



MAISON FONDÉE À REIMS

ABELÉ 1757

CHAMPAGNE

ABELÉ 1757

grande maison d'artisans

Depuis plus de deux siècles
et demi, Abelé 1757 est restée
une Maison à taille humaine.
Creusées au plus profond de la
craie, terre signature classée
au Patrimoine Mondial de
l'Unesco, ses caves voûtées sont
au cœur de la création des vins.
nts.

Parcourir ce dédale de galeries est un voyage dans le temps,
un fil tendu entre passé et devenir. Transmise aux hommes
de la famille par des générations de femmes, la cinquième plus
ancienne Maison de Champagne revendique toujours le même
état d'esprit : de grands vins de Champagne orchestrés par un
esprit artisanal dont les valeurs humanistes sont les fondements.

ABELÉ 1757

l'histoire d'une belle endormie

1757-2021



1757

Fondation de la 5^{ème} plus ancienne Maison de Champagne par **Théodore VanderVeken**, l'arrière-arrière-grand-père d'Henri Abelé.



1816

Longtemps, les moines cherchent la technique idéale pour obtenir un vin le plus limpide possible. Les méthodes, souvent rudimentaires, associées à la fragilité des bouteilles engendrent une casse importante. Alors Chef de caves pour la Maison Veuve Clicquot-Ponsardin, le grand-père d'Henri Abelé - **Antoine de Muller** - imagine un procédé astucieux : percer obliquement une table de cuisine pour y insérer les bouteilles. La table de remuage vient d'être inventée, révolutionnant (pour toujours) la méthode d'élaboration du champagne.

1842

Antoine de Muller reprend les rênes de la Maison familiale "Muller-VanderVeken". Sa fille se marie à **François Abelé**. Ensemble, ils fondent la Maison Abelé à Ludes et donnent naissance à un petit garçon prénommé Henri.



1876

Au décès son père, **Henri Abelé** reprend le négoce familial et lui donne son nom.



1884

Fidèle à l'esprit précurseur des hommes de la Maison, **Henri Abelé** innove à son tour. Soucieux du bien-être de ses équipes, il adopte un tout nouveau système de dégorgement dit "à la glace". Une technique de refroidissement qui permet d'extraire efficacement les dépôts présents dans les flacons, tout en soulageant le travail en cave. Une nouvelle révolution pour la Maison rémoise.



1914-1918

La Grande Guerre frappe la cité de Reims dès le début du conflit. Traversée par la ligne de front, la capitale champenoise est durement touchée par les attaques à répétition. Les crayères, seul rempart face aux pluies d'obus, deviennent un refuge pour tous les habitants.

Henri se refuse de capituler face à l'ennemi. Pour continuer son activité, il aménage à son tour les caves de la Maison en appartement. Près de 210m² avec bureaux, chambres, salon, salle à manger, chambres d'amis, cuisine et même une chapelle pouvant accueillir jusqu'à 100 personnes.



1920

La fin de la Première Guerre mondiale laisse la cité des Sacres en ruine. Très vite, de grands mécènes à l'image d'Andrew Carnegie, Edith Bangs et John D. Rockefeller se mobilisent pour rebâtir la ville. Symbole de la barbarie destructrice, la Cathédrale de Reims est entièrement dévastée : charpente calcinée, nef détruite, statues mutilées... Il ne reste plus rien de l'édifice et de ses trésors.

Décapité lors du grand incendie de 1914, un ange au sourire énigmatique qui accueillait les pèlerins devient l'incarnation des traumatismes de la Grand Guerre. Meurtri par les événements, Henri Abelé finance intégralement la restauration de cette statue, figure de la résistance. Rebaptisé affectueusement "L'ange au sourire" par les habitants de Reims, cette sculpture fait renaitre l'espoir de jours meilleurs meilleurs et devient l'emblème de la ville.

Après plus de 44 années à la tête de la Maison, Henri sent qu'il doit transmettre son héritage à la nouvelle génération. Ses deux fils - Louis et Joseph - sont désignés comme associés.



1939

Le monde se prépare au conflit le plus meurtrier de son histoire. Contraints par la situation, les fils Abelé cèdent la Maison familiale. Un crève-cœur qui leur assure néanmoins de sauver l'héritage de leur père. Abelé 1757 continue d'écrire discrètement sa légende dans le temps.

Aujourd'hui

Plus de deux siècles et demi après sa création, Abelé 1757 se réinvente. Gardienne du temps, elle réaffirme son lien indéfectible avec ses origines, faisant de la cité des Sacres le berceau d'une Maison de Champagne solidement ancrée dans son temps. Aujourd'hui plus que jamais, Abelé 1757 écrit un nouveau chapitre de son histoire.



les caves, un trésor inestimable



Nous sommes en 1880 lorsqu'Henri Abelé, jeune homme ambitieux et visionnaire, agrandit son commerce en plein cœur de la Cité des Sacres. Située au 50 rue de Sillery, la nouvelle adresse recèle un trésor inestimable.

Deux kilomètres de crayères façonnées par la main de l'Homme dans une roche brute et calcaire. Plongé dans l'obscurité, ce labyrinthe souterrain se compose d'une trentaine de galeries desservies par un long corridor.

Enfoui à plus de 20 mètres de profondeur, cet écrin est le lieu idéal pour la conservation et le vieillissement des précieux flacons : obscurité, température constante, taux d'humidité stable...

Un laboratoire d'innovation vieux de plusieurs siècles qui se mue chaque année en atelier de création.

Clef de voûte du style Abelé 1757, ce cadre naturel accompagne les vins dès leur création dans une longue maturation.

Des mois, des années, des décennies indispensables pour que la magie opère. Lentement, les vins se parent de bulles fines et légères. Nichés dans leurs alcôves, ils gagnent en élégance, en souplesse et plénitude.

Une signature artisanale confidentielle que la Nature et les Hommes offrent depuis plus de 250 ans aux amateurs de grands vins de Champagne.



ABELÉ 1757

l'art de collectionner les terroirs



Imaginer un champagne est avant tout un art : celui de collectionner les terroirs. Fidèle à la vision de ses fondateurs, Abelé 1757 sélectionne ceux dont le potentiel aromatique est le plus prometteur.

De la Côte des Blancs à la Montagne de Reims ou aux très prisés Coteaux des Riceys, la Maison dispose d'une multitude de parcelles et de crus où puiser l'inspiration. Une palette aromatique unique qu'elle réinvente et assemble après chaque vendange pour sublimer ses cuvées. Étroitement liée à la vision de ses fondateurs, cette liberté d'imaginer et d'oser des créations audacieuses est depuis toujours la signature intemporelle d'Abelé 1757.

Pour garantir un approvisionnement constant de très haute qualité, Abelé 1757 a tissé des liens étroits avec un cercle restreint de vigneron passionnés. Amoureux de leurs terres, ces orfèvres pratiquent depuis longtemps une viticulture respectueuse de la Nature sur des parcelles parfois aussi grandes que des jardins. Des valeurs communes d'excellence, de respect et de fidélité que ces hommes et ces femmes partagent fièrement avec la Maison. Une histoire solide et stable qui continue de s'écrire encore aujourd'hui avec les nouvelles générations.





ABELÉ 1757

l'art de l'assemblage

Devenu maître dans l'art de l'assemblage, Abelé 1757 s'est toujours imposé la même exigence : créer des champagnes d'exception, sur mesure, à la maturité longue.

Pour atteindre un haut niveau d'excellence et une constance dans les vins, la Maison compose avec les cépages de Chardonnay, Pinot Noir et Meunier, sélectionnés avec minutie dès la vendange. Récoltés à maturité parfaite, ils sont pressés et conservés pendant plusieurs mois dans de petites cuves destinées à les magnifier.

Pour donner naissance à ses futures créations, Abelé 1757 dispose d'une formidable collection de vins de réserve. Indispensables, ces archives vivantes d'une grande diversité offrent une liberté sans commune mesure lors de l'étape cruciale des assemblages. Pour révéler leur potentiel aromatique, les vins clairs sont dégustés, annotés et consignés avant d'être assemblés dans un style précis et harmonieux. Des gestes ancestraux répétés inlassablement pour parvenir à l'équilibre parfait entre héritage du passé, patrimoine présent et promesse future.

ABELÉ 1757

prendre le temps...

Échos précieux du temps qui passe, Abelé 1757 compte parmi les plus belles références en Champagne. Fidèle à la philosophie de ses fondateurs, elle saisit le temps et la matière pour mieux les façonner.

Manufacture de grands vins de Champagne, la Maison fait de son savoir-faire artisanal une passerelle entre présent et devenir.

Un travail d'orfèvre qui s'incarne à la perfection dans des créations empreintes de finesse et de précision.

PRENDRE LE TEMPS DE FORGER SA LÉGENDE

Depuis sa fondation au XVIII^e siècle, Abelé 1757 est la gardienne du temps qui passe. Deux siècles et demi remplis d'Histoire et de légendes.

Contemporaine par nature, se réinventant à chaque millésime, la Maison traverse les époques sans subir les outrages du temps. Précurseur, elle place le progrès technique au cœur de sa pratique, révolutionnant la Champagne et bonifiant le champagne sans cesse. Le regard tourné vers l'avenir, des générations d'hommes et de femmes veulent perpétuer un style et une tradition champenoise séculaire.

PRENDRE LE TEMPS DE COMPOSER

Saison après saison, millésime après millésime, Abelé 1757 compose avec le temps.

Vendange de l'année et vins de réserve se conjuguent au présent pour former un temps futur. Lentement, la magie opère.

Agrumes et jasmin des Grands Crus de la Côte des Blancs, poires et épices de la Montagne de Reims, tilleul et pivoines de la Vallée de la Marne, fraise des Riceys... Chaque cuvée Abelé 1757 est une symphonie de senteurs. Des fragrances fruitées et florales, puissantes et délicates qui exaltent le palais des amateurs les plus exigeants. Une quête constante d'excellence qui guide la Maison depuis plus de 250 ans.





C'est en Occitanie, au milieu des vignes de grenache et de muscat près d'Olonzac, dans l'Hérault, qu'Etienne Eteneau passait ses étés, dans le mas de sa grand-mère chérie.

C'est à elle qu'il attribue sa carrière d'œnologue, sa passion pour la culture de la vigne et l'élaboration du vin.

Le Chef de Caves se souvient avec émotion de la fierté de se voir confier très tôt la responsabilité d'aller choisir à ses côtés une bouteille à la cave, et des discussions familiales passionnées dès l'ouverture du vin. Il veille désormais au destin des flacons d'Abelé 1757 et est le gardien du temps. La fonction est taillée sur mesure pour cet homme réfléchi et calme.

Etienne Eteneau

CHEF DE CAVES - ABELÉ 1757

Connaisseur et parfait technicien, Etienne Eteneau est passé par toutes les étapes et pratiques nécessaires à étendre son champ de compétence d'ingénieur agronome. Vivre de l'intérieur ce que la Nature offre à l'extérieur.

Il a ainsi commencé à palisser les vignes d'un viticulteur à Monbazillac. A faire ses premières vendanges sous la chaleur écrasante de la fin d'été 2009. A effectuer ses premières vinifications à Banyuls-sur-Mer où il veillait jusqu'au petit matin au mutage des vins doux naturels.

La Champagne l'appellera en fin d'études au service Technique et Environnement du Comité Champagne, pour y travailler sur la météo des sols et comprendre intrinsèquement le fonctionnement de ce terroir patrimonial et historique, façonneur de vins uniques au monde que le temps bonifie.

Il s'envole ensuite, d'abord en Australie dans l'état de Nouvelle-Galles du Sud où il apprend l'approche exigeante des vins du Nouveau Monde aux côtés d'un winemaker poussant la méticulosité à l'extrême, allant jusqu'à demander à enlever au cure-dent les pépins de raisin coincés dans la cage de pressurage !

Puis, à son retour de Californie où il œuvrait au sein d'un grand élaborateur d'effervescents, il prend dans un premier temps la responsabilité des caves et du tirage puis la direction opérationnelle du vignoble au domaine Vranken - Pommery. Sa forte empathie et compréhension du métier de vigneron le poussent à rejoindre en 2018 le modèle coopératif de Champagne Nicolas Feuillatte.

Animé par un souci de respect et d'excellence, Etienne Eteneau prend maintenant la responsabilité des caves d'Abelé 1757.

Il apporte avec lui ses souvenirs d'enfance, son expérience et sa sensibilité pour inscrire chaque cuvée Abelé 1757 dans la minutie et la permanence du temps.



ABELÉ 1757

la signature de grands vins de Champagne

Pour Abelé 1757, le temps est un allié, une inspiration. Il est un emblème. Fil tendu à travers les âges, il est le dénominateur commun de tous les vins de la Maison. Celui qui conjugue les époques au temps présent. Un savoir-faire que la Maison perpétue inlassablement depuis plus de deux siècles et demi.

Membre indissociable de cette histoire, les caves sont au cœur de la création des vins. Creusées au plus profond de la roche calcaire, à l'abri des regards et des vibrations de la vie moderne, elles veillent silencieusement sur le trésor de la Maison.

Parcourir ce dédale de galeries est un voyage dans le temps, un observatoire privilégié où les époques défilent à chaque pas. Elaborer de grands vins de Champagne demande travail et détermination. Allant au-delà des règles établies, Abelé 1757 impose un tempo particulier au vieillissement de chacune de ses cuvées. Patiemment, l'alchimie opère. Les vins gagnent en richesse, en puissance et complexité aromatique.

La condition sine qua none pour atteindre un haut niveau d'excellence. La signature originelle et intemporelle des cuvées Abelé 1757.

En cave, dans la pénombre et la fraîcheur de la craie, le calme est d'apparence.

Le Chef de Caves observe, écoute, ressent la vibration des meilleurs crus au cœur d'assemblages qu'il accorde patiemment.

Chardonnay de la Côte des Blancs, Pinot Noir de Verzy et des Riceys entrent en résonance, ultime signe d'une parfaite maturation.

La Nature a pris son temps pour générer l'harmonie idéale.

ABELÉ 1757

la vibration au cœur des assemblages

Les vins Abelé 1757 s'offrent au plaisir des sens. Eclatants de lumière, tout en élégance, ils murmurent leur fine effervescence. La sensation d'un frémissement sensoriel, d'une texture riche et soyeuse et de subtiles notes aromatiques sont une invitation courtoise au voyage. Sous ses atouts sobres, la finesse du style séduit les amateurs. Patience et longueur de temps écrivait Jean de la Fontaine. Prenez le vôtre pour déguster.

ABELÉ 1757 BRUT

Les temps changent. Abelé 1757 Brut reste intemporel. Fidèle à la grande tradition champenoise, il vit dans son époque et offre la promesse d'un champagne qui incarne le caractère de la Maison. Cuvée héritage dont le Chardonnay signe le sillage, le vin est magnifié par la main de l'Homme dans un mouvement perpétuel, année après année. Observant des règles intemporelles, c'est tout l'art de l'assemblage qui ressuscite une identité oubliée conjuguant travail de la vigne et vinifications artisanales. Ce vin exigeant demande expertise et technicité. C'est un défi permanent pour le Chef de Caves, contraint à la constance et à l'équilibre, dont le cycle s'accomplit dans le vieillissement prolongé en cave. Abelé 1757 Brut devient un signe d'expression. Champagne de tous les moments, il n'appartient à aucun.



ABELÉ 1757 BRUT

*racé &
vivifiant*

Composée des trois cépages, Abelé 1757 Brut est la cuvée signature de la Maison. Son profil aromatique complexe exprime toute la gourmandise d'un vin de Champagne.



CÉPAGES 40 % Chardonnay,
35 % Pinot Noir, 25 % Meunier,
dont 15 % de vins de réserve.
**MATURATION SUR LIE/
VIEILLISSEMENT** 3 ans
minimum

ABELÉ 1757 BRUT ROSÉ

*délicat &
fruité*

Abelé 1757 Brut Rosé est l'incarnation de l'élégance et de la sensualité. Assemblage des trois cépages et de vin rouge champenois, il est la note de charme de la Maison.



CÉPAGES 40 % Pinot Noir,
30 % Chardonnay,
30 % Meunier
**MATURATION SUR LIE/
VIEILLISSEMENT** 3 ans
minimum

ABELÉ 1757
BLANC DE BLANCS

*richesse &
fraîcheur*

Issu exclusivement de Chardonnay, ce Blanc de Blancs est l'expression d'une grande richesse aromatique. Sa fraîcheur et son profil mature d'arômes fruités en font un vin d'une grande finesse.



MONO-CÉPAGE
100 % Chardonnay
**MATURATION SUR LIE/
VIEILLISSEMENT**
3 ans minimum

ABELÉ 1757
BRUT MILLÉSIMÉ 2012

*généreux &
complexe*

Expression d'une seule année de vendange, Abelé 1757 - Millésime 2012 est le reflet des conditions climatiques si particulières en Champagne. Une cuvée qui tient du miracle tant les aléas de la Nature étaient incertains.



CÉPAGES 60 % Chardonnay,
40 % Pinot Noir
**MATURATION SUR LIE/
VIEILLISSEMENT** 8 ans



CHAMPAGNE

LE SOURIRE DE REIMS

ABELÉ 1757

Encore sous le choc de la Grande Guerre, les habitants de Reims cherchent à se reconstruire. Détruites par les bombardements, la ville et sa cathédrale portent encore les stigmates du conflit.

Henri Abelé se mobilise aux côtés de grands mécènes internationaux - dont John D. Rockefeller et Edith Bangs - pour financer la reconstruction de la Cité des Sacres. Face à l'adversité, l'espoir renaît sous les traits d'une statue au sourire énigmatique et malicieux ornant le portail central de l'édifice. Rebaptisée "l'Ange au sourire" par la population, l'icône devient le visage de la renaissance.

il était une fois une icône...

En 1986, le Chef de Caves dévoile un flacon aux courbes inédites dont la prise en main révèle un équilibre parfait qui résonne comme le nombre d'Or. Son dessin aux apparences simples et épurées, contient un mystère : la cuvée Sourire de Reims, expression unique et singulière des plus beaux terroirs de la Champagne. Un parti-pris fondateur pour la Maison qui conçoit cette cuvée comme un défi au temps qui passe. Imaginée en quantité limitée, elle s'inscrit dans la tradition des très grands vins de Champagne. D'une exceptionnelle précision, ces archives naturelles de nos vendanges reposent plus de dix ans dans les caves. Un temps juste et précieux pour que chaque édition exprime tout l'esprit d'une époque et sa personnalité.

SOURIRE DE REIMS BRUT
MILLÉSIME 2009

complexe & gourmand

À destination des amateurs de grands vins de Champagne, la cuvée emblématique de la Maison est l'expression d'un champagne complexe et gourmand.

CÉPAGES 60 % Chardonnay,
40 % Pinot Noir

**MATURATION SUR LIE/
VIEILLISSEMENT** 10 ans



SOURIRE DE REIMS ROSÉ BRUT
MILLÉSIME 2006

puissante & gourmande

Élaborée exclusivement de Pinot Noir des Coteaux des Riceys, Sourire de Reims Rosé est une cuvée unique et singulière, élaborée en rosé de saignée.

Elle est la conjugaison parfaite de trois éléments : un cépage, un terroir, une année de vendange.

CÉPAGES 100 % Pinot Noir
des Riceys

**MATURATION SUR LIE/
VIEILLISSEMENT** 10 ans



ABELÉ 1757

Au capital de : 6 063 980 €

50, rue de Sillery, 51100 REIMS

N° TVA : FR 20 334 149 127

N° SIRET : 334 149 127 00014

RC REIMS B 334 149 127

APE 1102 A

CRÉDITS : "Archives municipales et communautaires de la ville de Reims" -

PBA de Lille - Studio Géronal s.d. -

Serge Chapuis - Florian Léger -

Leif Carlsson - Klaus Graber -

World History Archive / Alamy Banque

d'Images - joseh51camera / iStock /

Getty Images Plus / via Getty Images

Conception : Desdoigts & Associés

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



ABELÉ 1757
CHAMPAGNE

50 rue de Sillery, 51100 REIMS, FRANCE
Tel: +33 (0)3 26 87 79 80 - www.abelé1757.com