

l'union

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE

Publié sur *L'Union* (<http://www.lunion.presse.fr>)[Accueil](#) > Un champagne axonais primé au Salon de l'agriculture

Un champagne axonais primé au Salon de l'agriculture

Par *Anonyme*

Créé le 05/03/2013 11:16

Et Aussi

Url:<http://www.lunion.presse.fr/article/autres-actus/le-foie-gras-de-sebastien-carre-a-longpont>**Titre:**

Le foie gras de Sébastien Carré à Longpont

Url:<http://www.lunion.presse.fr/article/autres-actus/les-moutons-de-francois-watremetz-a-brancourt-le-grand>**Titre:**

Les moutons de François Watremetz à Brancourt-le-Grand

Url:<http://www.lunion.presse.fr/article/autres-actus/les-laureats-de-laisne>**Titre:**

Les lauréats de l'Aisne

ELLE ne cache ni sa joie ni sa fierté. Décrocher le prix d'excellence est une véritable distinction dans le monde du champagne : si 66 médailles sont distribuées chaque année, un seul vigneron a droit à ce titre sur les 112 participants.

Ce prix existe depuis l'an 2000. Il récompense l'exploitation qui a obtenu le plus de médailles par rapport au nombre de produits présentés au cours des trois dernières années. « Ce n'est donc pas une cuvée particulière qui est distinguée, mais l'exploitation dans son ensemble, explique Elizabeth Leredde, de Crouttes-sur-Marne. On a beau dire, c'est toujours impressionnant de recevoir un prix des mains du ministre dans son ministère ! »

Une vraie reconnaissance

Depuis 2004, Elizabeth et son mari Jean-Yves ont remporté treize prix au Concours général agricole. « Six d'or, cinq d'argent et deux de bronze. » Cette année, ils ont également reçu deux médailles d'argent pour leur champagne brut et la cuvée millésimée 2008. « Il y a une dizaine d'années, j'ai poussé mon mari à participer au

Concours général agricole, reconnaît Elizabeth Leredde. Les clients apprécient ce prix. Cela nous permet de fidéliser la clientèle et d'obtenir une vraie reconnaissance. » Véritable affaire familiale, le champagne Paul Leredde exploite 6,5 hectares dans la vallée de la Marne. S'il est commercialisé depuis 1960. Jean-Yves Leredde en a repris les rênes en 1979. Plutôt que de travailler avec une coopérative, il a choisi d'élaborer et de transformer son champagne lui-même. C'est aussi un adepte farouche de l'agriculture raisonnée, qui limite au maximum le recours aux engrais et autres produits de traitement.

Photos / vidéos

Auteur :

Légende : Depuis 2004, déjà treize prix remportés par le couple Leredde pour son champagne. Le Prix d'excellence lui a été remis au ministère.

Visuel 1:



URL source: <http://www.lunion.presse.fr/article/aisne/un-champagne-axonais-prime-au-salon-de-lagriculture>