CHAMPAGNE FRANÇOIS DUBOIS 1764

\*PVC applicables au 01/03/2018

## Gamme Spéciale



Cuvée  
Pure Sélection  
3 760128524457

26€ TTC



Cuvée  
Pur Rosé  
3 760128523535

28,9€ TTC



Cuvée  
Pur Chardonnay  
3 760128523528

28,90€ TTC



Cuvée  
Révérence  
3760128523238

25.00€ TTC

\*le distributeur reste libre dans la fixation des prix

Champagne François Dubois 1764 - SARL LDJ - 3 rue de Savigny 51170 Faverolles et Coëmy - France  
Tel: 03.26.05.08.98 - Fax: 03.26.83.00.54 - Email: info@champagnefrancoisdubois.com

# CHAMPAGNE FRANÇOIS DUBOIS

VIGNOBLES D'EXCELLENCE

## Tradition

### Ceil :

Jaune or soutenu. Brillant  
Légèrement ambrée

A l'œil, ce champagne offre une robe jaune légèrement ambrée ainsi qu'un cordon persistant de fines bulles.

### Nez :

Le nez est relativement puissant tout en étant charmeur et fruité.

### Bouche :

Un côté acidulé qui soutient le fruit

Gourmand et riche en bouche, c'est un champagne bien structuré. Le côté fruité de ce vin est porté par son dosage. Des notes de caramel viennent compléter les saveurs.

### Accords mets-vins :

-Un vin universel qui pourra être dégusté pendant tout le repas.  
-Apéritif

### Cépages :

25% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 50% Pinot Meunier  
(20% de vins de réserve dont 5% en fut Chardonnay)

Stockée sur lattes pendant 20 mois



Jaune ambrée  
Fruité  
Vin gourmand

# CHAMPAGNE FRANÇOIS DUBOIS

VIGNOBLES D'EXCELLENCE

## Réserve

### Œil :

Une robe jaune délicate aux reflets verts qui est associée à des bulles raffinées.

### Nez :

Ce champagne frais et finement boisé au nez laisse transparaître de fines notes florales et d'acacia.

### Bouche :

Une bouche vive et franche se révèle dans les premiers instants avec des arômes agréables de fleurs blanches.

### Accords mets-vins :

- Apéritif
- Poisson en sauce crémeux
- St Jacques

### Cépages

70% Chardonnay, 15% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier  
(35% de vins de réserve dont 15% en fut Chardonnay)

Stockée sur lattes pendant 30 mois



# CHAMPAGNE FRANÇOIS DUBOIS

VIGNOBLES D'EXCELLENCE

## Rosé



### Ceil :

Rose saumoné

### Nez :

Joli nez.

Ample et enjôleur

Des senteurs de fruits rouges et particulièrement de framboise enveloppent un joli nez ample et enjôleur.

### Bouche :

L'opulence de la bouche sur la cerise et le bonbon anglais nous accueille, le tout enveloppé d'une belle structure avec une acidité présente ainsi que des notes épicées sur la finale.

### Accords mets-vins :

- Grillades
- Apéritif

### Cépages :

65% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier,  
10% vin rouge AOC Champagne.  
(30% de vins de réserve dont 20% en fut Chardonnay)  
Stockée sur lattes pendant 24 mois



- Rose saumon
- Fruits rouges
- Cerise

# CHAMPAGNE FRANÇOIS DUBOIS

VIGNOBLES D'EXCELLENCE

## Premier Cru



### Œil :

Jaune pâle  
A l'œil, cette cuvée offre une couleur or lumineuse.

### Nez :

Riche, ample.  
Arômes toastés et de fruits mûrs,  
Une belle réduction avec des odeurs de silex frotté, d'arômes toastés.

### Bouche :

Fin et élégant avec des notes minérales et de bonbon acidulé, ce champagne se caractérise par de subtiles saveurs, sublimées par un terroir unique.

### Accords mets-vins :

- Apéritif
- Poissons grillés

### Cépages :

55% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier  
Stockée sur lattes pendant 21 mois





# CHAMPAGNE FRANÇOIS DUBOIS

VIGNOBLES D'EXCELLENCE

## Blanc de Blancs

### Ceil :

Jaune pâle.

Cette cuvée propose une limpidité éclatante, séduisante à l'œil.

### Nez :

Délicat et élégant, on retrouvera de fines notes de noisette fraîche.

### Bouche :

Vin vif en bouche avec des arômes d'agrumes et de citron avec une belle onctuosité rappelant le pamplemousse.

### Accords mets-vins :

- Apéritif
- Poisson froid
- Fruits de mer

### Cépages :

100% Chardonnay

Stockée sur lattes pendant 21 mois



# CHAMPAGNE FRANÇOIS DUBOIS

VIGNOBLES D'EXCELLENCE

## Prestige



### Ceil :

De beaux reflets jaune doré attirent l'œil.

### Nez :

Jolie évolution avec un côté bonbon.

Un nez racé et élégant avec des notes de gelée de coing suivi d'une jolie évolution avec un côté bonbon

### Bouche :

Très tonique. Un vrai millésime 2008 bien dans son année :  
Riche et gourmand sur la brioche au beurre.

« Un vin d'âme et d'esprit », vrai millésime 2008 bien dans son année avec une bouche riche et gourmande. On retrouve des notes d'abricot sec, de brioche au beurre toastée et de gâteau vanillé.

### Accords mets-vins :

- Un après café fantastique

### 3 mots pour les néophytes :

- Jaune doré
- Vin d'âme et d'esprit
- Brioche toastée au beurre

### Cépages :

65% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier  
Stockée sur lattes pendant 21 mois



- Jaune doré
- Vin d'âme et d'esprit
- Brioche toastée au beurre

# CHAMPAGNE FRANÇOIS DUBOIS

VIGNOBLES D'EXCELLENCE

## Grand Cru

### Ceil :

Robe jaune avec des reflets délicats de vert  
Champagne à la robe très claire aux reflets verts.

### Nez :

Nez très puissant, identitaire.  
Notes de fruits de la passion et de banane écrasée  
De magnifiques notes de fruits de la passion et de banane écrasée  
viennent compléter un nez très puissant, presque insolent.

### Bouche :

Ample et puissant  
Gras en bouche  
Arômes de compote de banane. / Ananas en fin de bouche  
Une attaque souple initie une bouche onctueuse, ample et puissante  
pour un vin « noble » au potentiel fantastique.

### Accords mets-vins :

- Plats raffinés type « porc à l'ananas », pintade rôtie à l'ananas.
- Risotto poulet, ananas, curry.
- Cuisine Créole
- Desserts : Gâteau à l'ananas, ananas cuit.

### Cépages :

85% Chardonnay, 15% Pinot Noir  
(15% de vins de réserve dont 10% en fut Chardonnay)  
Stockée sur lattes pendant 21 mois



- Reflets délicats
- Fruits exotiques
- Onctueux
- au potentiel Gigantesque



# CHAMPAGNE FRANÇOIS DUBOIS

VIGNOBLES D'EXCELLENCE

## Naturelle



### Ceil :

Jaune paille.  
Une belle robe jaune paille habille cette cuvée.

### Nez :

Des senteurs de feuilles séchées complètent un nez puissant et généreux.

### Bouche :

Ce champagne issu de raisins de l'agriculture biologique, non dosé offre une souplesse naturelle ainsi qu'un bel équilibre ponctué par une acidité agréable qui porte bien le vin. On retrouve des touches d'agrumes, de citrus et de coing notamment sur la finale.

### Accords mets-vins :

- Huîtres
- Fruits de mer

### Cépages :

35% Chardonnay, 65% Pinot Noir  
Stockée sur lattes pendant 21 mois



- Jaune paille
- Puissant
- Bel équilibre



# CHAMPAGNE FRANÇOIS DUBOIS

VIGNOBLES D'EXCELLENCE

## Emotion Rosée

### Ceil :

Rose Cuivre natif.  
Cette cuvée est habillée d'une robe de soirée rose cuivrée.

### Nez :

Son nez savoureux fait ressortir des notes de fraise et de fraise des bois agréables.

### Bouche :

Des arômes de pâte de fruit et de fraise explosent en bouche grâce à une acidité tonique équilibrée. Une superbe longueur en bouche vous permettra de profiter au maximum de ce champagne.

### Accords mets-vins :

- Apéritif
- Dessert : Tarte aux fraises

### Cépages :

65% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier, 10% vin rouge AOC Champagne.

*(30% de vins de réserve dont 20% en fut Chardonnay)*

Stockée sur lattes pendant 21 mois



3 mots  
pour les  
néophytes

- Rose cuivré
- Notes de fraise
- Un champagne qui reste bien en bouche

# CHAMPAGNE FRANÇOIS DUBOIS

VIGNOBLES D'EXCELLENCE

## Révélation Rosée

### Ceil :

Rose saumonée.

Cette cuvée est habillée d'une robe élégante rose saumonée.

### Nez :

Son nez ample fait ressortir des notes de fruits rouges et notamment de framboise.

### Bouche :

Une bouche opulente ponctuée d'arômes de cerise, le tout enveloppé d'une belle structure. La cuvée Révélation Rosée est un véritable champagne de partage qui embellira vos soirées. La récolte et la sélection des meilleures grappes se font dans nos plus anciennes parcelles afin de garantir une pureté et une concentration subtile des saveurs.

### Accords mets-vins :

- Apéritif
- Grillades

### Cépages :

65% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier, 10% vin rouge AOC Champagne.

*(30% de vins de réserve dont 20% en fut Chardonnay)*

Stockée sur lattes pendant 21 mois



# CHAMPAGNE FRANÇOIS DUBOIS

VIGNOBLES D'EXCELLENCE

## Nocturne Privilège

### Ceil :

Or délicat.

L'œil est tout de suite attiré par une robe or délicate aux reflets scintillants.

### Nez :

Des senteurs de pruneau et de noix vous invitent à la dégustation.

### Bouche :

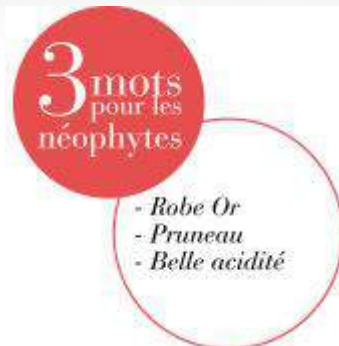
Belle acidité en bouche avec de savoureux arômes de mirabelle.

### Accords mets-vins :

- Pour tout le repas

### Cépages :

80% Chardonnay, 20% Pinot Noir  
Stockée sur lattes pendant 21 mois



# CHAMPAGNE FRANÇOIS DUBOIS

VIGNOBLES D'EXCELLENCE

## Pure Réserve

### Œil :

A l'œil, ce champagne offre une belle robe or associée à un cordon de fines bulles.

### Nez :

Le nez libère des senteurs fruitées et toastées.

### Bouche :

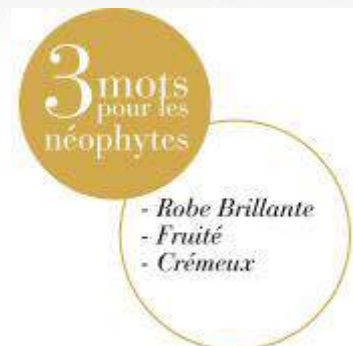
Un champagne fin et crémeux offrant une belle longueur en bouche.

### Accords mets-vins :

- Apéritif
- Poisson en sauce
- Viande blanche

### Cépages :

50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier  
Stockée sur lattes pendant 21 mois





# CHAMPAGNE FRANÇOIS DUBOIS

VIGNOBLES D'EXCELLENCE

## Révérence



### Œil :

A l'œil, la cuvée Révérence séduit par une robe or soutenu.

### Nez :

Frais et fruité.

Son bouquet de fruits secs, de pêche blanche et de mirabelle ou nectarine est associé à une fraîcheur agréable.

### Bouche :

A nouveau la pêche.

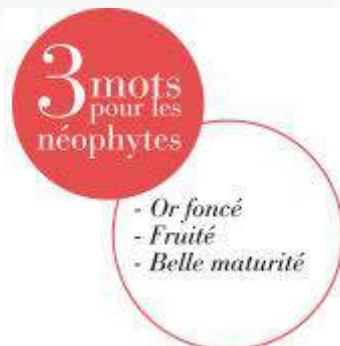
Ce vin croquant d'une belle maturité envoute avec une bouche gourmande et riche de fruits au sirop et de gousse de vanille.

### Accords mets-vins :

- Idéal pour l'apéritif

### Cépages :

60% Chardonnay, 15% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier  
Stockée sur lattes pendant 21 mois



# CHAMPAGNE FRANÇOIS DUBOIS

VIGNOBLES D'EXCELLENCE

## Pur Chardonnay



### Ceil :

A l'œil, la cuvée est séduisante à l'œil avec sa robe or clair.

### Nez :

Le nez permet de découvrir des arômes minéraux et floraux délicats.

### Bouche :

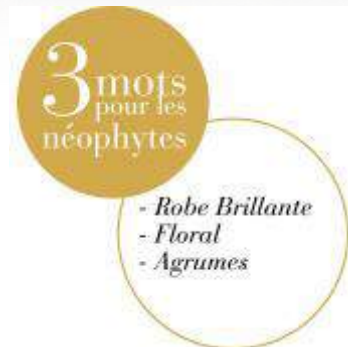
Un champagne frais en bouche avec des arômes d'agrumes.

### Accords mets-vins :

- Apéritif
- Idéal pour tout le repas

### Cépage :

100% Chardonnay  
Stockée sur lattes pendant 30 mois



# CHAMPAGNE FRANÇOIS DUBOIS

VIGNOBLES D'EXCELLENCE

## Pure Sélection



### Ceil :

A l'œil, ce champagne offre une robe brillante ainsi qu'un cordon de fines bulles persistant.

### Nez :

Le nez est agréablement fruité et offre des senteurs toastées.

### Bouche :

D'une belle longueur en bouche, c'est un champagne à la texture fine et crémeuse.

### Accords mets-vins :

- Apéritif
- Dos de cabillaud
- Carré d'Agneau

### Cépages :

50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier  
Stockée sur lattes pendant 30 mois



- Robe Brillante
- Fruité
- Crémeux

# CHAMPAGNE FRANÇOIS DUBOIS

VIGNOBLES D'EXCELLENCE

## Pur Rosé



### Œil :

Un champagne élégant à la robe rose clair.

### Nez :

Le nez s'ouvre sur des arômes agréables de fruits rouges.

### Bouche :

En bouche, cette cuvée bien structurée est une gourmandise subtile.

### Accords mets-vins :

- Apéritif
- Filet de veau
- Dessert aux fruits

### Cépages :

65% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier

Vin Rouge AOC: 10%

Stockée sur lattes pendant 30 mois



- Robe Rose clair
- Fruits rouges
- Gourmand

# CHAMPAGNE FRANÇOIS DUBOIS

VIGNOBLES D'EXCELLENCE



Cartons de 3 bouteilles

Cartons de 4 bouteilles



Cartons de 6 bouteilles

Quart de box pouvant  
contenir jusqu'à 72 bouteilles





CHAMPAGNE  
**FRANÇOIS DUBOIS**

FAVEROLLES & COEMY

*Produit de France*



<http://www.champagne-francois-dubois.com>

Champagne François Dubois 1764 - SARL LDJ - 3 rue de Savigny 51170 Faverolles et Coëmy - France  
Tel: 03.26.05.08.98 - Fax: 03.26.83.00.54 - Email: [info@champagnefrancoisdubois.com](mailto:info@champagnefrancoisdubois.com)