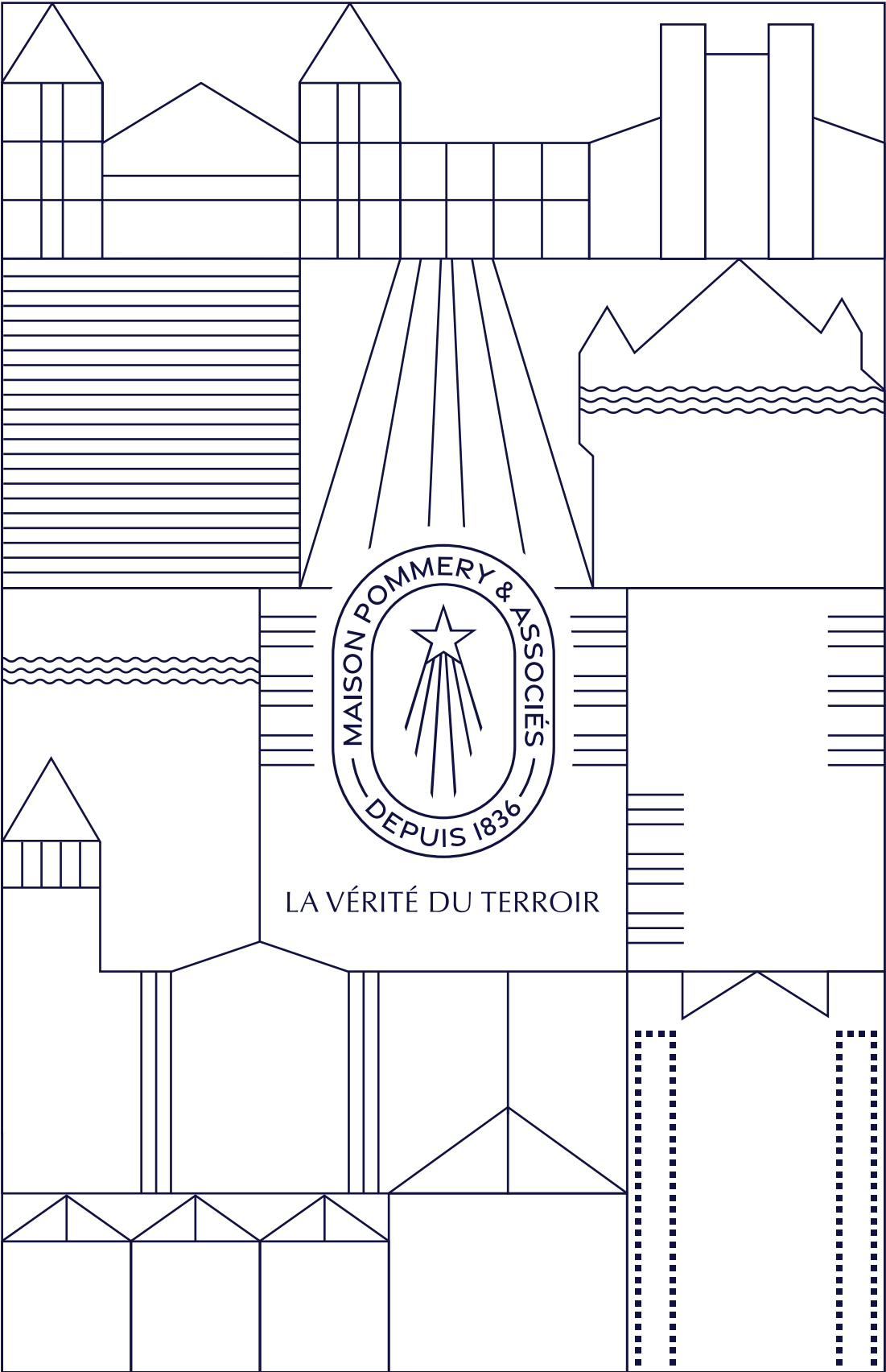






« Les exigences d'une marque
sont à la fois pragmatiques, opérationnelles,
mais aussi émotionnelles, toujours oscillant
entre identité, valeur et histoire.

Cette dichotomie est passionnante.
Aujourd'hui, comme hier, pour être une grande marque,
il faut offrir une véritable expérience globale. »

Paul-François Vranken

IL EST UN DOMAINE EN CHAMPAGNE...

...QUI NE RESSEMBLE À AUCUN AUTRE





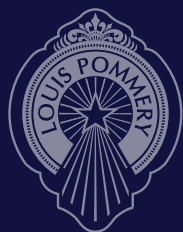
« SI LA CHAMPAGNE M'ÉTAIT CONTÉE »
LA MERVEILLEUSE HISTOIRE DE





CHAMPAGNE
VRANKEN
REIMS-FRANCE

TERRAS DO
GRIFO
PORTUGAL
Depuis 2001



Maison
Pompadour
Reims - France

CHAMPAGNE
Charles LAFITTE
REIMS-FRANCE

Domaine Royal de
Jarras
SABLE DE CAMARGUE
Depuis 1883

« *Rien ne demeure que ce qui change...* »

PORTER AU PLUS HAUT LES VALEURS D'EXCELLENCE ET D'INDÉPENDANCE DE LA MAISON POMMERY ET DE SES ASSOCIÉS.

ANIMER ET FÉDÉRER NOTRE CLIENTÈLE MONDIALE AUTOUR DE NOTRE MARQUE POMMERY, FAIRE CONNAÎTRE NOS VALEURS ET NOS ENGAGEMENTS, RESTER FIDÈLE, TOUJOURS, À NOTRE RAISON D'ÊTRE : **LA VÉRITÉ DU TERROIR.**

NOTRE Credo : ASSURER LA DISTRIBUTION MONDIALE DES CHAMPAGNES ET DES VINS, ISSUS DE NOS PROPRIÉTÉS ET DE NOS APPROVISIONNEMENTS.

Inscrites pour la première fois derrière la Maison Pommery, portées par l'image incontestablement forte et reconnue de Madame Pommery, créatrice du premier brut en Champagne, nos Maisons de Champagne, ainsi que nos propriétés viticoles, abordent avec enthousiasme le second chapitre de l'histoire de notre Groupe.

En cette année fondatrice, marquant le début de cette nouvelle ère, nous fêterons le 190^e anniversaire de la création du Champagne Pommery, le 50^e anniversaire de la création du Champagne Vranken, le 40^e anniversaire de la création de São Pedro Das Águias, et le 20^e anniversaire de la création de Vranken Estates, qui regroupe l'ensemble de nos propriétés viticoles.

Le Château La Gordonne en Provence, le Domaine Royal de Jarras en Camargue et la Quinta do Grifo dans le Douro en sont les fleurons.

Voilà notre ambition pour les décennies futures : faire de la Maison Pommery, portée aussi par ses associés et leurs atouts, une grande marque, reconnue naturellement comme telle dans la mémoire collective.

Autant de magnifiques occasions de montrer notre capacité d'innovation et de création, qui font partie de notre ADN.

Nathalie Vranken



NOTRE RAISON D'ÊTRE :

LA VÉRITÉ DU TERROIR **DES CUVÉES QUI MÊLENT LE GOÛT AUX ÉMOTIONS,** **TRAÇANT AINSI LE CHEMIN DES GRANDS VINS.**

DEVENUE UNE RÉFÉRENCE EN MATIÈRE DE VITICULTURE DURABLE, ÉQUILBRÉE ET DE GRANDE PRÉCISION, LA MAISON PRIVILÉGIE LA SAUVEGARDE DE LA BIODIVERSITÉ ET LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT AFIN D'EXPRIMER LA QUINTESSANCE DE SES TERROIRS.

Maison Pommery & Associés se fera également le porte-drapeau de la qualité et de la singularité de nos vins. Ceux qui sont élaborés patiemment par les hommes et les femmes de cet art incomparable qui mêle le goût aux émotions de demain, traçant ainsi le chemin de grands vins.

Maison Pommery & Associés est installée au cœur du domaine Vranken-Pommery, inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO, à Reims. Au sein de ses crayères gallo-romaines furent initiées les premières expositions d'art contemporain EXPERIENCE POMMERY #. Lancée il y a plus de vingt ans, EXPERIENCE POMMERY # est devenue une véritable référence de l'art contemporain, accueillant près de 200 000 visiteurs par an.

Les EXPERIENCE POMMERY # rendront hommage à ce vent nouveau qui souffle sur notre maison en inaugurant, au printemps prochain, la 19^e exposition d'art contemporain sous le titre évocateur de Liberté.

ILS ÉTAIENT ET SONT DES VISIONNAIRES.

LES FONDATEURS DE LA MAISON POMMERY & ASSOCIÉS
ONT TRACÉ UNE VOIE AUDACIEUSE DEPUIS PRÈS DE 190 ANS.
ANIMÉS PAR LA QUÊTE D'UN GRAND CHAMPAGNE, ILS ONT MARIÉ EXIGENCE
ET ÉLÉGANCE, SAVOIR-FAIRE ARTISANAL ET ESPRIT D'INNOVATION.

LEUR HÉRITAGE NE SE MESURE PAS SEULEMENT EN MILLÉSIMES D'EXCEPTION OU EN CRÉATION DE CUVÉES ORIGINALES À L'HABILLAGE CONTEMPORAIN.

IL SE LIT AUSSI DANS UNE ATTENTION CONSTANTE À LA NATURE, DANS DES GESTES
CONCRETS POUR PROTÉGER LES TERRES, LES VIGNES ET LES GÉNÉRATIONS À VENIR.

GRÂCE À LEUR AUDACE, LEUR SENS DU BEAU ET LEUR RESPONSABILITÉ, LA MAISON POMMERY & ASSOCIÉS EST DEVENUE BIEN PLUS QU'UN NOM :

UNE SIGNATURE, UNE PROMESSE, UNE TRADITION VIVANTE QUI CONTINUE
D'INSPIRER CHAQUE CUVÉE ET CHAQUE INSTANT PARTAGÉ.



1874

MADAME POMMERY
CRÉATRICE DU BRUT
EN 1874



1890

HENRY VASNIER
PREND EN MAIN LA DESTINÉE
DE LA MAISON POMMERY



1856

LOUIS POMMERY S'ASSOCIE
À GRENO, NAISSANCE
DE LA MAISON POMMERY



1836

NARCISSE GRENO FONDE
LA MAISON GRENO



1971

PRINCE ALAIN DE POLIGNAC
DEVIENT LE 8^e CHEF DE CAVE
ET LE CRÉATEUR
DE LA CUVÉE LOUISE



1976

PAUL-FRANÇOIS VRANKEN
CRÉE LA MAISON VRANKEN



2003

MAISON POMPADOUR
PREMIÈRE MAISON DE
CHAMPAGNE DU XXI^e SIÈCLE



CHAPITRE N°1

INCOMPARABLES ENGAGEMENTS



LE CHARDONNAY

SÉRIE EMPREINTE

POUR UN ENGAGEMENT DURABLE

DE LA VIGNE AU VERRE

IMAGINEZ UNE MAISON OÙ CHAQUE BOUTEILLE TÉMOIGNE D'UN ENGAGEMENT FORT POUR LA PLANÈTE, INCARNANT JOUR APRÈS JOUR NOTRE RAISON D'ÊTRE : LA VÉRITÉ DU TERROIR. DEPUIS SES VIGNOBLES ENSOLEILLÉS JUSQU'À CHAQUE VERRE DÉGUSTÉ, MAISON POMMERY & ASSOCIÉS A PLEINEMENT INTÉGRÉ LE DÉVELOPPEMENT DURABLE AU CŒUR DE SA STRATÉGIE GLOBALE.

Notre engagement en faveur d'un avenir plus durable prend racine dès 1994, lorsque la Maison innove en introduisant une bouteille allégée. Un geste pionnier pour l'époque, devenu depuis une référence au sein de la filière Champagne. En 2014, cet engagement a été reconnu par l'obtention de la certification Viticulture Durable en Champagne et de la certification Haute Valeur Environnementale sur nos vignobles.

Aujourd'hui, notre engagement se manifeste par des investissements dans des technologies propres, une réduction drastique de l'utilisation des intrants et une amélioration constante de notre efficacité énergétique. Notre vision dépasse nos propres frontières : pour que ces engagements produisent un impact durable, nous impliquons l'ensemble de notre chaîne de valeur. En promouvant des pratiques durables auprès de nos fournisseurs et en engageant activement nos employés, nous cultivons un écosystème où chaque acteur joue un rôle crucial dans la protection de notre planète.

C'est en collaborant étroitement avec l'ensemble de nos partenaires que nous pouvons innover durablement et bâtir un avenir responsable, partagé par tous.

LOGO DE LA VÉRITÉ DU TERROIR
L'ADN DE LA MAISON, NOTRE VIGNOBLE COMME UNE EMPREINTE





LE CAVISTE
SÉRIE EMPREINTE

LA VÉRITÉ DU TERROIR

NOTRE ENGAGEMENT DURABLE

DEPUIS 2021, MAISON POMMERY & ASSOCIÉS A CHOISI D'INSCRIRE SON AVENIR DANS LA DURÉE EN DEVENANT SOCIÉTÉ À MISSION, AFFIRMANT AINSI SON ENGAGEMENT À CONCILIER PERFORMANCE ÉCONOMIQUE, RESPONSABILITÉ ENVIRONNEMENTALE ET CONTRIBUTION SOCIÉTALE.

Notre raison d'être, La Vérité du Terroir, exprime l'essentiel : élaborer les meilleurs champagnes et vins, partout dans le monde, en mobilisant nos maisons, nos collaborateurs et nos partenaires pour protéger l'environnement, la biodiversité et l'identité des terroirs.

Elle guide des choix concrets : accélérer la viticulture durable, réduire le recours aux énergies fossiles au profit des renouvelables, traiter et recycler nos déchets, préserver les espaces naturels, le patrimoine bâti et l'excellence des savoir-faire.





LE VIGNERON
SÉRIE EMPREINTE



LES VENDANGES À LA MAIN
SÉRIE EMPREINTE



LA BIODIVERSITÉ

AU COEUR DE NOS TERROIRS

NOS TERROIRS ET NOS SITES D'EXCEPTION SONT PROTÉGÉS AVEC UNE ATTENTION PARTICULIÈRE, DANS LE RESPECT DE LEURS SPÉCIFICITÉS ET DE LEURS EXIGENCES PROPRES.

EN CHAMPAGNE

UN VIGNOBLE INSCRIT AU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO

Inscrit au Patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2015, notre vignoble compte près de 20 hectares classés Natura 2000. Nos pratiques visent le zéro herbicide et l'enherbement des rangs, pour limiter l'érosion, recréer des micro-habitats et favoriser la biodiversité, avec le Clos Pompadour comme référence de durabilité. BEE'ODIV prolonge cette démarche : 30 ruches connectées sur 10 sites proches des vignes. Saison après saison, les abeilles renseignent sur la santé des écosystèmes et l'expression du terroir.

EN CAMARGUE

2 000 HECTARES CLASSÉS EN ZONE NATURA 2000

Au cœur de la Petite Camargue, le Domaine Royal de Jarras s'étend sur 2 000 hectares classés Natura 2000. Ce territoire préservé abrite une biodiversité remarquable : plus de 250 vertébrés et plus de 700 espèces animales et végétales recensées. Chevaux Camargue élevés en manade et éco-pâturage par plusieurs milliers de moutons contribuent à l'équilibre naturel. Depuis de nombreuses années, une partie du vignoble est conduite en agriculture biologique.

DANS LE HAMPSHIRE

PINGLESTONE ESTATE, UNE VITICULTURE ENGAGÉE

Sur les collines dominant le South Downs National Park, Pinglestone Estate révèle un terroir crayeux singulier. Une démarche agroécologique est menée à l'échelle du domaine, labellisé Sustainable Wines of Great

EN PROVENCE

UN CIRQUE DE SCHISTE TOURNÉ VERS LA MER

D'un seul tenant, notre terroir s'étend sur plus de 300 hectares dans un cirque de schiste orienté vers la mer, au microclimat privilégié. Sur les coteaux de Pierrefeu-du-Var, au cœur du massif des Maures, parcelles et micro-terroirs sont travaillés avec précision pour préserver sols et paysages. Créée en 2022 avec le Conservatoire Méditerranéen Partagé, une parcelle de 4 hectares incarne la biodiversité du domaine : cépages anciens, arbres fruitiers, pivoines et un olivier centenaire.

AU PORTUGAL

AU CŒUR D'UNE RÉSERVE NATURELLE

Dans le Douro, nos vignes se situent au sein du Parc naturel du Douro International, dans un paysage inscrit au Patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2001. Sur les hauteurs de la vallée, ce refuge accueille des espèces emblématiques, dont les grands vautours. Chaque parcelle est classée de A à F (localisation, sol, cépage, âge des vignes, exposition). Notre vignoble est classé A, gage d'exigence et de qualité durable.



CLOS POMPADOUR

L'EXCEPTION DU TERROIR ET D'UNE FAUNE EXCEPTIONNELLE
AU CŒUR DU DOMAINE VRANKEN-POMMERY À REIMS



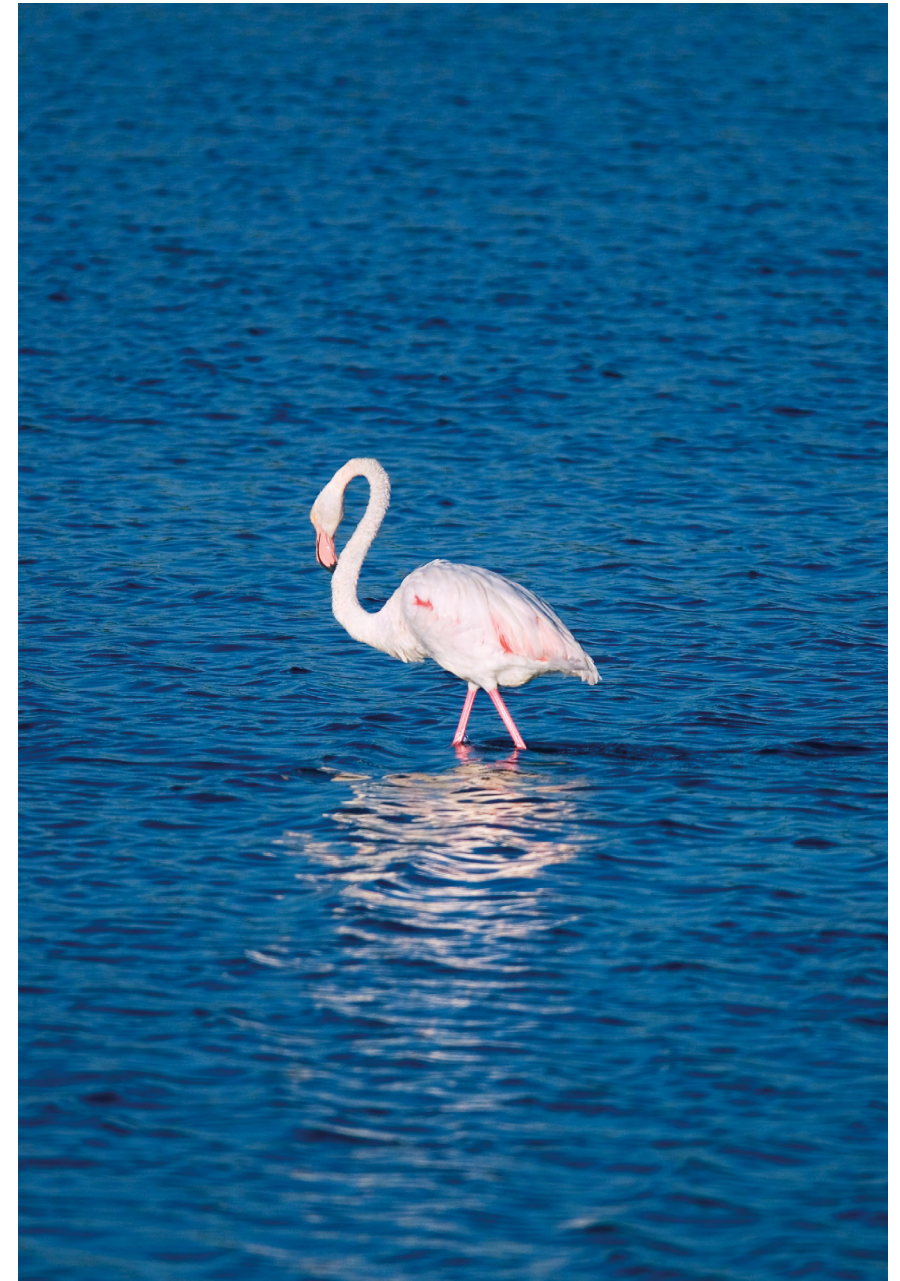
LA FLEUR DU CHÂTEAU LA GORDONNE

RÉUNIT SEPT CÉPAGES ANCIENS ET MÉDITERRANÉENS, 49 VARIÉTÉS D'ARBRES FRUITIERS
PROVENÇAUX, PLUS DE 500 PIVOINES ET UN OLIVIER CENTENAIRE



CHAQUE HIVER ENVIRON 5000 MOUTONS

ASSURENT UN ÉCO-PÂTURAGE NATUREL EN CAMARGUE,
AU DOMAINE ROYAL DE JARRAS ET EN CHAMPAGNE DANS LE CLOS POMPADOUR



AU DOMAINE ROYAL DE JARRAS

700 ESPÈCES ANIMALES ET VÉGÉTALES ONT ÉTÉ RECENSÉES



DANS LE HAMPSHIRE

LA MYTHIQUE FLEUR « PHEASANT'S EYE », S'ÉPANOUIT AU SEIN DU DOMAINE



PARC NATIONAL DU DOURO SUPERIOR

LE VIGNOBLE AU CŒUR DE LA RÉSERVE



CHAPITRE N°2

« N'IMITEZ PERSONNE, Y COMPRIS SOI-MÊME »

MADAME POMMERY



L'INCROYABLE CRÉATION DU BRUT, LE GÉNIE DE MADAME POMMERY

Au cœur de la Champagne, Madame Pommery imagine et crée une Maison qui incarne l'élégance et la richesse du terroir français à travers des champagnes d'une grande finesse. Visionnaire, elle donne à Pommery un style précis, droit et lumineux, et crée en 1874 le premier brut de l'histoire. Réputé pour ses cuvées emblématiques : Pommery Brut Royal, l'exceptionnel Grand Apanage 1874 et la Cuvée Louise, quintessence de l'esprit de la Maison; Pommery séduit les connaisseurs par la fraîcheur et la délicatesse de vins élaborés avec rigueur et passion.

Ses caves exceptionnelles, de vastes crayères creusées dans la craie et aménagées sous l'impulsion de Madame Pommery, offrent un décor saisissant où le temps semble suspendu. Ces galeries historiques forment un véritable écrin pour la vinification et l'art de l'élevage, entre silence, fraîcheur et patience.

Depuis 2002, la Maison conjugue tradition et innovation avec EXPERIENCE POMMERY #, un cycle d'expositions d'art contemporain présenté au cœur de ses caves monumentales. Sculptures, installations et œuvres audacieuses dialoguent avec l'atmosphère des lieux, créant une rencontre inédite entre héritage viticole et création artistique.



LE GRAND Foudre

CHEF-D'OEUVRE D'ÉMILE GALLÉ FUT RÉALISÉ POUR L'EXPOSITION UNIVERSELLE DE 1904 À SAINT-LOUIS, DANS LE MISSOURI



LE PINOT NOIR

SYMBOLE DE L'EXCELLENCE VITICOLE CHAMPENOISE

UN SAVOIR-FAIRE D'EXCEPTION

LA RECONNAISSANCE : ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT

LE PATRIMOINE VIVANT SE CONSTRUIT GESTE APRÈS GESTE. LA DISTINCTION ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT (EPV), OBTENUE EN 2025, VIENT RÉCOMPENSER L'EXCELLENCE DES SAVOIR-FAIRE DE LA MAISON POMMERY, TRANSMIS AVEC PASSION, GÉNÉRATION APRÈS GÉNÉRATION.

Dans la vigne, la taille manuelle respecte le rythme des ceps et prépare la plus juste expression du millésime ; la sélection massale de nos clos historiques préserve la diversité et l'identité de nos parcelles.

Au pressoir, la précision du pressurage champenois garantit la pureté des jus ; au chai, l'art de l'assemblage compose, note après note, l'harmonie de la Maison. À ces fondamentaux s'ajoutent des gestes rares : le remuage manuel, patient et précis, pour une limpidité parfaite ; le dégorgement à la volée, où l'œil et la main font œuvre d'orfèvre ; enfin, l'habillage à la main de nos grands flacons, ultime marque d'attention portée à la présentation comme à la protection du vin. Chaque étape, chaque geste incarne l'exigence et l'âme de nos cuvées.



LE PRESSEUR
TRADITIONNEL CHAMPENOIS



LE DÉGORGEMENT
À LA VOLÉE



L'HABILLAGE À LA MAIN
DES PRÉCIEUX FLACONS



116 MARCHES

PASSERELLE ENTRE DEUX MONDES



NOTRE-DAME DES CRAYÈRES

LA CHAPELLE SOUTERRAINE CONSACRÉE DU DOMAINE POMMERY, À REIMS EN 1948



LE GRAND APANAGE 1874

LE BRUT RÉINVENTÉ PAR LA MAISON POMMERY



UN SIÈCLE PLUS TARD...

LE GRAND APANAGE 1874 TRAVERSE L'ATLANTIQUE SUR GRAIN DE SAIL
POUR RENDRE HOMMAGE AU VOYAGE EXTRAORDINAIRE DU FOUDRE



EXPERIENCE POMMERY

20 ANS D'EXPOSITION D'ART CONTEMPORAIN

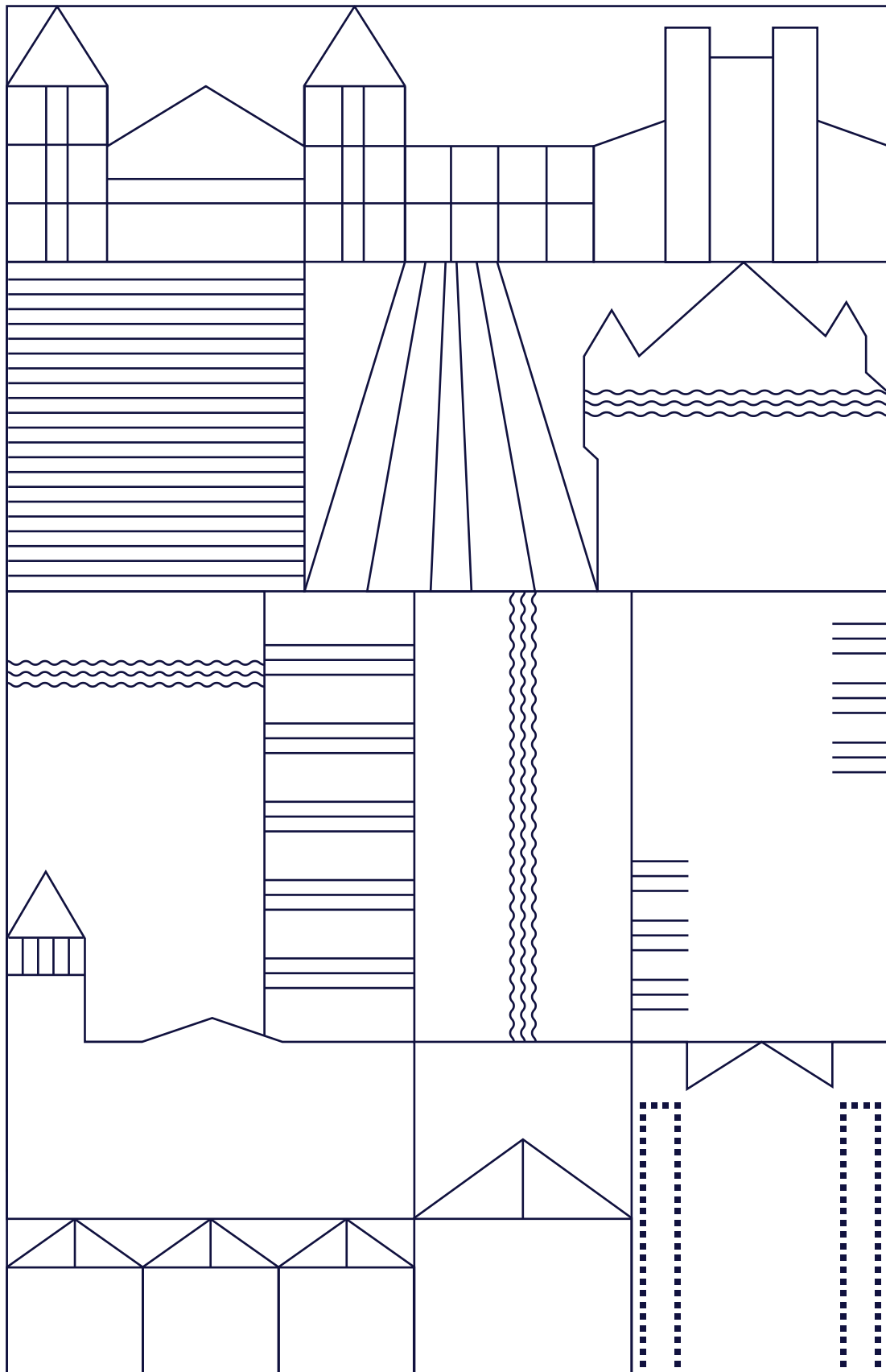
CHOI JEONG HWA, BREATHING LOTUS FLOWER, EXPERIENCE POMMERY #18 : MÉLODIES EN SOUS-SOL



CUVÉE LOUISE

ISSUE DES TROIS PLUS BEAUX VIGNOBLES DE CHAMPAGNE :
AVIZE, Aÿ ET CRAMANT , ELLE INCARNE LA QUINTESSANCE DE LA PURETÉ





« ...et le vin est une poésie en bouteille. »

Robert Louis Stevenson

CHAMPAGNE
VRANKEN
REIMS-FRANCE

L'ENCHANTEMENT

Maison Vranken, fondée en 1976 par Paul-François Vranken, née d'une intuition simple : faire parler le terroir avec un style net, précis et résolument contemporain.

Très tôt, la Maison affirme sa signature grâce à la Cuvée Vranken, puis, en 1985 élabore la Cuvée Demoiselle, hommage à l'Art nouveau avec sa bouteille en forme. Deux décennies plus tard, Diamant prolonge cette quête d'épure : son flacon aux lignes facettées, pensé comme un joyau offre un vin équilibré et généreux. Portée par l'énergie entrepreneuriale de ses fondateurs, la Maison consolide son ancrage champenois, développe ses savoir-faire et élargit son rayonnement en restant fidèle à une même exigence : élégance, précision, innovation.

Siège social des Champagnes Vranken, la Villa Demoiselle est le trait d'union entre cet esprit pionnier et la préservation d'un patrimoine d'exception. Joyau de l'Art nouveau, elle renaît en 2008 grâce à Paul-François et Nathalie Vranken après de longues années d'abandon. S'appuyant sur des archives historiques, maîtres d'œuvre et artisans engagent près de quatre années de restauration : décors peints au pochoir ravivés, vitraux aux motifs floraux et géométriques révélés, menuiseries et ferronneries restituées. Abritant aujourd'hui une collection signée Majorelle, Serrurier-Bovy, Selmersheim, Daum, Gallé, la Villa Demoiselle incarne la rencontre entre création et savoir-faire, et donne à la Maison son écrin naturel : un lieu qui inspire, représente et prolonge l'univers des Champagnes Vranken.



LES CASTAIGNES

LE BERCEAU DE LA DEMOISELLE

LA CRÉATION DU CHAMPAGNE DEMOISELLE EN 1985

UN FLACON ART NOUVEAU
POUR UN CHAMPAGNE
HAUT EN ÉLÉGANCE



L'IRIS, L'EMBLÈME DE DEMOISELLE



EXPLOSION DE COULEURS

AVEC LE PRUNE, SA COULEUR
DE PRÉDILECTION, AINSI QUE
LE ROUGE ET LE ROSE.

TÊTE DE CUVÉE

LE MEILLEUR, LE PREMIER JUS
DE LA PRESSE, LE TENDRE CŒUR
DE LA BAIE. UNE CRÉATION DE
PAUL-FRANÇOIS VRANKEN.

LES FEUILLAGES

DE LA VERRERIE CRÉÉS
POUR ELLE EXCLUSIVEMENT.
UNE BOUTEILLE DONT LA FORME
UNIQUE REND HOMMAGE
À LA FÉMINITÉ.



LE V ÉTOILÉ

L'EMBLÈME DE PAUL-FRANÇOIS VRANKEN,
EST COMPOSÉ DE LA COMÈTE DE HALEY
DANS SON INITIALE.

LE COL

PLUS FIN QUE SUR UNE BOUTEILLE STANDARD.
IL LUI CONFÈRE UNE LIGNE TRÈS ÉLÉGANTE.

LA PREMIÈRE COIFFE

IMPRIMÉE AVEC SON RUBAN
CHAMPAGNE DEMOISELLE EST TRÈS IDENTIFIABLE.

LE RUBAN

DE LA DEMOISELLE, SIGNATURE
DES CHAMPAGNES VRANKEN.

LA DEMOISELLE ÉLÉGANTE

DU DÉBUT DU 20^e SIÈCLE REND HOMMAGE
À TOUTES LES FEMMES.

LA COLLERETTE

PORTE LES ATTRIBUTS
DU CHAMPAGNE AVEC L'IRIS.

L'ÉTIQUETTE

AUX COURBES RONDES ÉPOUSE
PARFAITEMENT LES RELIEFS DU VERRE.

LA GRAVURE DES CASTAIGNES

LE BERCEAU DE LA DEMOISELLE,
PROPRIÉTÉ DE PAUL-FRANÇOIS VRANKEN







« TÊTE DE CUVÉE » :

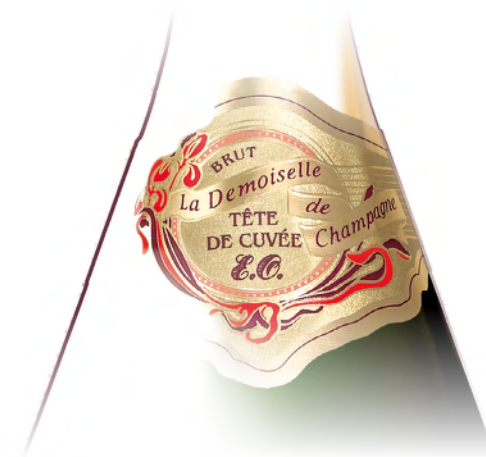
LA SIGNATURE VRANKEN

CRÉÉE PAR PAUL-FRANÇOIS VRANKEN EN 1980, LA NOTION DE « TÊTE DE CUVÉE » EST AU CŒUR DE L'IDENTITÉ DE LA CUVÉE DEMOISELLE. ELLE REPOSE SUR UNE IDÉE FONDATRICE : NE CONSERVER QUE LES TOUTES PREMIÈRES FRACTIONS DU PRESSURAGE, CELLES QUI LIVRENT LE JUS LE PLUS PUR ET LE PLUS PRÉCIS.

Cette sélection exigeante donne naissance à des vins d'une grande finesse, portés par une fraîcheur lumineuse et un remarquable potentiel de garde.

Chaque origine est ensuite vinifiée et préservée séparément, afin de respecter la personnalité de chaque cru, cépage et parcelle. Cette rigueur de sélection et de traçabilité offre au chef de cave une palette d'expression particulièrement riche au moment de l'assemblage. L'objectif est constant : rechercher l'équilibre juste, la pureté aromatique et la précision du style, pour composer une cuvée dont l'harmonie dépasse la somme de ses composantes.

Véritable signature de la Maison, la « Tête de Cuvée » incarne une vision de l'excellence : celle d'un champagne façonné par la sélection, la précision et l'art de l'assemblage.





LA DEMOISELLE

L'ART NOUVEAU DU CHAMPAGNE, SIGNÉ VRANKEN



LES IRIS

L'EMBLÈME DU CHAMPAGNE DEMOISELLE



LE GRAND LUSTRE ET L'ESCALIER

CHEF-D'ŒUVRE DE LA VILLA DEMOISELLE



LA CHEMINÉE

ÉLÈVE DE LOUIS MAJORELLE, PAUL-ALEXANDRE DUMAS RÉALISE
CETTE GRANDE CHEMINÉE, EXPOSÉE À PARIS LORS DE L'EXPOSITION UNIVERSELLE EN 1900

CRÉATION DU CHAMPAGNE DIAMANT EN 2005

UN FLACON ART DECO
POUR UN CHAMPAGNE
TOUT EN ÉLÉGANCE



LES ARMOIRES

EMBLÈME
DE LA FAMILLE VRANKEN
À SAINT-TROND EN BELGIQUE



LE CARTOUCHE

DIAMANT, ÉLÉMENT
DISTINCTIF DE SA QUALITÉ.

LA BOUTEILLE

COMPOSÉE DE FACETTES.

DES VOLUTES DE L'ART NOUVEAU
AUX LIGNES DROITES DE L'ART DÉCO

UNE COLLERETTE

COURTE CRÉÉE PAR LES CHAMPAGNES
VRANKEN DÈS 1992.

UN À-PLAT

RÉALISÉ DANS LA VERRERIE
POUR ACCUEILLIR L'ÉTIQUETTE.

UNE VERRERIE BLANCHE

TRÈS RARE EN CHAMPAGNE
QUI NÉCESSITE D'ÊTRE PROTÉGÉE
PAR DU PAPIER TANGO ANTI-UV





LE CHAMPAGNE DIAMANT
LE CHAMPAGNE TAILLÉ POUR L'ÉTERNITÉ

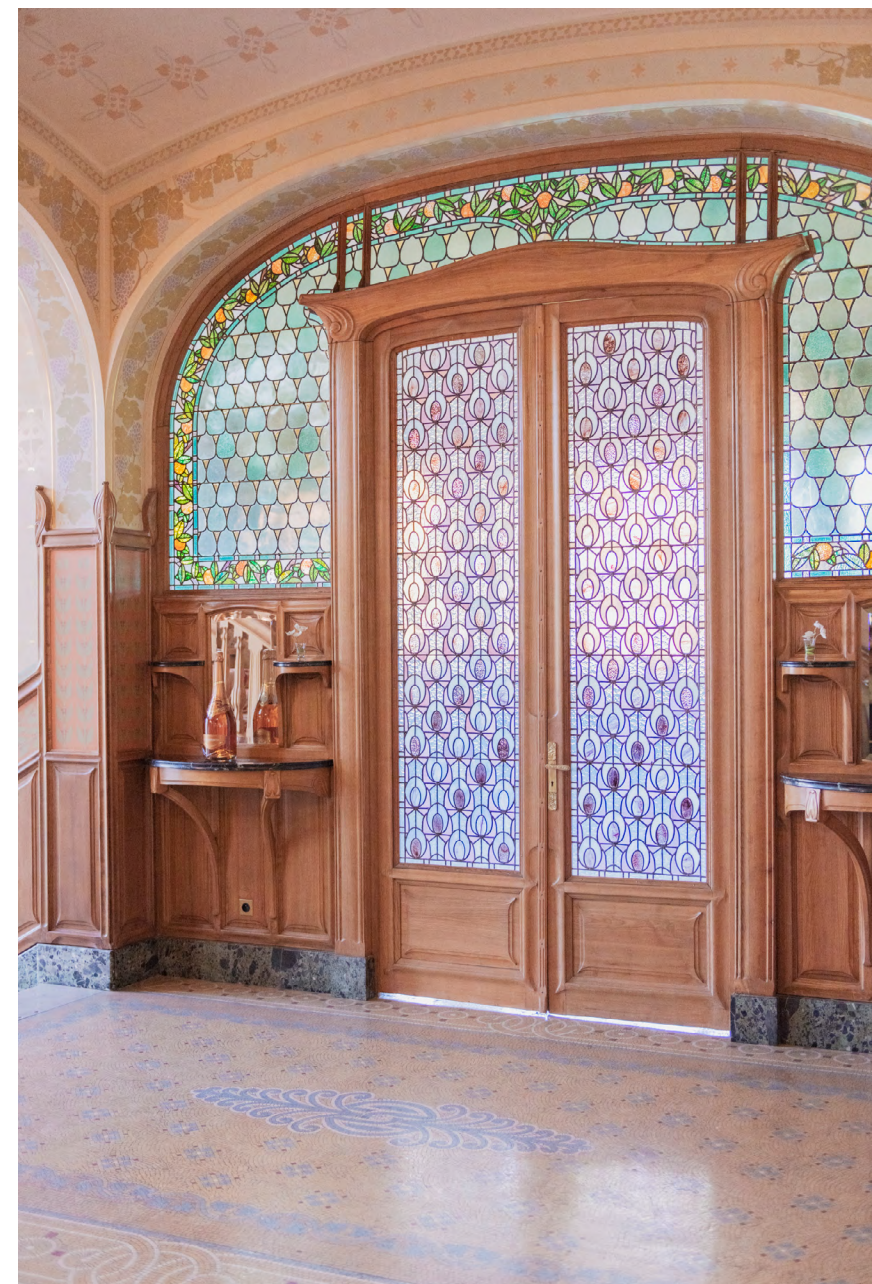


LA SALLE À MANGER D'ÉMILE GALLÉ
TRÉSOR NATIONAL, PRÊT DU MUSÉE DES BEAUX-ARTS DE REIMS



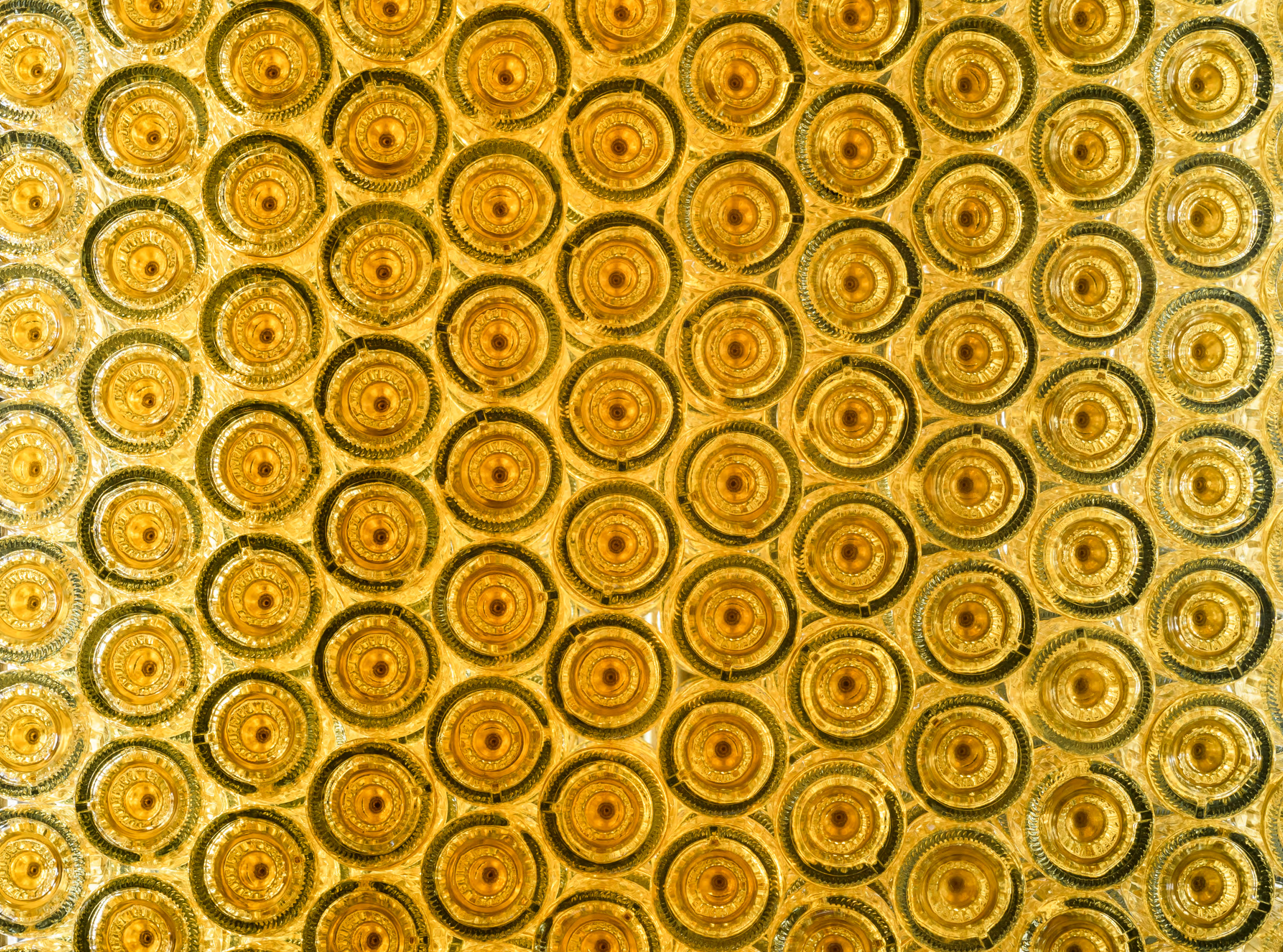
VKN, BRUT CONTEMPORAIN

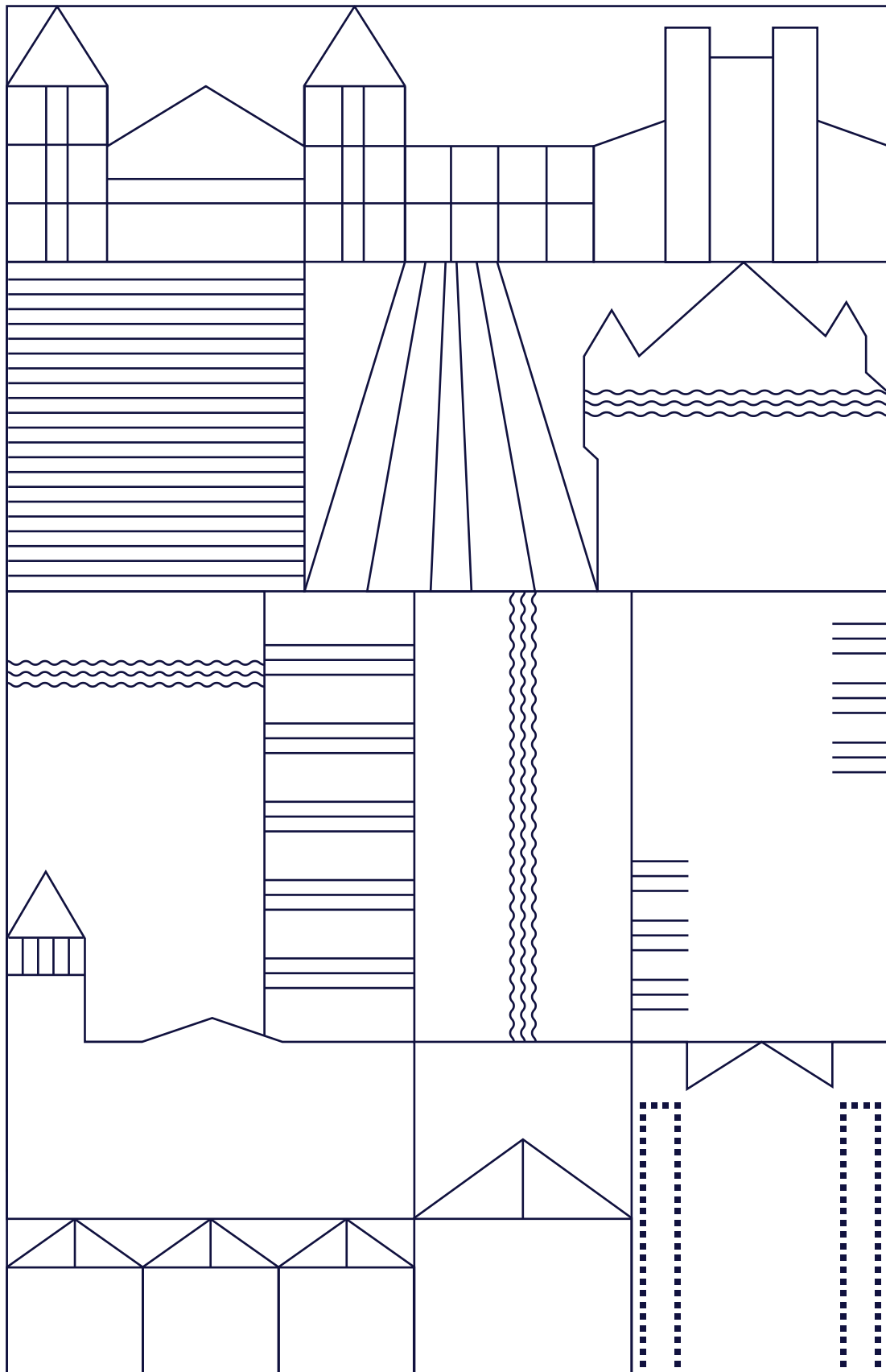
TROIS LETTRES QUI SONNENT COMME UNE SIGNATURE AUDACIEUSE,
TROIS LETTRES QUI RETRACENT 50 ANS D'HISTOIRE DE LA MAISON VRANKEN



LES VITRAUX D'AUGUSTE LABOURET

RESTAURÉS PAR L'ATELIER SIMON MARQ





« Le champagne est le seul vin qui laisse la femme
belle après boire. »
Marquise de Pompadour

Maison Pompadour

Reims - France

LE TRÉSOR DE LA CHAMPAGNE

Champagne Pompadour est une création du XXI^e siècle, longuement mûrie par Paul-François Vranken : un ton nouveau, un goût inédit, et la volonté d'offrir un champagne façonné par le temps long.

Fidèle à la devise « Il faut que tout change pour que rien ne change », elle puise son inspiration dans l'héritage d'Henry Vasnier et dans le Clos Pompadour, planté au XIX^e siècle. Pendant près de vingt ans, maquettes de flacons, essais d'assemblages, débats sur les couleurs, les lignes et les textures ont affiné une vision : unir exigence technique, élégance de forme et émotion.

L'histoire contemporaine s'ancre en 2002, lorsque les vins du Clos sont isolés pour la première fois. Élevés d'abord en magnum, puis mis en bouteille en 2017, ils dévoilent un nez singulier, une texture subtile et une finesse rare. La position des vignes, leur ensoleillement, l'encépagement : tout concourt à cette personnalité singulière, qui parle autant à l'esthétique qu'au goût.

Aujourd'hui, la Maison présente Clos Pompadour Millésimé 2017 blanc de blancs et «La Réserve» Pompadour, champagne issu d'un assemblage unique mêlant les magnums des vingt dernières années à l'assemblage de l'année. Deux expressions complémentaires d'une même ambition : célébrer un art de vivre où le temps polit la matière, où la forme sert le fond, et où l'émotion demeure le plus beau moteur du changement. Au cœur de Maison Pompadour, la conviction est simple : demain sera toujours meilleur qu'hier.



LA PREMIÈRE VENDANGE

DU CLOS POMPADOUR EN 1896



LES ŒUFS EN GRÈS

PERMETTENT DE RÉVÉLER LE TERROIR



UNE VITICULTURE DURABLE ET RIGOUREUSE

CONCILIANT SAVOIR-FAIRE ET CONSCIENCE ÉCOLOGIQUE



CUVÉE RÉSERVE & CLOS POMPADOUR MILLÉSIME 2017

PUISENT LEUR ESSENCE DANS UN TERROIR D'EXCEPTION OÙ L'HISTOIRE ET LA NATURE S'ENTRELACENT



LES 7 CÉPAGES DU CLOS POMPADOUR

RÉVÉLATEURS DE TERROIR

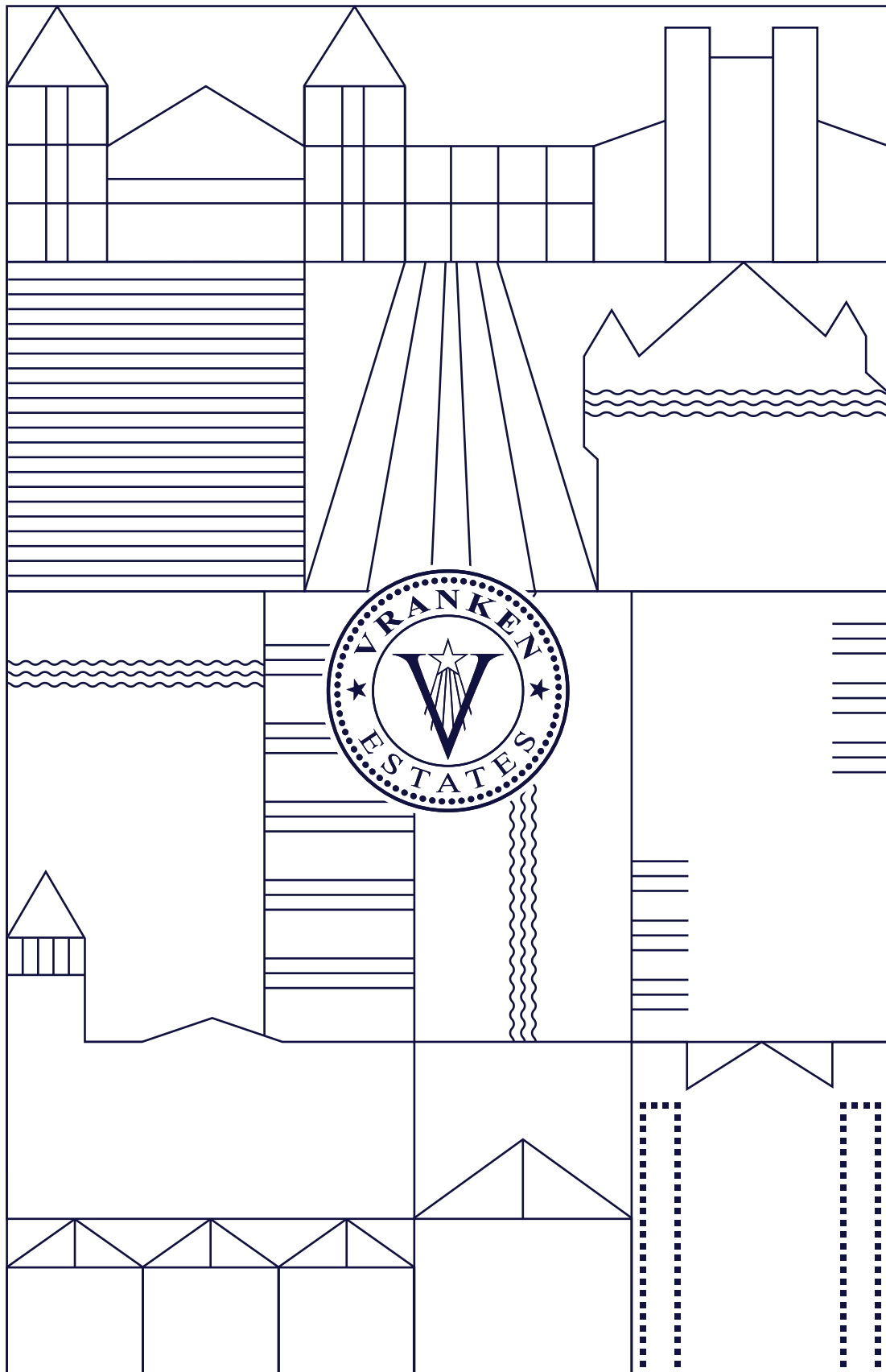


MARQUISE DE POMPADOUR
LA LÉGENDE DU CHAMPAGNE



PAUL-FRANÇOIS VRANKEN
« CLOS POMPADOUR, VIN DES DIEUX »





« Chez nous, les hommes devraient naître
plus heureux et joyeux qu'ailleurs,
mais je crois que le bonheur vient aux hommes
qui naissent là où l'on trouve de bons vins. »

Léonard de Vinci



LE RAFFINEMENT À LA PROVENÇALE

Château La Gordonne, situé au cœur de la Provence, est une propriété d'un seul tenant de plus de 300 hectares de vignes.

Niché dans un cirque de schiste ouvert sur la mer, le domaine bénéficie d'un microclimat singulier : lumière abondante, influences marines, vents régulateurs et sols minces qui imposent la mesure et révèlent la noblesse des cépages. Situé sur les coteaux de Pierrefeu-du-Var, au cœur du massif des Maures, il offre une terre généreuse, gorgée de soleil, où la vigne trouve naturellement tension et équilibre.

Ce vaste vignoble est une harmonie de parcelles soigneusement observées et cultivées selon leurs spécificités. Les expositions, la profondeur des sols, la présence du schiste et la proximité de la mer composent une palette d'expressions que la cave assemble avec précision. De cette mosaïque naissent les cuvées du Château La Gordonne, portées par trois maîtres-mots : fraîcheur, finesse et complexité. La sélection des jus, la vinification au plus juste et les élevages adaptés permettent d'affiner les équilibres, de faire monter en gamme chaque année et de signer des vins où la pureté aromatique s'unit à une texture savoureuse.

Ainsi, Château La Gordonne célèbre un art de l'assemblage fidèle à son paysage : des rosés et blancs lumineux, des rouges d'expression, tous marqués par la minéralité du schiste et une élégance maritime.



LE CHÂTEAU LA GORDONNE

UNIQUE EN PROVENCE DEPUIS 1652



JÉSUS, MARIE, JOSEPH

L'UNE DES 174 CLOCHES DU VAR, FONDUE AU XVII^e SIÈCLE



GRENACHE DE PROVENCE

FRAÎCHEUR, FINESSE ET ÉCLAT



CHAPELLE GORDONNE
UNE CUVÉE GORGÉE DE SOLEIL



1 652 ROSIERS
DANS UNE ROSERAIE AUX MULTIPLES VARIÉTÉS

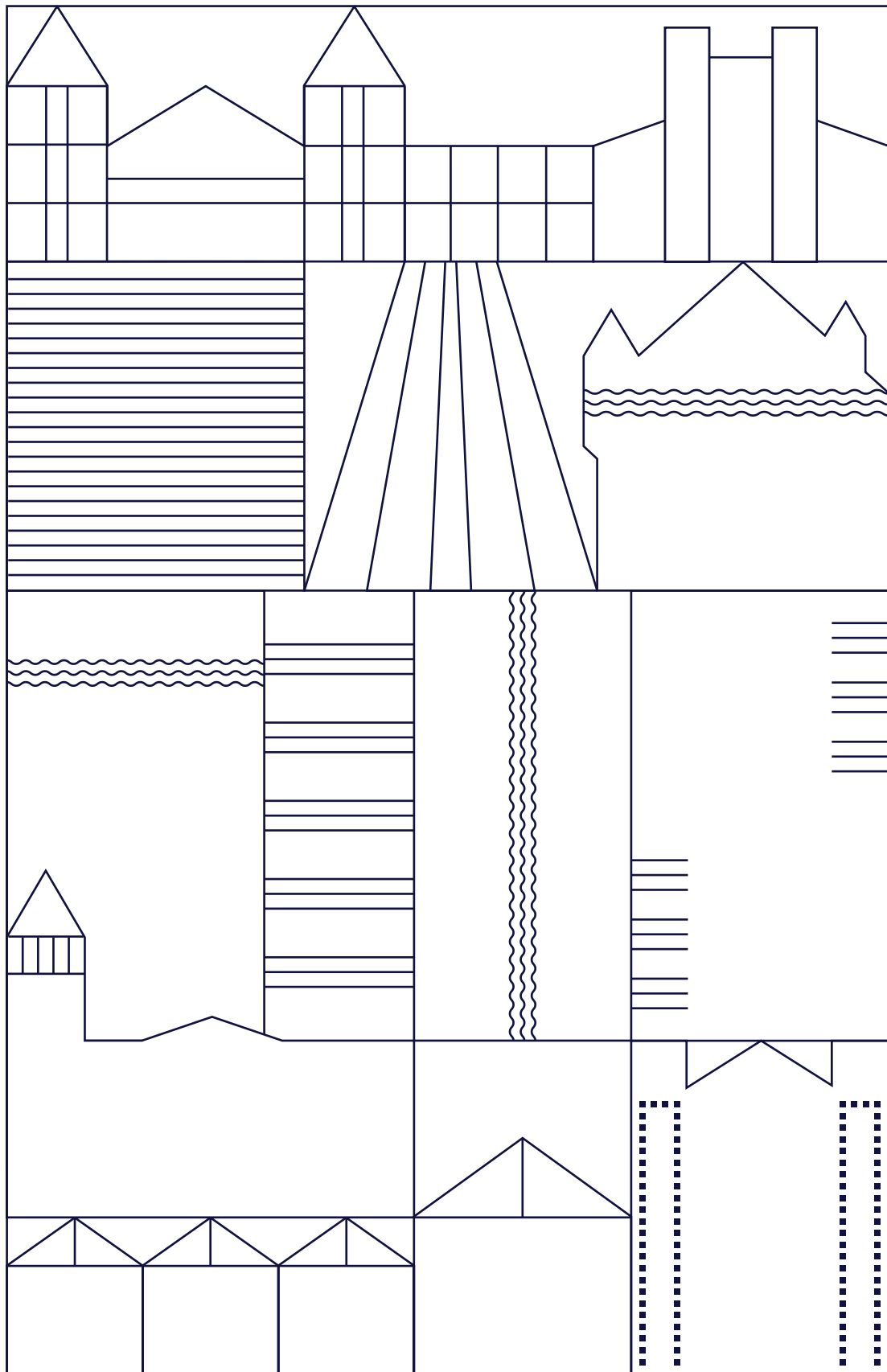


LE CABINET DE CURIOSITÉ
UNE ODE À LA MER MÉDITERRANÉE



LA GRANDE BARBOTINE
DE LA MANUFACTURE DE SÈVRES





« La grandeur d'un métier est avant tout d'unir des hommes. »

Antoine de Saint-Exupéry

Domaine Royal de Jarras

SABLE DE CAMARGUE

Depuis 1883

LA CAMARGUE PRÉSERVÉE

Le Domaine Royal de Jarras récolte aujourd'hui les fruits de nombreuses années de travail pour conduire son vignoble vers une viticulture durable. Ici, les vignes, préphylloxériques, ont été préservées grâce aux sols sableux, véritables remparts naturels contre le phylloxéra : un patrimoine viticole exceptionnel, rare en France.

L'utilisation des produits de protection de la vigne y est désormais extrêmement réduite et complétée au quotidien par des méthodes innovantes, comme la lutte biologique contre les insectes ravageurs. Majoritairement élaborés à base de grenache, nos vins Gris et Gris de Gris, sont désormais reconnus par l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) Sable de Camargue, gage d'une qualité remarquable.

Au cœur de cette Petite Camargue sauvage, biodiversité et terroir façonnent l'identité de nos vins. Des zones à forte valeur écologique sont dédiées à la préservation des habitats naturels, où cohabitent des espèces végétales et animales protégées. Ce territoire camarguais classé en zone NATURA 2000, témoignage de pratiques respectueuses qui ont favorisé un foisonnement de vie.



LE VIGNOBLE SABLE DE CAMARGUE

AOP RECONNUE EN 2023



LA PARCELLE FAVET 9-10

UNIQUE PARCELLE DU DOMAINE ROYAL DE JARRAS, PLANTÉE DE GRENACHE FRANCS DE PIED



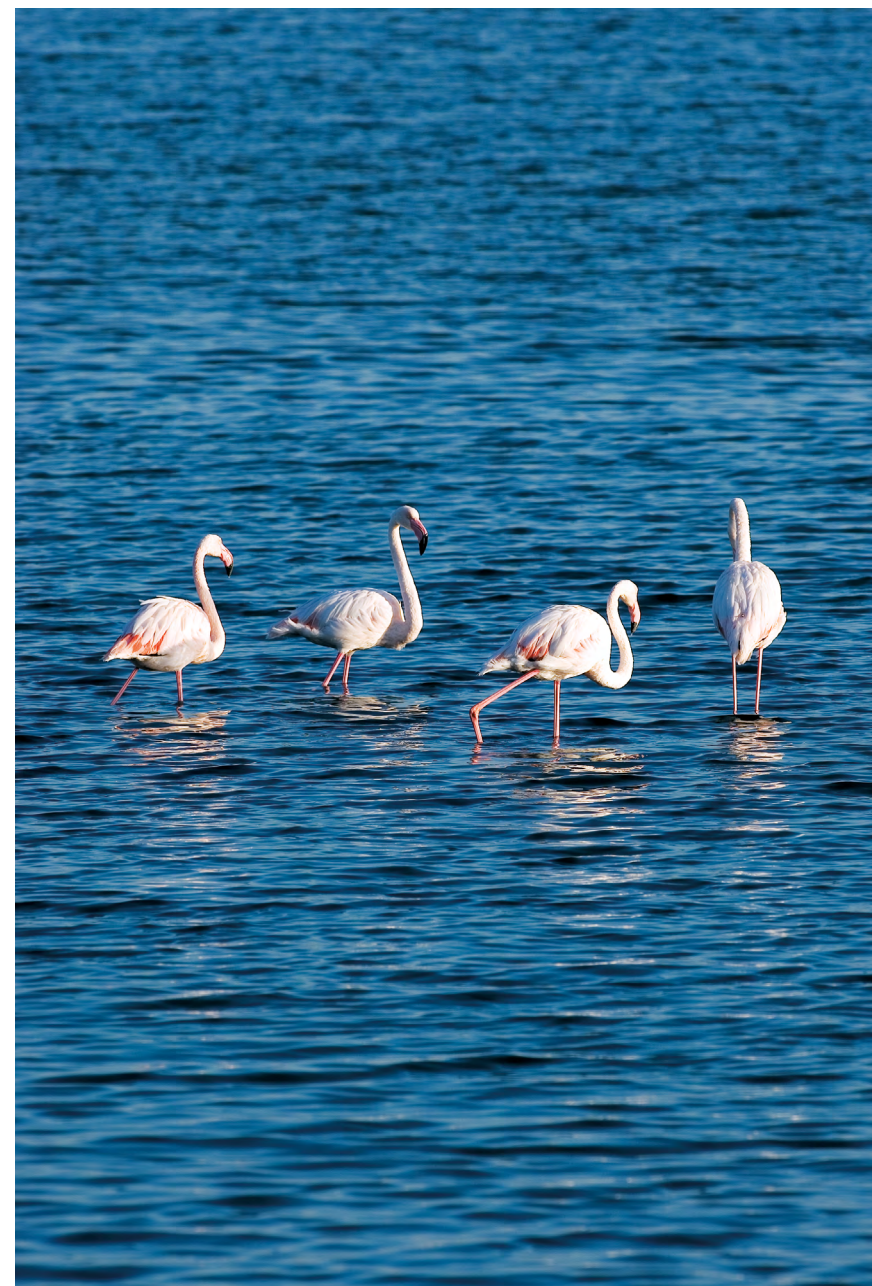
LA MANADE ROYALE DE JARRAS

UNE LIGNÉE PURE DE CHEVAUX CAMARGUAIS, RECONNUE DEPUIS DES DÉCENNIES



PINK FLAMINGO GRIS DE GRIS

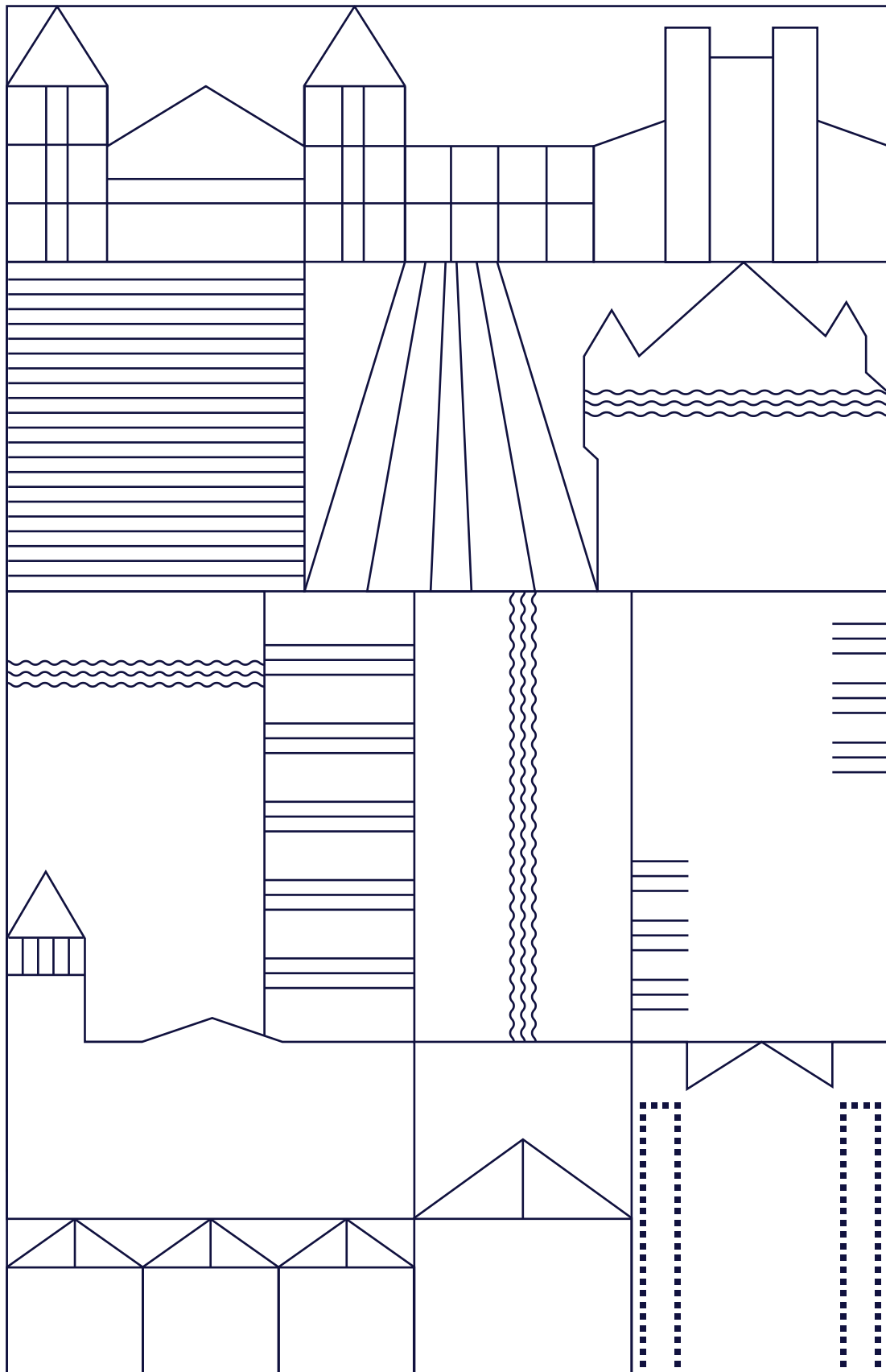
SIGNÉE CATALINA ESTRADA



2 000 HECTARES

UNE ZONE DE PROTECTION POUR TOUTES LES ESPÈCES





« Les grands édifices... sont l'ouvrage des siècles. »

Victor Hugo

TERRAS DO GRIFO

PORTUGAL
Depuis 2001

L'AMPHITHÉÂTRE NATUREL QUI FORGE DES VINS INTEMPORELS

Terras do Grifo s'enracine sur un vignoble entièrement créé et façonné sur un seul coteau, en surplomb du Douro et de la frontière espagnole. Cet amphithéâtre naturel, situé en Douro Superior, de part et d'autre de Barca d'Alva, s'inscrit au cœur du parc naturel du Douro International, dans un paysage culturel inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco depuis 2001.

Ici, la vigne est exclusivement classée A, le plus haut rang de la région, et profite d'une exposition lumineuse qui révèle l'identité du lieu. Le schiste y règne en maître : roche fissile, drainante, il emmagasine la chaleur, régule l'eau et confère aux vins une minéralité racée. Cette signature s'unit à une richesse aromatique caractéristique du coteau, donnant des vins précis, profonds, tenus par une colonne vertébrale élégante.

Particularité rarissime, la Quinta do Grifo élabore, à partir d'une même parcelle et du même cépage, le touriga nacional, des rouges d'expression et des portos vintage jeunes. Ce double visage, né d'un terroir unique et d'un travail d'orfèvre, raconte un même lieu sous deux formes : l'une libre et vibrante, l'autre intemporelle et concentrée.



LE VIGNOBLE DU DOURO SUPERIOR

CLASSÉ A

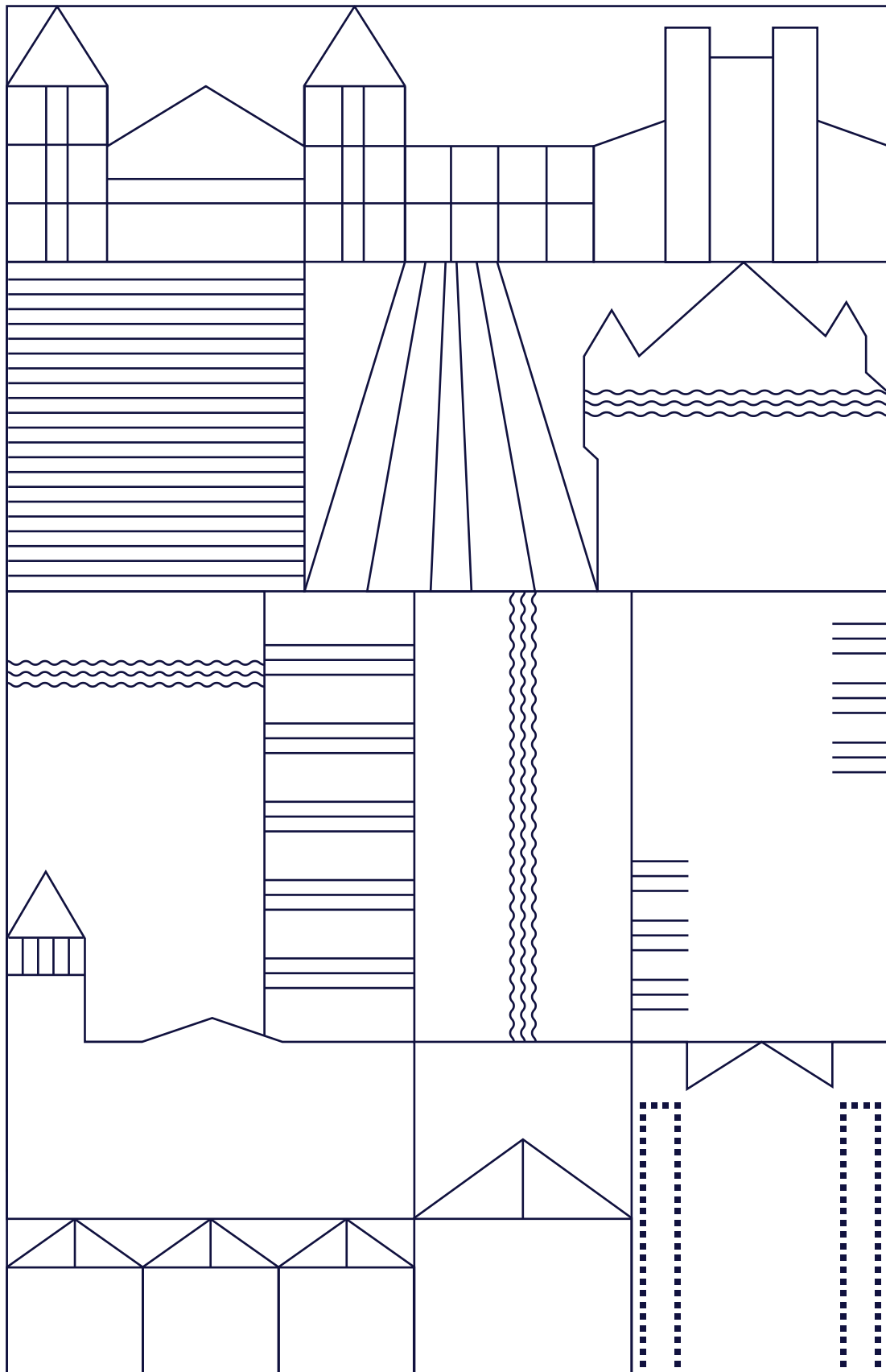


LA CULTURE EN TERRASSE
L'EXPRESSION UNIQUE D'UN TERROIR



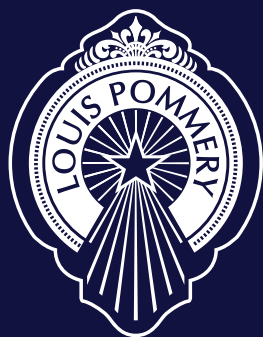
QUINTA DO GRIFO
LE DERNIER GRAND VIGNOBLE DU XX^e SIÈCLE,
AU CŒUR DU PARC NATUREL DU DOURO SUPERIOR





« Soyez vous-même, tous les autres sont déjà pris. »

Oscar Wilde



TERROIRS D'EXCEPTION, SIGNATURE UNIQUE

Depuis ses origines, la Maison Pommery explore de nouveaux horizons. Louis Pommery, ancien courtier en laine, s'associe à Narcisse Greno pour élaborer des vins issus des grands crus de Verzenay, Aÿ et Bouzy, exportés dès 1857, jusqu'à New York et soutenus par des dépôts à Rotterdam, Anvers, Londres et Liverpool.

En 1874, les premières bouteilles de Brut Nature reposent dans les celliers du nouveau Domaine Pommery. Portés par Madame Pommery, se réalisent le rêve et l'exigence de créer un grand vin. Un siècle plus tard, ses héritiers relancent l'aventure des sparkling wines.

Dès 2004, Paul-François Vranken ravive cette quête avec une idée claire : découvrir, partout dans le monde, des terroirs capables de donner des raisins d'une qualité irréprochable, afin d'élaborer des vins effervescents à l'identité affirmée. Cette réussite s'incarne aujourd'hui en Angleterre, dans le Hampshire, à Pinglestone, où la Maison signe Louis Pommery : un sparkling précis, droit et vibrant, fidèle à l'esprit de Reims tout en exprimant la personnalité de son terroir britannique.

Outre-Atlantique, la Maison élabore également des vins effervescents d'une extrême qualité au sein de la Napa Valley. Là encore, l'exigence Pommery guide chaque geste : recherche de fraîcheur, équilibre des assemblages, élégance de la bulle.

De Pinglestone à la Napa Valley, une même signature relie ces expressions : la volonté d'écrire, avec audace et constance, le chapitre contemporain de l'effervescence selon Pommery.



LOUIS POMMERY SPARKLING WINE

LA SIGNATURE DE L'ÉLÉGANCE

LE HAMPSHIRE ...

...TERRE DE GRANDS SPARKLING WINES

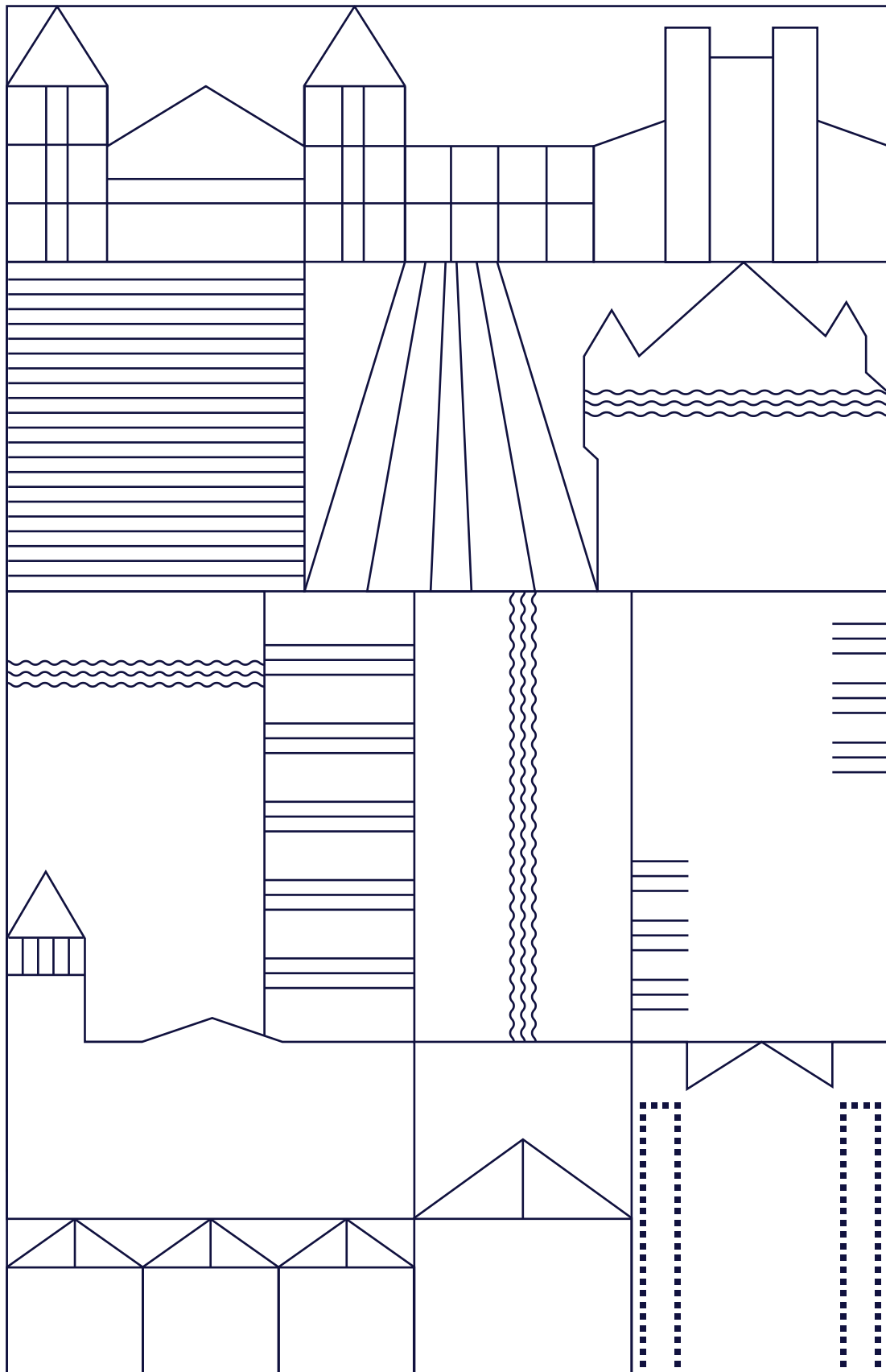




NAPA VALLEY
TERROIR SINGULIER



LES VENDANGES
TEMPS FORT DE L'ANNÉE À PINGLESTONE

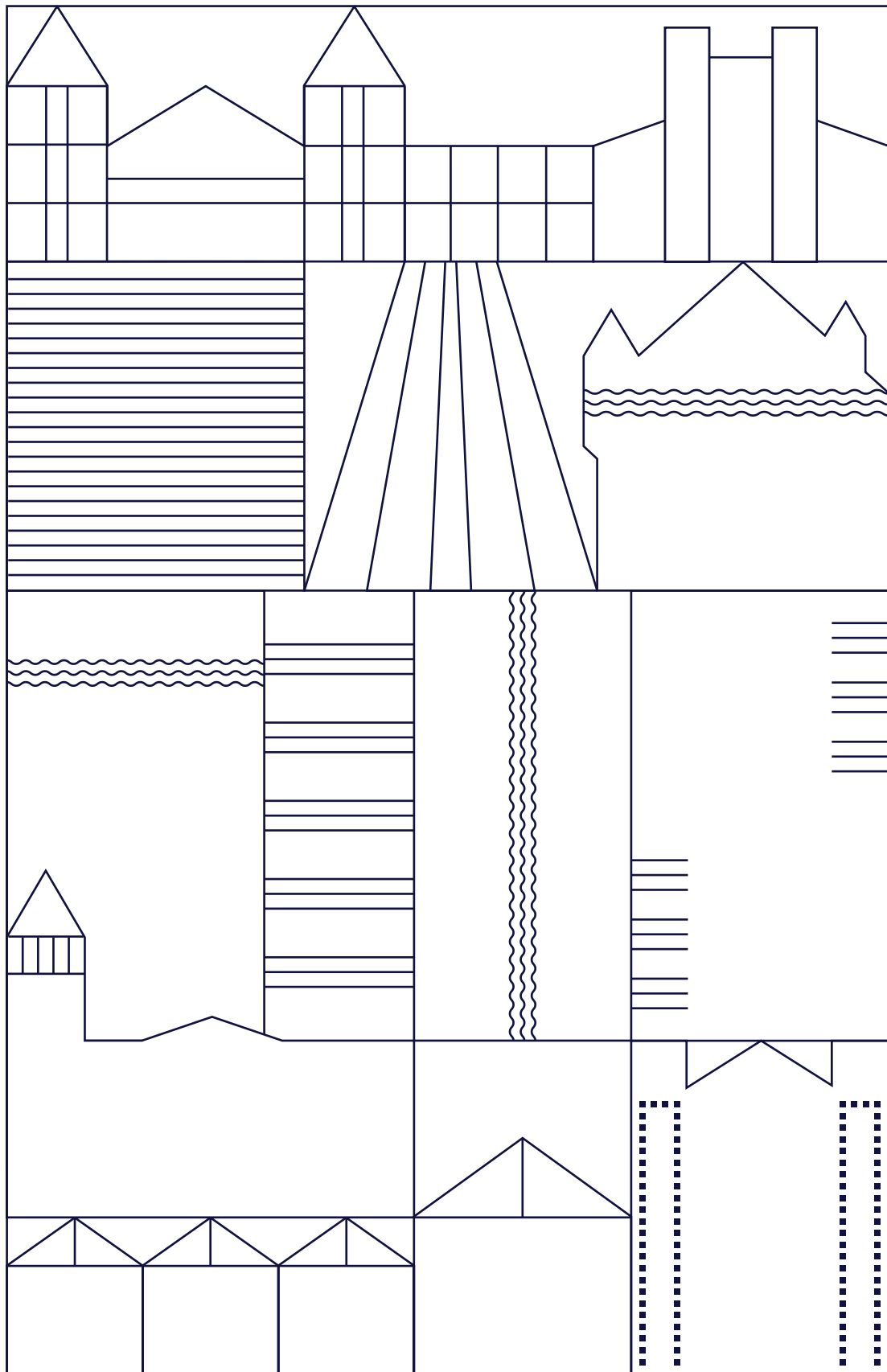


« L'art est beau quand la main,
la tête et le coeur travaillent ensemble. »

John Ruskin







« Tout est un art ? »

Ben



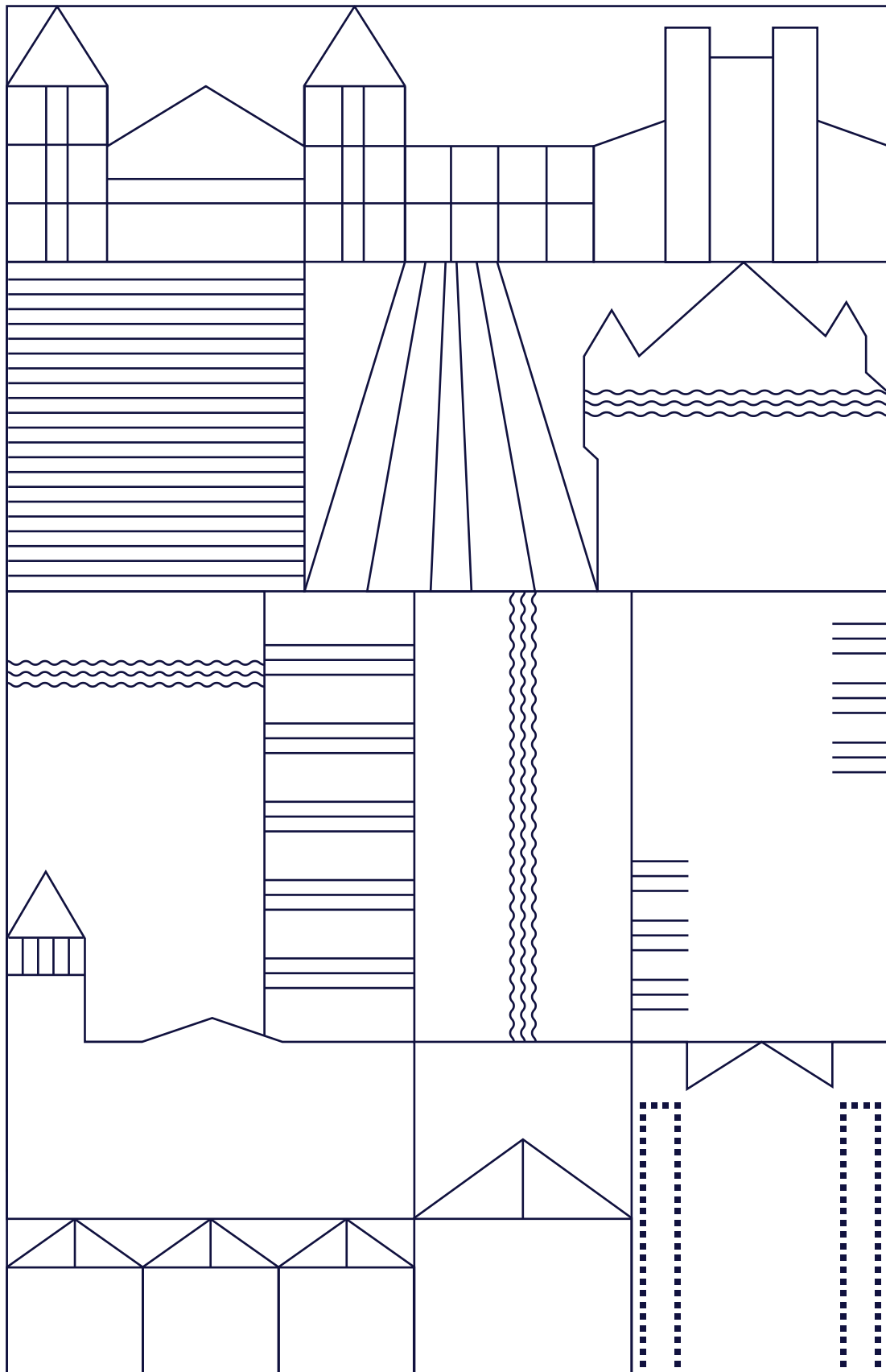


CHAMPAGNE POP®

ART COLLECTION EXPERIENCE #1 DIENA GEORGETTI







« Faire de la Maison un livre ouvert,
tourné vers le monde et le temps. »

Madame Pommery

EXPERIENCE POMMERY

L'ART CONTEMPORAIN AU CŒUR DES CRAYÈRES

EXPERIENCE POMMERY # est une série d'exposition annuelle d'art contemporain emblématique du Domaine Pommery, née d'un dialogue unique entre patrimoine et création. Bien avant l'art contemporain, Madame Pommery portait déjà une attention particulière à l'esthétique du lieu : en témoignent les bas-reliefs qui ornent encore certaines parties des caves, traces sensibles d'un regard visionnaire et d'un goût affirmé pour l'art.

Depuis 2002, les crayères du Domaine Pommery se transforment, à chaque édition, en un véritable terrain d'expérimentation pour les artistes invités. Dans ce décor souterrain spectaculaire, ils investissent l'espace, se confrontent à l'histoire, à l'architecture et à l'atmosphère singulière des caves, pour proposer des œuvres souvent monumentales, pensées in situ, capables de réinventer la visite et de déplacer les repères.

Au fil des années, des artistes de renommée internationale — Daniel Buren, Bertrand Lavier, Tadashi Kawamata, Jean-Michel Othoniel, et bien d'autres — ont signé des installations marquantes, offrant un panorama exigeant et vivant de la création actuelle. Les EXPERIENCE POMMERY # font ainsi du Domaine Pommery un lieu incontournable de la scène artistique contemporaine, où l'héritage de Madame Pommery se prolonge, édition après édition, dans une même ambition : faire du patrimoine un espace de liberté, d'audace et d'émotion.



EXPERIENCE POMMERY #1 : GENESIS

XAVIER VEILHAN, SANS TITRE, 2004



EXPERIENCE POMMERY #4 : L'EMPRISE DU LIEU

TADASHI KAWAMATA, CATHEDRALE DE CHAISES 2007



EXPERIENCE POMMERY #9 : LA FABRIQUE SONORE

JEAN-MICHEL OTHONIEL, SOUND SCULPTURE, 2010



EXPERIENCE POMMERY #10 : 10 ANS D'EXPÉRIENCES

FABRICE HYBER, PHANTOM, 2007



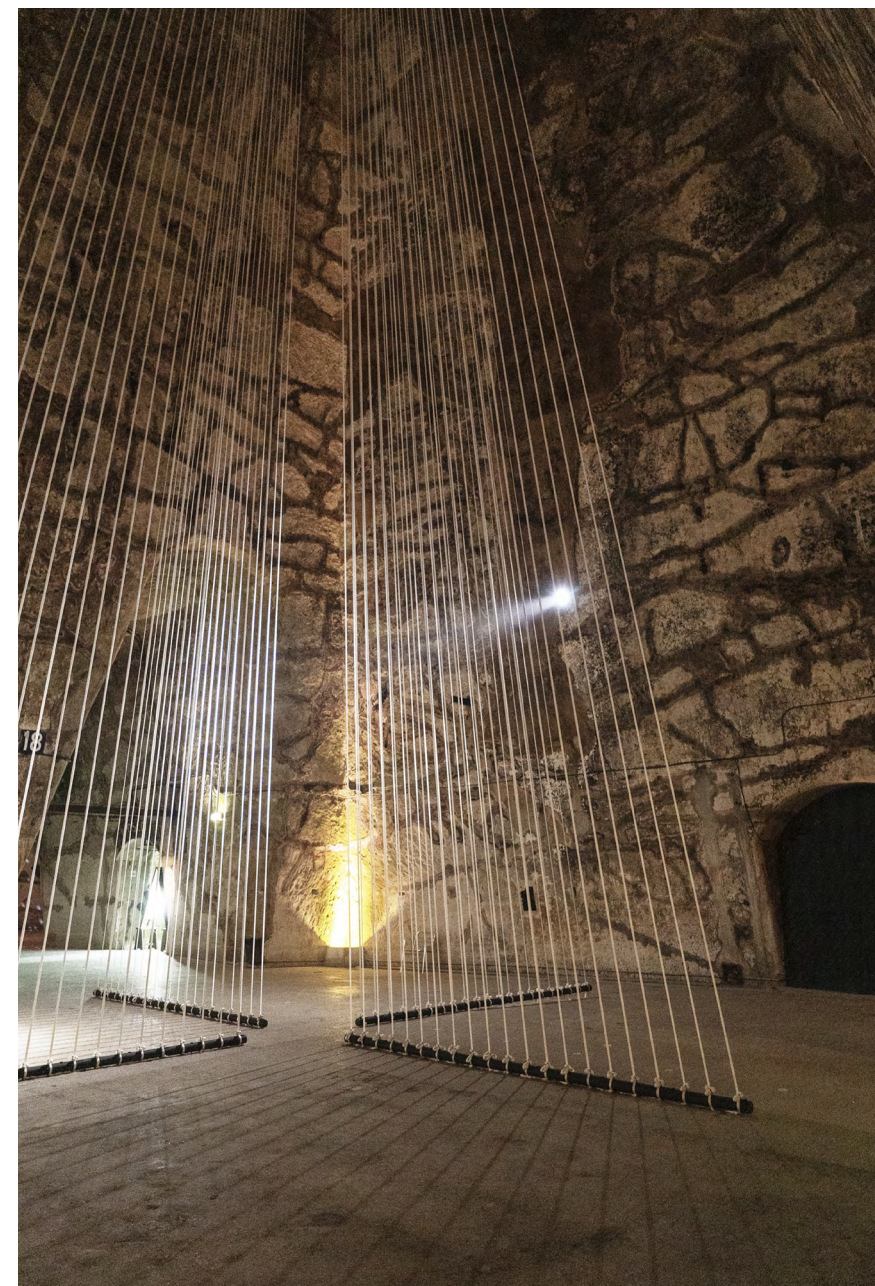
EXPERIENCE POMMERY #13 : GIGANTESQUE !

CHOI JEONG HWA, FRUIT TREE, 2014



EXPERIENCE POMMERY #14 : ESPRIT SOUTERRAIN

HOLLY HENDRY, HOMEOSTASIS II, 2018



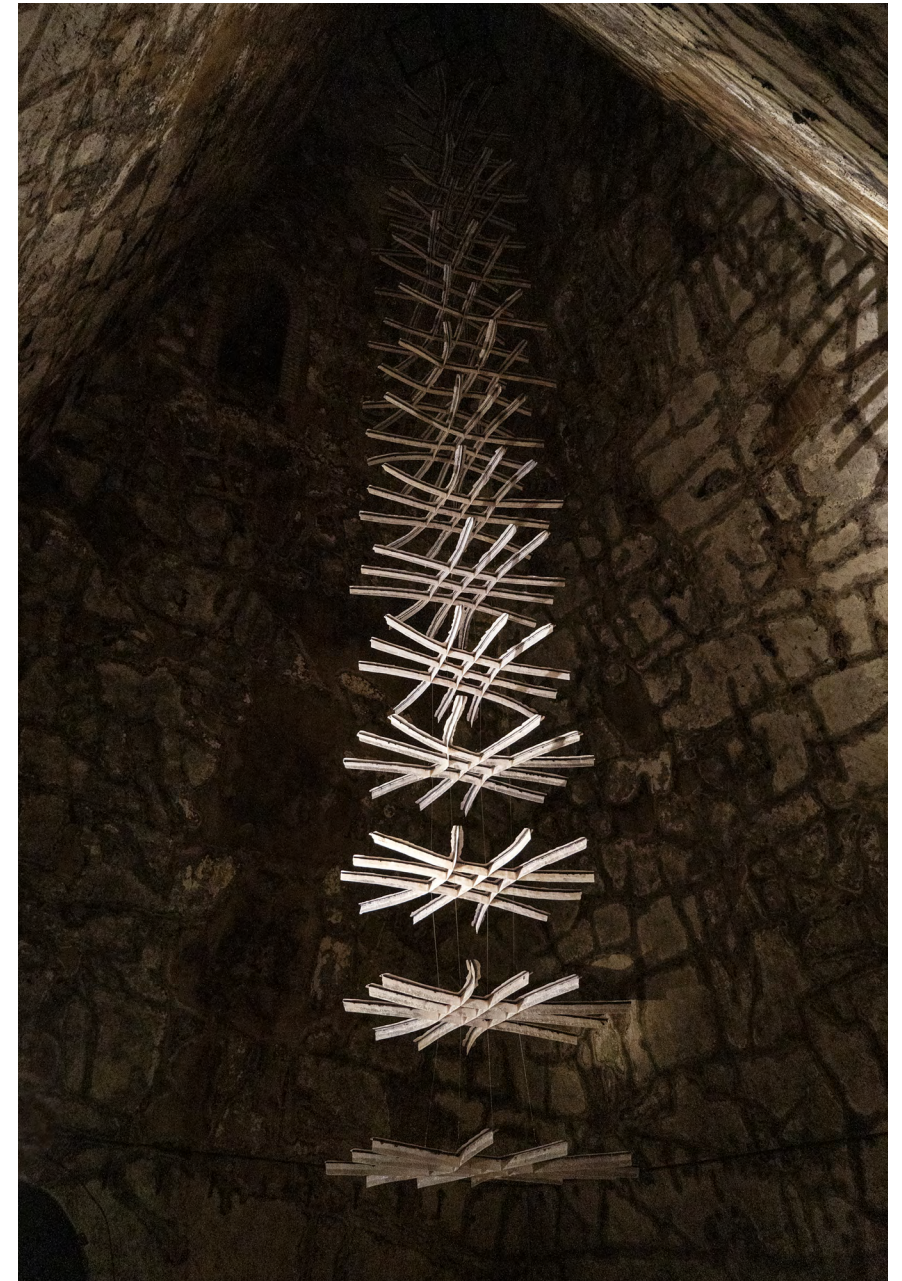
EXPERIENCE POMMERY #16 : RÊVERIES

ANNE-FLORE CABANIS, APLOMB, S'ORIENTER DANS LA RÊVERIE..., 2022



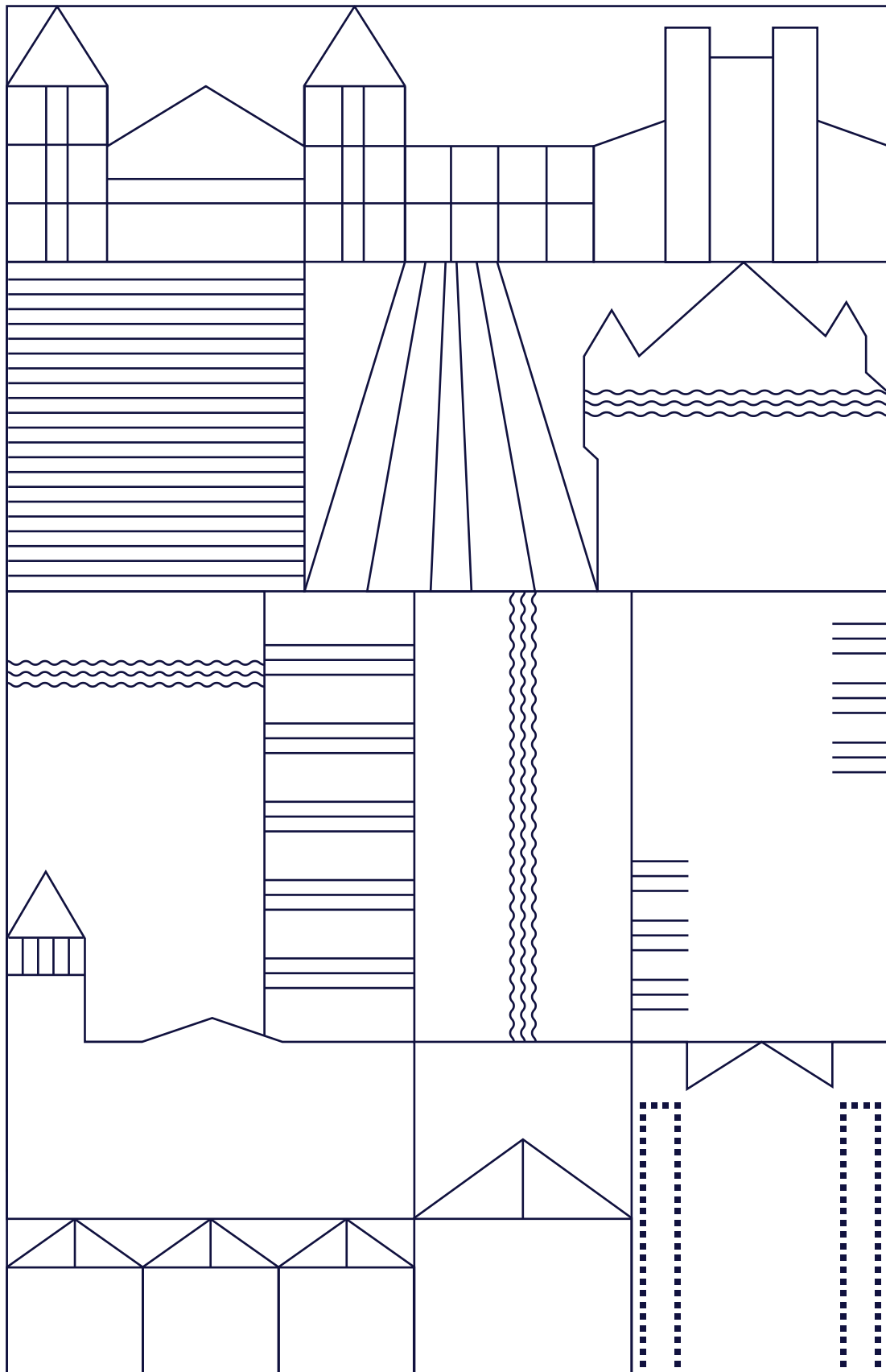
EXPERIENCE POMMERY #17 : FOREVER

JACQUELINE DAURIAC, UN COEUR POUR..., 2023



EXPERIENCE POMMERY #18 : MÉLODIES EN SOUS-SOL

NAM TCHUN-MO, SPRING, 2024



« La bonne cuisine est source de bonheur
car elle est avant tout amour et générosité. »

Paul Bocuse



RESTAURANT LUCAS CARTON & MAISON POMMERY UN ART DE VIVRE À PARIS

Depuis 1839, Lucas Carton incarne l'excellence gastronomique parisienne face à l'église de la Madeleine. Né « La Taverne de France » sous Napoléon III, il doit une part de sa légende à ses boiseries Art Nouveau sculptées par Majorelle, aujourd'hui classées Monuments Historiques : un décor d'art total.

Réinventé au fil des décennies, marqué notamment par la révolution signée Alain Senderens en 1985, puis par son entrée dans l'univers de la Maison Pommery en 1998, le lieu n'a cessé d'affirmer son identité. Dans ces salons historiques, la gastronomie dialogue avec l'art, pour une expérience intime et singulière.

Aujourd'hui, Lucas Carton rayonne avec une étoile au Guide Michelin. Le Chef Hugo Bourny prolonge cet héritage en mariant tradition et modernité, avec une cuisine précise, vivante et inspirée, fidèle à l'esprit du lieu.

Évoluant au cœur de notre Maison, Lucas Carton partage avec le Champagne Pommery la même exigence de qualité et d'audace créative : célébrer l'art de vivre, la finesse des accords et le plaisir de l'instant. Au Lucas Carton, le champagne Pommery trône en majesté, tout en s'inscrivant au sein d'une cave ouverte à de multiples expressions : une sélection remarquable de vins et champagnes, dont de très belles et rares références, pour des accords mets et vins riches en émotions. Une collection de cuvées millésimées dédiée aux connaisseurs invite à voyager dans l'histoire du Champagne, dès 1874 avec le Brut Nature de Madame Pommery, jusqu'aux emblématiques Pommery Cuvée Louise Nature 2006 et Cuvée Louise 2008. De la cave à la table, l'adresse confirme sa singularité : une grande table parisienne, entre patrimoine et création.



LUCAS CARTON

ÉTOILÉ AU GUIDE MICHELIN
L'ART DE LA GASTRONOMIE EN HÉRITAGE



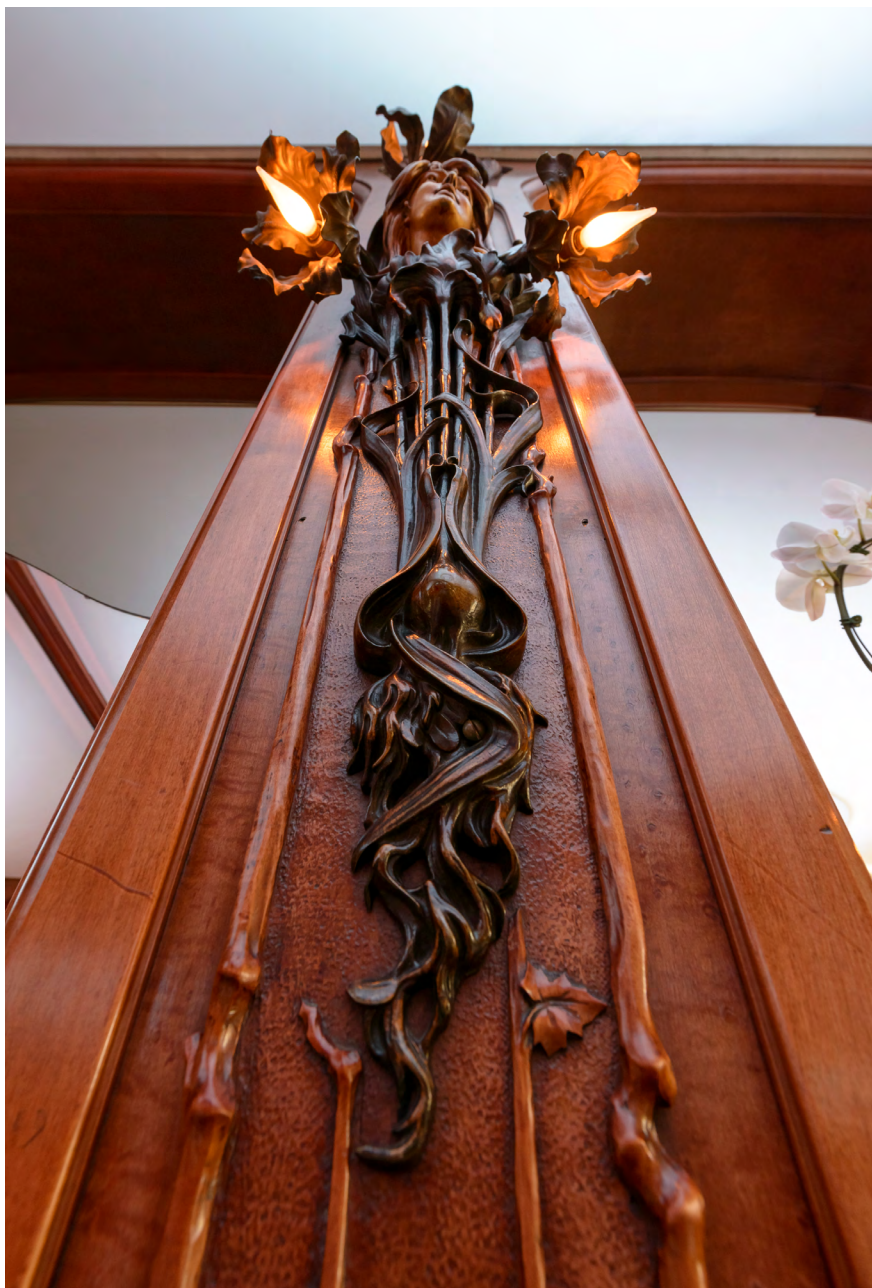
DES ACCORDS METS & VINS

UNIQUES POUR ÉMERVEILLER LES SENS



DES CUVÉES PRESTIGIEUSES, PARFOIS INTROUVABLES

POUR UNE DÉGUSTATION INTENSE ET INOUBLIABLE



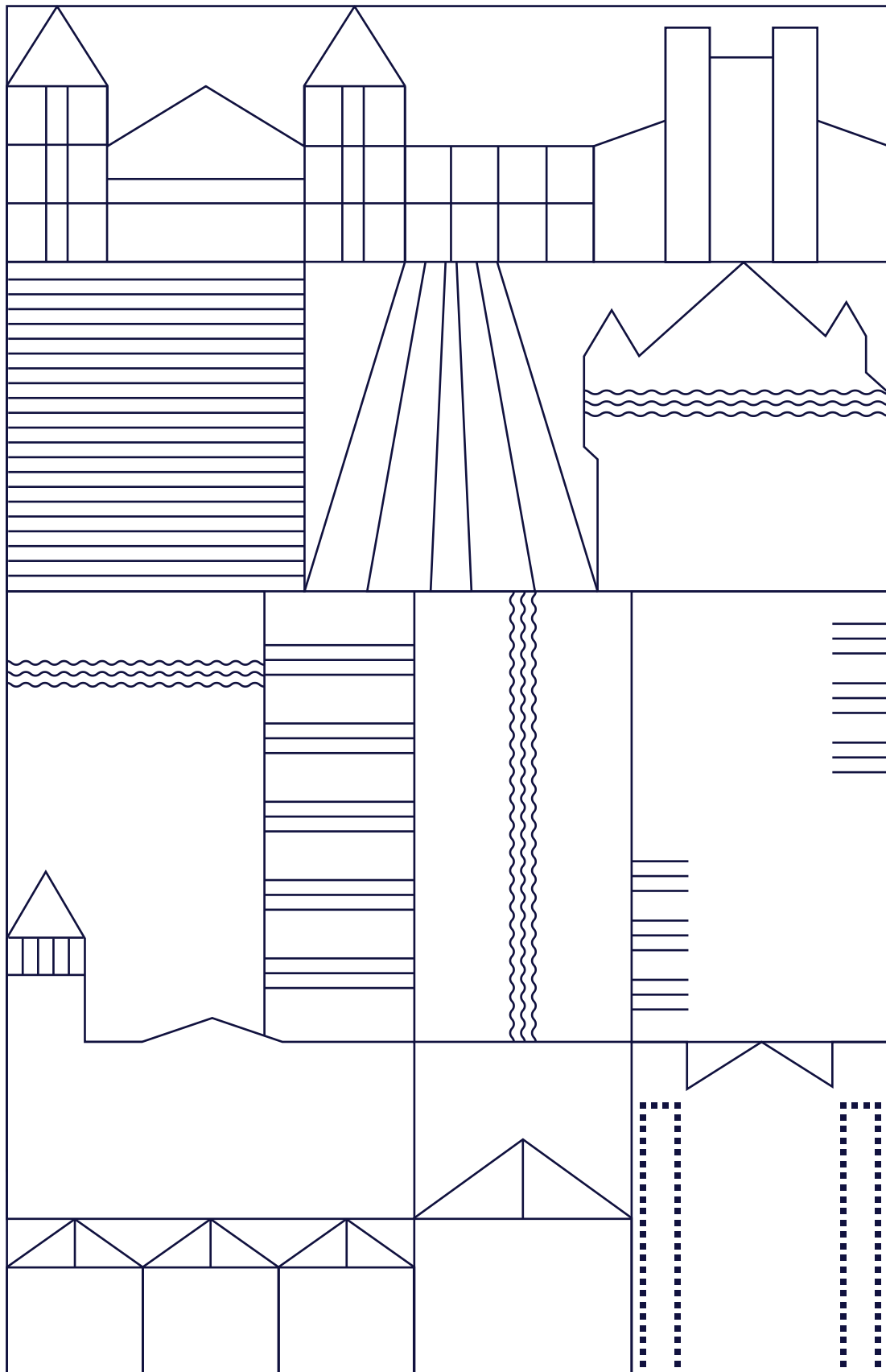
MAJORELLE

SIGNE LES BOISERIES ART NOUVEAU DE LUCAS CARTON



UN DÉCOR RAFFINÉ

VÉRITABLE ÉCRIN DE CHARME ET D'HISTOIRE



« L'histoire de la cuisine est faite de découvertes,
d'innovations mais surtout d'émotions et de souvenirs ... »

Nathalie Vranken

LE RÉFECTOIRE

L'ART DU PARTAGE AU CŒUR DU DOMAINE VRANKEN-POMMERY

Le Réfectoire du Domaine Vranken-Pommery est un lieu à part, installé au cœur du Domaine. Fidèle à l'esprit des grandes maisons, il perpétue une tradition simple et essentielle : le partage. Ici, on se retrouve, on échange, on prolonge la visite, dans une atmosphère chaleureuse et conviviale, autour d'une table portée par un menu imaginé avec soin par le Chef du restaurant, et renouvelé au fil des saisons.

Car la table raconte toujours plus qu'un menu : elle porte des souvenirs, des époques, des instants. Du canard d'Apicius aux pieds de porc de Louis XVI, de la poule au pot d'Henri IV à la passion d'Auguste Escoffier pour la Melba, l'Histoire s'est souvent écrite aussi dans l'assiette. Et si l'on a parfois oublié les circonstances exactes, certains plats, eux, demeurent : le poulet servi à Napoléon lors de la bataille de Marengo est resté dans les mémoires... et sur nos tables.

Au Réfectoire, cette idée est au centre de l'expérience : une cuisine sincère, ancrée dans la transmission, qui invite à savourer l'instant autant que le lieu et à faire de chaque repas un moment de convivialité au cœur du Domaine Vranken-Pommery.



« LE RÉFECTOIRE »

LE RÉFECTOIRE ACCUEILLE DES VISITEURS VENUS DU MONDE ENTIER
POUR UNE DÉCOUVERTE DE LA CUISINE FRANÇAISE



LIEU DE GASTRONOMIE ET DE CONVIVIALITÉ

LA CUISINE FRANÇAISE, À VIVRE ET À PARTAGER



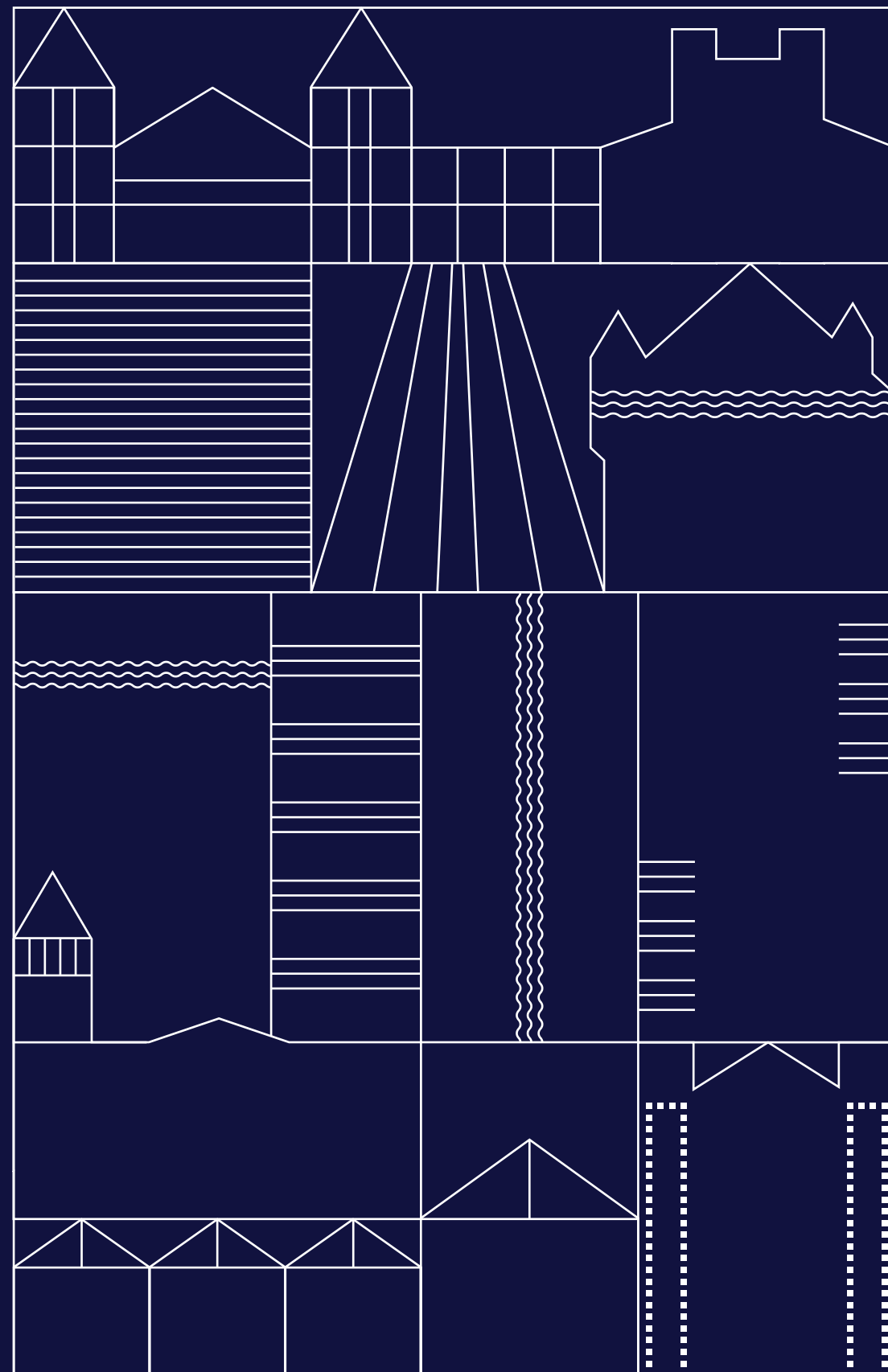
LA TERRASSE

UN LIEU IDÉAL POUR DÉGUSTER DES PLATS ENSOLEILLÉS



16V001

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



WWW.MAISONPOMMERY.COM

MAISON POMMERY & ASSOCIÉS
5 PLACE GÉNÉRAL GOURAUD
51100 REIMS