

Vrigny

Sophie
Cossy
VIN DE CHAMPAGNE

Revue de

P R E S S E

Champagne Sophie Cossy



Sophie
Cossy
VIN DE CHAMPAGNE



RESTAURANTS

étoilés 2025

France



Hotel & Spa Monsieur Georges

Paris 8ème

Hôtel les Sources de Caudalie

Bordeaux



Domaine les Crayères

Reims



Le Millénaire

Reims

Tête d'Oie

Lyon

Galanga par Monsieur Georges

Paris 8ème

Le 4ème Mur

Bordeaux

Allemagne



Restaurant Attablez-Vous - Namur

le Gastronom - Paliseul

Royaume-Uni



Restaurant Story

The Clove Club

A Wong



Muse by Tom Aikens

Italie



Perla (Corvara Val Badia)

Gellius (Oderzo)

Cru (Verona)

Antica Corte Pallavicina (PR)

Cracco (Milano)

Acquerello (Varese)

Osteria Del Viandante (RE)

Sui Generis (Saronno)





Articles de

P R E S S E

Champagne Sophie Cossy

VIN DE CHAMPAGNE



MÉDAILLES

& distinctions

Le Point

JACQUES DUPONT
19/02/2026
AUDIENCE : 1 727 000

Sophie Cossy
VIN DE CHAMPAGNE

STYLE VINS

Champagne sans les bulles

Les coteaux champenois blancs, c'est un peu plus que cela : un vrai blanc de terroir, original, délicieux mais au prix aligné sur celui des champagnes. PAR JACQUES DUPONT

Pourquoi pas nous ? Le vin blanc a la cote et tout le monde y met. On voit même des endroits où, sur des ceps de rouge, on surgreffe des plants de blancs. Mais, en Champagne, c'est différent. C'est d'avantage un retour aux sources. Jusqu'au début du XVIII^e siècle, on produisait du blanc et du rouge « tranquilles », c'est à dire sans bulles. Divers facteurs ont contribué à transformer ces vins acides en effervescents recherchés. Déjà, la concurrence bourguignonne, de plus en plus présente. Puis, en cette période froide (« petite âme glaciale »), les vins de Champagne peinaient à terminer leur fermentation. Au printemps, au moment où ils commencent à arriver sur les tables des amateurs, ils pétillaient. Et cela plaisait notamment aux Anglais. Lesquels, après avoir trop brûlé les bois de leurs forêts avaient désormais recours au charbon et fabriquaient des bouteilles plus solides, plus résistantes à la poussée du gaz carbonique contenu dans les vins. En très très résumé, c'est ainsi que le goût pour les vins « à bulles » a commencé



d'être à la mode et entamé sa conquête des marchés extérieurs. Mais certains producteurs ont continué, à bas bruit, comme une survivance, à produire quelques bouteilles de vin « tranquille ». Sur tout, cela peut paraître paradoxal, en rouge. N'oublions pas que la Champagne est le seul vignoble où, pour les rosés, on peut assembler blanc et rouge, d'où la nécessité d'en disposer en suffisance. CQFD. Le retour du blanc non effervescent est sans doute à mettre au crédit du réchauffement climatique. Moins d'acidité et donc plus d'arabité. La dégustation réalisée sur place a rassemblé 66 bouteilles et nous en avons retenu beaucoup, en choisissant de ne pas garder les vins qui semblaient trop vouloir ressembler à la Bourgogne. Chacun chez soi et l'originalité sera bien gardée. Comme pour les effervescents, on retrouve dans les coteaux blancs certes des vins millésimés, mais aussi et très souvent des assemblages de différentes récoltes. En voici une brève sélection

Retrouvez l'intégralité de notre sélection sur le site Le Point Vin

SELECTION

Bérêche et fils

Le Closin-les-Luarts (50)
01.26.41.11.26
17,5 - Aÿ blanc, 2022. Chardonnay Finesse, cédrat. Bouche tendue, vive, longue, strôle, finale fine, fait saliver, pointe perlante. 60 €.

Bernard Brémont 2022

Andrennes (50)
01.26.52.01.61
16,5 - Les Secs. Légère réduction, note framboise, bouche épaisse, droit, élégant, bonne persistance, finale minérale. 36,50 €.

Collard-Picard

Champy (50)
01.26.52.38.88
17 - Les Moissonnières. Mezel grand cru, 2024. Fleurs d'été, touche vanille, délicate, bouche élégante, finale très pure. 55 €.

Sophie Cossy

Parigny-les-Reims (51)
03.26.49.75.56
16,5 - Les Écus et les Monts coupés. Nez verveine, bouche droite, fraîche, note épice. 40 €.

De Souza

Ailly (51)
01.26.52.51.29
18 - 100% chardonnay, 2022. Absolut sec, bouche généreuse, ample, j'all fruit, large et fin à la fin. 75 €.

Drappier

Reims (51)
03.23.27.40.51
17,5 - Perpétuité. Blanc de grand noir. Assemblage depuis 2002 jusqu'à 2022. Fruits du terroir, pâte tendue, bourre de cacahuète, bouche vive et ronde, orgueil. 61,50 €.

René Geoffroy

Aÿ (51)
01.26.51.31.27
18 - Les Collonnards. 2022. Fruits blancs, eau-de-vie de poire, bouche large, savoureuse, précise, vin d'équilibre et d'harmonie, finale perlante. 58 €.

Marc Hébert

Reims-sur-Aÿ (51)
01.26.52.60.25
17 - 2022. Pire, blanc, bouche élégante, en finesse, tendue, croquante, bonne longueur. 38 €.

Pierre Moncail

Le Mesnil-sur-Oger (51)
01.26.37.32.81
16,5 - Les Gannes au Mesnil. Chardonnay, 2025. Nez callous, fruits de la saison, bouche vive, mangée, long, fin. 30 €.

Yannick Privatou

Champy (51)
01.26.54.41.85
16 - Rue des Charmes. 100% pinot noir. Framboise, notes, bouche fraîche, souple, finale fruits secs, rosé. 20 €.

Piper-Heidsieck

Reims (51)
01.26.51.22.15
16,5 - Hors-Série. 2022. Blanc de noirs. Aj. Floral, fleurs d'été, bouche jolée d'amande, savoureuse. 65 €.

JH Sélèque

Reims (51)
01.26.51.22.15
16,5 - 85% chardonnay, 15% pinot-meurice. Drappier, poire, bouche tendue, vanille, fraîche persistante. 55 €.

Tarlat

Reims (51)
01.26.58.37.60
16,5/17 - Pierre de Bellevue. 2020. 100% meurice. Nez discret, épice, bouche perlante, épice, droite, tendue, vive, pur. 65 €.

Sophie Cossy

Parigny-les-Reims (51)

03.26.49.75.56

16,5 - Les Écus et les Monts coupés.

Nez verveine, bouche droite, fraîche, note épice. 40 €





MÉDAILLES

& distinctions

JAMES SUCKLING.COM 



SOPHIE COSSY CHAMPAGNE LES PINOTS NOIRS DE PARGNY MILLÉSIME 2020

A vinous style with strawberries, cherries, violets and slightly leafy aromas with pastry complexity. Light-bodied with substance, chewy acidity and good length. Drink now.

JAMES SUCKLING.COM 



SOPHIE COSSY CHAMPAGNE LES RAISINS DE PARGNY MILLÉSIME 2020

This expressive Champagne has aromas of manuka honey, spiced pastries, almonds and baked apples. It's creamy and generous, with tasty spice and pastry undertones. Rich, spicy finish. 50% chardonnay and 50% pinot noir. Drink now.

Score **91** Sophie Cossy Champagne Les Pinots Noirs de Pargny Millésime 2020

Sunday, Jul 18, 2021

Color Sparkling

Country  France

Region Champagne

Vintage 2020

[Download Shelftalker](#)

A vinous style with strawberries, cherries, violets and slightly leafy aromas with pastry complexity. Light-bodied with substance, chewy acidity and good length. Drink now.

[Back](#)

wine-searcher Price

Shop Location

France

Sort By

Price (Lowest)

Score **93** Sophie Cossy Champagne Les Raisins de Pargny Millésime 2020

Sunday, Jul 18, 2021

Color Sparkling

Country  France

Region Champagne

Vintage 2020

[Download Shelftalker](#)

This expressive Champagne has aromas of manuka honey, spiced pastries, almonds and baked apples. It's creamy and generous, with tasty spice and pastry undertones. Rich, spicy finish. 50% chardonnay and 50% pinot noir. Drink now.

[Back](#)

wine-searcher Price

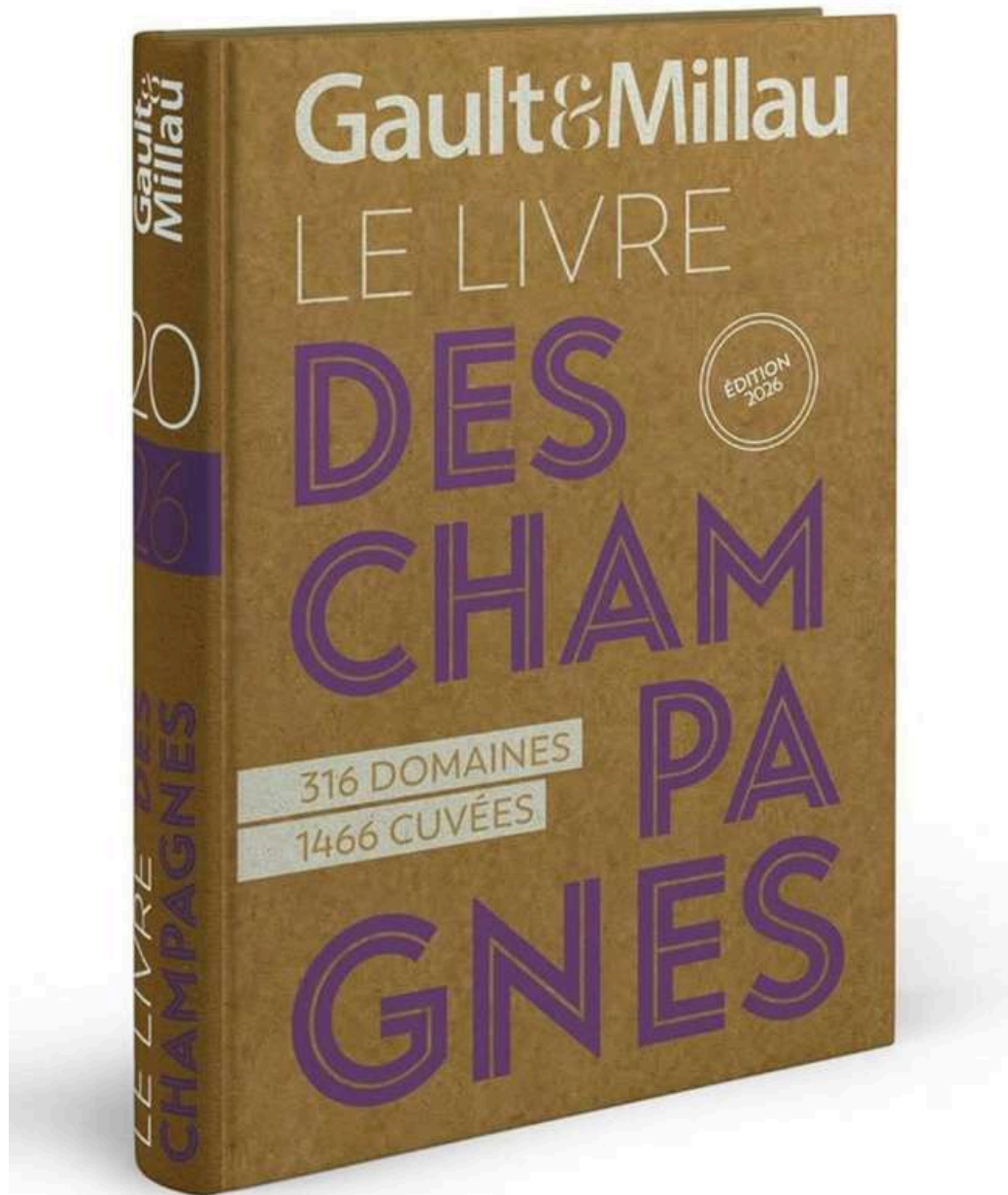
Shop Location

France

Sort By

Price (Lowest)







LE POING SUR LA TABLE par Bill François

Partie de champagne

Physique pétillante et mystères festifs

Perdons-nous un instant dans la contemplation d'une coupe de champagne. La course des bulles frappe par sa poésie... Mais elle résulte surtout de phénomènes physiques étranges, loin d'être encore tous élucidés.

Avant qu'on ait ouvert sa bouteille, le champagne est un liquide comme les autres. Mais dès l'instant où on le sabre, la soudaine exposition à la pression atmosphérique le change en une bizarrerie hydrodynamique. Tout le gaz carbonique dissous en son sein par des semaines de fermentation se retrouve d'un seul coup aspiré vers l'atmosphère. Pressé de s'enfuir du liquide, le CO₂ s'échappe alors sous forme d'une merveilleuse effervescence qui défie les lois de la science : les bulles.

Vous l'aurez remarqué, contrairement à celles du soda ou de l'eau pétillante, les bulles du champagne ne se forment pas n'importe où. Elles émanent toutes des mêmes points, au fond du verre, comme sorties d'invisibles geysers. Et c'est le cas : en scrutant les bulles au microscope, les physiciens ont démontré que le gaz s'échappait exclusivement de petites impuretés présentes sur le verre. Poussières, dépôts de calcaire... ces saletés renferment dans leur structure un peu d'air, emprisonné là au moment de remplir la coupe. C'est dans ce peu d'air prisonnier que le CO₂ du champagne trouvera refuge et s'y répand en telles quantités que cela forme une bulle. Celle-ci, une fois assez grande - 10 à 50 micromètres, tout est relatif -, se divise en deux. Une bulle qui s'envole vers la surface ; une autre qui reste accrochée à l'impureté et grossira puis se scindera de nouveau, et ainsi de suite, à un rythme avoisinant les 30 bulles par seconde.

Les impuretés forment les bulles... mais doit-on en conclure que plus une flûte de champagne est sale, plus la boisson pétille ? Nenni, car lorsque le verre est trop propre, ce sont alors les fibres de cellulose déposées par les torchons

qui l'ont essayé qui jouent le rôle d'impuretés créatrices de bulles. D'ailleurs, lorsque l'on ressert du champagne dans une flûte déjà « rincée » par une première tournée, ces fibres ayant été en partie lavées, il y a moins de bulles.

Voyage vers la surface

Une fois née et échappée de sa fibre, la bulle entame son voyage vers la surface. Un périple de une à cinq secondes qui aura de grandes conséquences. En effet, par leurs déplacements, les bulles du champagne (qui sont en moyenne 1 million pour 10 centilitres) entraînent ce dernier, le mélangeant en permanence. Cette convection convoie les composés aromatiques vers la surface, où, nous chatouillant le nez, les bulles éclatent... Cet éclatement est très complexe et il a fallu des caméras ultrarapides pour se rendre compte qu'au moment où la bulle perce la surface il se forme un fin film de champagne qui lui-même se scinde en une multitude de minuscules gouttelettes.



C'est le même phénomène qui conduit, en mer, à la formation des embruns, fondamentale dans les cycles de l'atmosphère et qui régule tout notre climat. Dans notre coupe de champagne, le rôle est tout aussi déterminant. Car c'est ainsi que les arômes du breuvage parviendront jusqu'à nos narines. Et grâce au mélange effectué par le voyage des bulles, ces arômes proviennent de toute la coupe... la fragrance s'évapore ainsi dix fois plus efficacement qu'à la surface d'un vin « tranquille ». Qu'on se le dise : le parfum du champagne, c'est avant tout celui de la physique. Et ça s'arrose !

POUR QUELQUES BULLES DE PLUS

À l'approche des fêtes, Marianne vous propose 7,5 millions de bulles (une bouteille de champagne, si les calculs de Bill François sont bons). Loin des grandes maisons, nous retenons ici un domaine singulier, symbole d'une Champagne diverse et qui se réinvente. Sophie Cossy est une indépendante.

Sortie de la coopérative, elle élabore à Pargny (1^{er} cru de la petite montagne de Reims) des cuvées de très haut niveau, pleines d'allure et d'excellente compagnie. En Champagne, on mélange d'ordinaire les parcelles différentes, voire les millésimes, dans une même bouteille. Cossy propose au contraire des cuvées parcellaires et millésimées. La garantie d'une expression

authentique et la plus précise possible du terroir. **Notre cuvée préférée :** le « Pinot noir de Pargny 2020 ». Un champagne blanc de noirs (un vin blanc issu exclusivement de raisins noirs) crémeux et profond, aux notes de pain grillé et de fruits. Accompagnement idéal de quelques charcuteries ou de foie gras, par exemple. Un très grand champagne pour 60 €. Aaron Fonvellette-Buchwald



27 novembre au 3 décembre 2025 - Marianne 41





Le Point

16,5 - Les Raisins de Pargny
2020. 50 % pinot noir, 50 %
chardonnay. Brioche, citron,
gingembre, bouche vive, tendue,
nerveuse, finale relevée et saline.
70 €.

Sophie Cossy

Pargny-lès-Reims (51) -
03.26.49.75.56

16,5 - Les Raisins de Pargny
2020. 50 % pinot noir, 50 %
chardonnay. Brioche, citron,
gingembre, bouche vive, tendue,
nerveuse, finale relevée et saline.
70 €.

17 - Pinot noir de Pargny
2020. Paille chaude, blé, moisson,
maturité, pâtisserie, pâte brisée,
long, finale poire. 70 €.





Sophie Cossy à la tête d'un vignoble de 7 hectares. © / SDP

COUP DE CŒUR Sophie Cossy *Les Raisins de Pargny 2020*

lexpress.fr

Ni gamme ni maquillage pour ses vins, telle pourrait être la devise de Sophie Cossy, vigneronne passionnée et soucieuse de livrer les meilleures expressions des 34 parcelles qui composent son vignoble de sept hectares, répartis sur autant de communes de la Montagne de Reims. Une mosaïque de terroirs qui "constitue le patrimoine de la maison", confie la jeune femme. De sa Cuvée Éclat Premier Cru, un brut sans année, à ses sélections parcellaires, les champagnes qu'elle élabore se montrent purs, raffinés, sapides et droits, comme cette essence de Pargny, produite à seulement 800 bouteilles. Vinifié en demi-muids, ce vin aux larges épaules mêle dans son cordon de fines bulles de savoureux arômes de fleurs blanches, de mirabelle et de fruits confits. Un must à découvrir. 70 €.





La cuvée “Les Raisins de Pargny 2020” **présentée par Xavier Thuizat** (*meilleur sommelier de France 2022 et meilleur ouvrier de France catégorie sommelier 2022*) à l’occasion de l’émission “**Les pépites champagne**” du Figaro.

Quel honneur, et merci à toute l’équipe !

My champagne “Les Raisins de Pargny 2020” **presented by Xavier Thuizat** (*Best Sommelier in France 2022 and Best Craftsman in France in the Sommelier category 2022*) on the occasion of “**Les pépites champagne**” by Figaro.

What an honor, and thank you to the entire team!



Pinot noir de Pargny



93

JEB DUNNUCK

Raisins de Pargny



94

JEB DUNNUCK

Coteaux blanc



92

+

JEB DUNNUCK

Eclat



90

JEB DUNNUCK

Elegance



90

JEB DUNNUCK

Origine



91

JEB DUNNUCK

Veilles Vignes



92

JEB DUNNUCK

L'Instant



93

JEB DUNNUCK



CUVÉE

« Conserver l'essentiel et le sublimer. Poser ma pierre... », telle est la philosophie de Sophie Cossy.

SOPHIE COSSY

PARCELLAIRE HARMONIEUX

■ PAR FREDÉRIQUE CAILLOCE
■ PHOTO EMMANUELLE VILLEDEY



Cuvée Raisins de Pargny 2020. 70 €



D

LE PREMIER MILLÉSIME DES RAISINS DE PARGNY SE RÉVÈLE PLUS DENSE QU'ÉVANESCENT, TENANT PARFAITEMENT LA NOTE DE L'ATTAQUE À LA FINALE.

Depuis le XVIII^e siècle, ce domaine familial de sept hectares cultive la vigne du côté de Pargny-lès-Reims, en plein cœur de la Montagne de Reims. En première ligne depuis 2017, Sophie Cossy a décidé de faire évoluer les champagnes à partir de l'acquis des deux générations précédentes. Cela commence à la vigne, avec des pratiques durables, mais elle met également en avant les parcellaires, comme sur cette première cuvée des Raisins de Pargny : « Un millésime 2020 de belle facture, comprenant 50 % de chardonnay et autant de pinot noir. Ce terroir s'étale sur une ancienne zone lacustre : les sols en surface présentent limons et sables, argile et craie plus en profondeur. » La vinification intégrale s'effectue dans des fûts de 3 à 4 vins provenant de la maison Louis Jadot, à Beaune ; il convient en effet de ne pas trop marquer les jus, qui passent de six à huit mois dans ces contenants. « Avec cette micro-oxygénation, le vin gagne en fondu, en rondeur et en richesse de constitution. » Les bouteilles restent ensuite trois ans sur lies, avant le dégorgement : le faible dosage (1,5 g/l) fait bien ressortir le terroir. Plus dense qu'évanescant, ce champagne tient parfaitement la note de l'attaque à la finale, avec tout ce qu'il faut de respiration harmonieuse : quelques fruits rouges à noyau, le poivre, l'amande. Une touche saline étire le plaisir. Cet arrêt sur millésime donne de l'épaisseur à l'instant, tout en soulignant la grande aptitude de ce premier cru. Il glisse avec souplesse dans l'intimité d'un bar ou d'un turbot.

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



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ROGER-CONSTANT LEMAIRE

Les Hautes Prières 1^{er} Cru

2012

Robe : jaune or intense, belle effervescence. **Nez** : belle maturité, pomme au four, poire mûre, réhaussées de citron confit et de bergamote. L'aération dévoile de belles notes pâtisseries légèrement toastées. **Bouche** : riche et délicate, animée par une belle vivacité. Finale salivante, sur les fruits mûrs. **Accord** : parfait avec un filet de saint-pierre au beurre citronné. **Commentaire** : un Blanc de Blancs magnifique dans un des plus beaux millésimes de la décennie.

Color: intense yellow-gold with beautiful effervescence. **Nose**: beautifully mature, with baked apple, ripe pear, enhanced by candied lemon and bergamot. Aeration reveals delightful pastry notes with a slight toastiness. **Palate**: rich and delicious, animated by a lovely vivacity. Salivating

finish on ripe fruit. **Pairing**: perfect with John Dory fillet in lemon butter. **Comment**: a magnificent Blanc de Blancs from one of the best vintages of the decade.

50 rue de la Glacière - 51700 Villers-Sous-Châtillon
Tél. 03 26 58 36 79 - www.champagne-lemaire.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE SOPHIE COSSY



Pinot Noir de Pargny

2020

Robe : jaune pâle, reflet or, cordon de fines bulles. **Nez** : intense, harmonieux, fruits du verger, brioche, miel. Très floral, un petit côté herbacé. **Bouche** : beaucoup de corps et de longueur, avec une pointe d'acidité qui équilibre le tout. Une sensation de fraîcheur. La maturité s'exprime avec des notes de brioche et de fruits secs. Belle acidité, minéral, très floral. **Accord** : bar doré sur la peau, jus corsé. **Commentaire** : champagne gastronomique. Garde 10 ans.

Color: pale yellow with golden reflections, fine bubbles. **Nose**: intense and harmonious with orchard fruits, brioche, and honey. Very floral, with a slight herbal note. **Palate**: full-bodied and long, with a touch of acidity balancing it all. A fresh sensation. Maturity expressed through notes of brioche and dried fruit. Great acidity,

mineral, very floral. **Pairing**: golden-crust sea bass with a rich jus. **Comment**: a gastronomic champagne. Cellar for 10 years.

1 bis rue de Jouy - 51390 Pargny les Reims
Tél. 06 09 21 39 16 - www.champagne-cossy.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE SOPHIE COSSY



Raisins de Pargny

2020

Robe : jaune citron, claire, limpide. **Nez** : expressif, marqué par la maturité, par ses notes de miel, pêche jaune, mirabelle, épices du bois. **Bouche** : crémeuse, souple, ample, épices. Fraîcheur zestée, généreuse, complexe. Léger côté beurré, ronde, sur les fruits noirs (mûres, cassis). Un joli boisé. **Accord** : tajine de lotte ; curry de langouste à l'ananas. **Commentaire** : un champagne de gastronomie, avec de la matière, chamu et crémeux. Garde 3-5 ans.

Color: clear lemon yellow. **Nose**: expressive, showing maturity with honey, yellow peach, mirabelle plum, and woody spices. **Palate**: creamy, soft, full, and spiced. Generous, complex, with zesty freshness. Slightly buttery, rounded, with notes of black fruits (blackberries, blackcurrant). Nice touch of oak. **Pairing**: monkfish tagine;

lobster curry with pineapple. **Comment**: a gastronomic champagne, with body, fleshy and creamy. Cellar for 3-5 years.

1 bis rue de Jouy - 51390 Pargny les Reims
Tél. 06 09 21 39 16 - www.champagne-cossy.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DEUTZ

Amour de Deutz
Brut

2013

Robe : jaune or, reflets or, belle effervescence. **Nez** : délicat et charmeur, sur de jolies notes citronnées, bergamote et ananas frais, légèrement toasté. **Bouche** : intense, complexe et subtile. Une mousse crémeuse dévoilant une belle matière, un bel équilibre et une rétro-olfaction sur les agrumes. Finale délicate. **Accord** : turbot rôti sauce au beurre citronné. **Commentaire** : un flacon unique dévoilant une belle expression du chardonnay

Color: golden yellow with golden reflections and fine effervescence. **Nose**: delicate and charming, with lovely notes of lemon, bergamot, and fresh pineapple, slightly toasted. **Palate**: intense, complex, and subtle. Creamy mousse reveals fine texture, well-balanced with citrus

on the retro-olfaction. Delicious finish. **Pairing**: roasted turbot with lemon butter sauce. **Comment**: a unique bottle showcasing a beautiful expression of chardonnay.

16 rue Jeanson - 51160 Ay
Tél. 03 26 56 94 00 - www.champagne-deutz.com

SPÉCIAL CHAMPAGNE



Sophie Cossy Champagne Sophie Cossy

« IL FAUT SUIVRE LA NATURE »

« Au départ, famille de paysans avec des vignes. Il y avait des poules et des cochons, et, de façon très classique, ça s'est spécialisé. On envisage de reprendre des cochons, des petits. Il y a plein de fois cette année où on ne pouvait pas entrer dans les vignes à cause de la pluie, alors que les cochons vont y aller. Ce sont les salariés qui l'ont proposé. Ça facilite le travail. Il y a aussi un côté ludique, c'est sympa d'avoir des animaux. Sur la commune, on a mis en place, il y a plus de vingt-cinq ans, la confusion sexuelle, donc fini les insecticides et on voit beaucoup plus d'animaux. Mon père est parti jeune, j'avais 24 ans. On parlait de plein de choses ensemble. J'ai fait une école de commerce et ensuite le lycée viticole d'Avize, car il voulait que je connaisse autre chose avant. Mais, dès l'âge de 14 ans, j'avais envie de faire ça et surtout de travailler avec lui. J'étais là, il y avait les clients, c'était sympa. Quand ils viennent acheter du champagne, ils sont heureux. Je n'ai pas de gamme, je fais en fonction de l'année, je suis la nature. »

●●● mirabelle, pâtisserie, long, fin, craie, à savourer dès aujourd'hui. 31,50 €.

17 - Clos Cazals 2015. Blanc de blancs extra-brut grand cru. Nez abricot frais, pas très développé, très jeune, bouche tendue, grande pureté, calcaire, finale dotée d'une pointe tannique. 87,50 €.

Cazé-Thibaut

Châtillon-sur-Marne (51)
06.21.25.52.73

17 - Naturellement. Pinot meunier sans dosage. Doré, joli nez sous-

bois, senteurs d'automne, poire, tilleul, bouche élégante et onctueuse, touche vanillée. Long, persistant. Environ 50 € chez les cavistes.

Jean-Marc Charpentier

Charly-sur-Marne (51)
03.23.82.31.80

16,5 - Terre d'Émotion. Nez moisson, bouche crayeuse et riche en saveurs, agrumes et poire, finale orange amère, zeste de pamplemousse. 55,50 €.

17,5 - Terre d'Émotion.

Blanc de noirs. Confiserie, griotte, bouche dense et fraîche, saveurs intenses, tension et crémosité, harmonieux et persistant. 47,50 €.

Chartogne-Taillet

Merfy (51)
03.26.03.10.17

18 - Sainte-Anne extra-brut. 100 % chardonnay. Moisson, paille chaude, fruits du verger, bouche vive, tendue, élégante, pointe tannique; long, savoureux. Chez les cavistes.

18 - Hors-Série grand cru Côte des Blancs 2019. Nez un peu plus boisé, châtaigne, bouche dense, épicée, céréales, long, droit, muscade. Chez les cavistes.

Benoît Cocteaux

Montgenost (51). 03.26.81.80.30

16,5 - Libre Penseur.

Sans soufre ajouté. Blanc de blancs. Nez frais, agrumes, bouche vive, calcaire, aérienne; élégant, pur. 37,80 €.

Collard-Picard

Villers-sous-Châtillon (51)
03.26.52.36.93

16,5/17 - Racines.

Pur meunier extra-brut. Récoltes 2014, 2015, 2016. Moisson, blé chaud, abricot, bouche large, savoureuse, pâtisserie, fruits blancs, long. 43 €.

17,5 - Prestige. Perpétuelle 12 années. Extra-brut. 50 % chardonnay, 25 % pinot noir, 25 % meunier. Nez discret, bouche élégante, large, céréales, abricot frais, mirabelle, pureté et tension. 37 €.

Colin

Vertus - Blancs-Coteaux (51)
03.26.58.86.32

16,5/17 - Parallèle. Extra-brut blanc de blancs. Craie, moisson, abricot frais, bouche vive, nette, salinité en finale. 39,50 €.

15 - Les Grandes Terres 2015. Brut blanc de blancs. Nez citron vert, bouche vive, nerveuse, très agrumes, un vin jeune qui mériterait un ou deux ans d'attente. 66 €.

Stéphane Coquillette

Chouilly (51)
03.26.51.74.12/06.88.07.63.36

15 - L'Entrecœur. Assemblage pinot et chardonnay. Nez floral, pêche blanche, bouche crémeuse, élégante, pamplemousse, pointe de sucrosité. 28 €.

17 - Marie-Aimer. Brut rosé. Floral, rose, cerise, bouche crémeuse, large, vive, baies sauvages, fraise des bois, long et fin. 37 €.

Sophie Cossy

Pargny-les-Reims (51)
03.26.49.75.56

(Voir portrait de Sophie Cossy.)

16 - Les Raisins de Pargny 2020.

Nez craie, pierre, bouche vive, nette, touche de chêne, nerveuse, finale relevée. 70 €.

17 - Pinot noir de Pargny.

Extra-brut. Pierre blanche, bouche vive, tendue, élégant, frais, droit et pur. 70 €.

Roger Coulon

Virgny (51). 03.26.03.61.65

16 - Heri-Hodie. Premier cru extra-brut. 90 % meunier de la réserve perpétuelle. Nez crème fraîche, paille chaude, miel, bouche bien mûre; long, savoureux. 46 €.

Pierre Courtois

Crouttes-sur-Marne (02)
03.23.82.15.49

14,5/15 - Brut. 65 % meunier, 30 % chardonnay, 5 % pinot noir. Moisson, pierre blanche, bouche crémeuse, gourmande, longueur moyenne, vin d'apéritif réjouissant. 16 €.

16,5 - Terra Nostra. 100 % chardonnay, vendange 2015 extra-brut. Tarte à la rhubarbe, citron confit, bouche très agrumes et mirabelle, calcaire, pierreux, bonne persistance. 35 €.

R. H. Coutier

Ambonnay (51). 03.26.57.02.55

16,5 - Le Bout du Clos 2017. Grand cru Ambonnay. 100 % pinot noir. Doré soutenu, miel, poire, fleurs séchées, fruits du verger, bouche épicée, gourmande, droite, bonne longueur. 99 €.

17 - Rosé grand cru. Extra-brut. 40 % pinot noir, 60 %

●●●
LUCILLE PELLERIN/REA

Sophie Cossy



« Il faut suivre la nature »
© ©Lucille Pellerin/REA

Sophie Cossy

Pargny-les-Reims (51). 03.26.49.75.56.
(Voir portrait de Sophie Cossy ci-dessous.)

16 -Les Raisins de Pargny 2020. Nez craie, pierre, bouche vive, nette, touche de chêne, nerveuse, finale relevée. 70 €.

17 -Pinot noir de Pargny. Extra-brut. Pierre blanche, bouche vive, tendue, élégant, frais, droit et pur. 70 €.



La Champagne s'apprête à faire sa révolution écologique

REPORTAGE - Pendant toute la durée de la COP21, 20 Minutes vous propose de découvrir des solutions concrètes pour diminuer les émissions de CO2 et s'adapter aux changements climatiques...



Sébastien Mouzon, vigneron en Champagne, cultive ses vignes selon les méthodes de la biodynamie. - A. Chauvet/20Minutes

Audrey Chauvet
Publié le 11/12/2015 à 09:16

[Écouter cet article](#) La Champagne s'apprête à faire sa révolution écologique 00:00

De notre envoyée spéciale dans la Marne

Le crachin assombrit le ciel au-dessus des collines champenoises. L'air est frais, les vestes polaires ressorties des placards. Difficile d'imaginer qu'il y a moins d'un mois, on vendangeait des raisins gorgés de sucre grâce au soleil écrasant de l'été. Dans le vignoble le plus septentrional de France, on sait composer avec un climat changeant. « De l'apparition des fleurs au premier jour des vendanges, on compte 93 jours contre 100 il y a 30 ans », constate Cédric Moussé.

Ce jeune vigneron de 35 ans a de l'énergie à revendre. Au sens figuré, lorsqu'il parle avec passion de son métier, mais aussi au sens propre : son chai éco-conçu équipé de panneaux solaires produit plus d'électricité qu'il n'en consomme. « Je travaille avec la nature, si je la pourris mes enfants ne pourront pas faire la même chose », répond-il quand on lui demande d'où lui vient cette fibre écolo. Cédric Moussé, devant son chai éco-conçu recouvert de panneaux solaires, à Cuisies (Marne). (A. Chauvet/20Minutes)

Dans ses vignes de Cuisies (Marne), Cédric Moussé ne met plus aucun produit chimique. Uniquement « des plantes et un tout petit peu de cuivre ». « Au début, je faisais rire la chambre d'agriculture, mais ils ont vu ensuite que mes vignes n'étaient pas plus malades que les autres », se félicite-t-il. Depuis quelques années, il a creusé le sillon : enherbement des vignes, charrue à cheval pour les endroits inaccessibles en tracteur, plantations selon les rythmes lunaires conformément aux principes de la biodynamie... « Mes vignes sont propres et belles, les sols sont vivants », constate-t-il. Son expérience, initiée par son père « qu'on prenait pour un hurluberlu », a fini par convaincre : « La Champagne connaît une vraie révolution », assure-t-il.

Une aventure qui demande réflexion

La Champagne n'avait pourtant rien d'un terreau de révolutionnaires. Dans le vignoble le plus prestigieux de France, trusté par de prestigieuses maisons appartenant à des groupes puissants, la tentation peut être forte de troquer les bottes contre une confortable rente : un hectare de vigne se vend plus d'un million d'euros. D'autant que la nature ne fait rien pour faciliter la tâche des vignerons : la pluie fréquente oblige à lutter contre le mildiou et l'oïdium, deux maladies qui peuvent réduire une vendange à néant. Pas évident dans ces conditions de faire le pari du bio : moins de 300 hectares sur les 33.000 de la région se sont convertis. Et il n'y a pas grand-chose à espérer du réchauffement climatique : les coups météorologiques qu'il pourrait engendrer, comme des sécheresses plus longues ou des orages plus violents, sont dangereux pour la vigne.

Malgré tout, après des décennies d'utilisation de produits phytosanitaires, une jeune génération de vignerons veut casser les codes, pour le plus grand bien de la planète. « Mon père a commencé à se dire "Si on continue comme ça, on va tuer nos vignes" », se souvient Sébastien Sanchez, vigneron à Cumières (Marne). En 2000, la maison Sanchez-Le Guédard s'engage dans une « aventure » : abandon des désherbants puis passage progressif au bio. En 2016, les 45.000 bouteilles qui sortiront de sa cave seront labellisées bio. Mais Sébastien n'a pas fait tous ces efforts pour un simple argument de vente : « Si on se lance là-dedans pour une étiquette, on se plante. Moi, le matin en me rasant, je pense à mes vignes, à comment résoudre tel problème, et j'aime cette recherche perpétuelle », se réjouit-il.

Sébastien Sanchez dans sa cave, à Cumières (Marne). (A. Chauvet/20Minutes)

Les + lus

- 1 OBSTACLE**
Boualem Sansal tacle la méthode de son « ami » Betailleau pour le libérer
- 2 PELUCHES VIVANTES**
Les pandas géants du zoo de Beauval repartent en Chine, voici leur album photo
- 3 LIVE**
LIVE EN DIRECT Guerre en Ukraine : Zelensky salue des « avancées » à Genève, mais insuffisantes pour une « paix réelle »...
- 4 FÉMINICIDE**
Le campagneur de Zaïa, retrouvée calcinée dans sa voiture, est passé aux aveux
- 5 LONG COMBAT**
« Son agerie a été terrible... Dans le coma depuis 20 ans, Benjamin est mort

[Voir les articles les + lus](#)

Les insectes ? Même pas peur

Ces jeunes vignerons sont prêts à tout réapprendre. « Du BEP au BTS, en six ans d'études, à aucun moment je n'ai entendu prononcer le mot "bio", se souvient Sébastien Mouzon. A 35 ans, ce vigneron de Verzy (Marne) cultive 7,5 hectares de pinot noir et de chardonnay en biodynamie. Bousso de corne, millepertuis et décoctions de camomille ne sont pas pour lui des recettes de sorcière mais des traitements efficaces. « Je vois la différence sur les vignes et les sols », explique Sébastien Mouzon, se penchant pour ramasser quelques fleurs qui poussent entre les ceps. « Rien que là, on a cinq plantes différentes qui attirent des insectes bienvenus car ils concurrencent les néfastes comme la cicadelle », poursuit-il.

Sébastien Mouzon nous montre la travée réalisée dans ses vignes pour laisser la place à d'autres espèces de plantes. (A. Chauvet/20Minutes)

En 5 ans, la maison Mouzon-Leroux est passée de zéro à 70.000 bouteilles de champagne certifiées bio. Sébastien ne veut pas afficher le logo sur ses bouteilles : il préfère mener un travail de fond et accompagner d'autres vignerons dans une démarche de réduction des intrants chimiques en organisant réunions et conférences. « Chercher des solutions, apporter de l'information aux autres, ça me rend heureux », sourit-il.

« Un jour où l'autre nous n'aurons plus le choix »

Ces échanges entre vignerons, c'est notamment ce qui a permis à Sophie Cossy de se lancer dans une démarche de certification environnementale. En 2003, après la disparition de son père, la jeune femme reprend les vignes familiales sans aucune formation viticole : « Je suis partie d'un pago blanche », raconte-t-elle. Sensible à la protection de l'environnement et à la santé des travailleurs, elle commence par bannir les insecticides. En 2006, un violent orage provoque des éboulements dans les coteaux et des inondations jamais vues dans son village. Avec les autres vignerons de Jouy-lès-Reims (Marne), Sophie commence à réfléchir à des moyens d'éviter de tels dégâts : « J'ai alors commencé à mettre de l'herbe dans mes vignes pour limiter l'érosion des sols », explique-t-elle.

Sophie Cossy dans ses vignes à Jouy-lès-Reims (Marne). (A. Chauvet/20Minutes)

Aujourd'hui, elle n'utilise quasiment plus de produits phytosanitaires. « C'est un challenge mais un jour où l'autre nous n'aurons plus le choix », estime-t-elle. En 2016, elle devrait obtenir la certification « Haute valeur environnementale ». Mais ce qui la rend la plus fière, ce sont ses « beaux raisins », ses parcelles « métamorphosées » et la conviction que cet élan vers une Champagne plus verte est partagé par un nombre croissant de vignerons.

Vers une « viticulture durable »

La Champagne a été la première région viticole française à calculer son bilan carbone : entre 2003 et 2013, l'empreinte carbone du vignoble a ainsi pu être réduite de 7%. « Notre objectif est d'atteindre le facteur 4, soit une baisse de 75% de l'empreinte carbone d'ici à 2050 », précise Vincent Perrin, directeur général du Comité interprofessionnel du vin de Champagne. Installation de capteurs météo pour mieux protéger les vignes, éradication des insectes basés sur la confusion sexuelle, réflexions avec les transporteurs pour éviter la route et l'avion ou encore incitation pour que les vignerons utilisent les déchets tels que le bois ou les pépins de raisin pour fabriquer de l'énergie ou des ingrédients pour la cosmétique... L'objectif du comité est d'inscrire les quelque 45.000 vignerons de Champagne dans une démarche de « viticulture durable ».



Sophie Cossy veut faire passer ses ventes à l'export à 50%.

/ Champagne : Sophie Cossy, l'effervescence des convictions

A 32 ans, après dix années d'activité au sein de l'exploitation familiale de Jouy-lès-Reims, Sophie Cossy a apporté la dimension internationale et fortement orienté l'entreprise sur les axes sociétaux et environnementaux. Sa touche de féminité en prime.

en tout. Sophie Cossy est une trentenaire dynamique, enthousiaste et lucide. Elle est profondément attachée à cette terre et aux vigneronnes qui l'ont façonnée depuis 1764. Mais elle est résolument tournée vers l'avenir, lequel s'écrit, selon elle, en quatre mots : qualité, durabilité, responsabilité et export.

Viticulture durable et raisonnée

La vocation internationale, elle l'entretient depuis l'école. Elle a décroché un Bac éco avec « mention européenne » au lycée Chagall de Reims avant de rejoindre l'École de Commerce à Reims. Puis, elle a complété son cursus à Avize Viti Campus pour obtenir le brevet professionnel « responsable d'exploitation agricole », en alternance. Avec déjà un pied dans l'exploitation familiale, elle est repassée par Neoma Business School pour suivre un des programmes de la chaire en « management du champagne ». Le tout semé de stages et un séjour marquant de six mois à Ottawa.

Le Canada, elle y est retournée il y a peu pour rencontrer l'agent qui distribue le champagne Cossy dans le pays et elle a pu dialoguer avec des représentants de la Société des alcools du Québec. Elle en est revenue confortée dans l'idée que son entreprise a pris le bon chemin.

Celui de la viticulture durable et raisonnée, mais aussi de la RSE, c'est-à-dire la prise en compte de l'humain.

Sur le plan environnemental, Francis, son papa, une figure du SGV, avait depuis longtemps banni l'emploi des insecticides sur l'exploitation. Après son décès en 2008,

Sophie s'est fixé de nouveaux objectifs de progrès : systématisation de la confusion sexuelle, enherbement des vignes, tâches manuelles et recours au cheval, parfois... « Il faut beaucoup travailler en amont pour produire un excellent champagne. Nous voulons aller toujours plus loin dans l'exigence. Pour sortir des cuvées en phase avec notre idéal de qualité et de respect de la nature, nous nous engagerons dans la HVE 3 (certification Haute valeur environnementale, niveau 3) à la fin de cette année 2015 », déclare-t-elle, persuadée qu'il « ne faut pas attendre les contraintes pour agir ».

Ses équipiers sont formés dans cette philosophie et elle espère les fidéliser en leur offrant des perspectives d'évolution tout en bonifiant leur engagement. « La mise en place de solutions d'épargne salariale va dans ce sens », souligne la vigneronne aussi impliquée dans la vitiviniculture que dans la commercialisation hors de France.

En ce mois de juin, elle est allée coexposer à Vinexpo, le rendez-vous mondial du vin à Bordeaux. Elle s'est fait une petite place au milieu des grandes maisons et des puissantes coopératives. « J'y vais en association avec une exploitation familiale de Cognac. On partage les coûts. Cela me permet de recevoir mes clients en provenance de quatorze pays et d'en dénicher d'autres. C'est moins cher et moins compliqué que partir en prospection », affirme Sophie Cossy, soucieuse de faire passer ses ventes à l'export à 50% d'ici à cinq ans, contre 20% actuellement. ■

Philippe Schilde

Sur le joli flacon de la cuvée « vieilles vignes » - un must de la maison F. Cossy - est apparue la silhouette d'une « petite dame » élégante. Une femme stylisée dans l'air du temps pour souligner la modernité d'un millésime qui exprime toutefois pleinement la maturité d'un vin issu de vieux cep, plantés il y a plus de trente-cinq ans. Ce champagne aura patienté sept ans en caves avant de révéler son « caractère atypique » dans les flûtes. Il fait le lien entre le passé et le présent.

Inscrite dans l'histoire de la maison, cette cuvée haut de gamme n'est pas sans rappeler le caractère « volontaire » de la jeune femme qui l'a élaborée avec l'aide de sa maman Geneviève et de quatre salariés. Soudée, cette équipe œuvre sur les flancs de la Montagne de Reims, à cheval sur les finages de Jouy et de Pargny-lès-Reims et dans la vallée de l'Arde également, sur 6,5 hectares de vigne



Articles de

P R E S S E

Champagne Cossy

VIN DE CHAMPAGNE



Champagne
Colin «Blanc de
Blancs Grand
Cru 2010»,
Champagne
F. Cozy «Vielles
Vignes 2009»,
Champagne
Maison B. Fille
«Les Cèlèbres»,
Champagne
R. Renaudin
«L'Épingle»



De gauche à droite : Champagne A. Marguise
«L'Entre-Deux», Champagne P. S. Bouchard
«Pyrénées», Champagne F. Cozy
«Pur Oger Grand Cru 2010», Champagne Paul
Maison «Grand Cru 2009», Champagne Aron
Cassara «Blanc - Ci-dessous», Champagne
Julien Lallemand «La Belle de Juillet Extra
Brut Blanc de Noirs 2012».

HISTOIRES DE TERROIR

QUELQUES PÉPITES DU VIGNOBLE CHAMPENOIS. NOTRE SÉLECTION DE CUVÉES ESTIVALES, UN LARGE PANEL PUISQUE TOUS LES GOÛTS SONT DANS LA NATURE...



Champagne
Philippe Gonet
«TER», Cham-
pagne Guis-
Puyet «Bricille
2010», une cuvée
avec touché de
chocolat.

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

7 FLACONS





Aus Liebe zum Terroir – Sophie Cossy über Champagne Cossy

13.12.2023

0 min 01 min 02 min

Im Herzen der berühmten Champagne-Region Frankreichs liegt Champagne Cossy, ein Familienunternehmen geführt von Sophie Cossy. Bekannt für seine exquisiten Premium-Champagner, zeichnet sich das Unternehmen durch eine gelungene Kombination aus traditioneller Handwerkskunst mit modernem Know-how und femininem Flair aus. Sophie Cossy legt großen Wert auf die Qualität ihrer Produkte. Die von ihr genutzten Rebsorten – Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier – verleihen den Champagnern eine charakteristische Ausgewogenheit und Tiefe. Besonders Augenmerk legt das Unternehmen auf Nachhaltigkeit und Umweltschutz, was sich in der sorgfältigen Pflege der Weinberge und der umweltfreundlichen Weinproduktion widerspiegelt.

Im Rahmen eines Interviews hatten wir die Gelegenheit, mit Sophie Cossy über die Philosophie und die Produkte von Champagne Cossy zu sprechen und zu erfahren, wie es ihr gelingt, Tradition und Moderne in Einklang zu bringen.

Sie führen das Unternehmen nun schon seit rund 16 Jahren. Wie gelingt es Ihnen, Tradition und Moderne zu verbinden?

Sophie Cossy: Diese Herausforderung erfordert ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Innovation und Bewahrung von Traditionen. Champagne ist ein streng reguliertes Gebiet mit klaren Vorschriften, die wir respektieren müssen. Es hat einige Zeit gedauert, bis ich den Mut fand, meine eigene Identität zu etablieren und das Potenzial für Modernität zu erkennen. Mein Respekt und meine Liebe zum Terroir haben es mir ermöglicht, an mich selbst zu glauben und Neues zu wagen.



©Champagne Cossy

Welche Ihrer Ideen konnten Sie in der Zwischenzeit umsetzen?

Sophie Cossy: Ich habe im Weinberg mit neuen Techniken experimentiert, um unsere Umweltauswirkungen zu minimieren. Das wird eine lebenslange Aufgabe sein. Auch in der Champagnerherstellung selbst habe ich Neuerungen eingeführt, wie bei der Dosierung, Lagerung und den Cuvée-Verschneidungen, um unsere Weine neu zu bewerten und besser zu verstehen.



©Champagne Cossy

Wie viele Produkte umfasst das aktuelle Portfolio?

Sophie Cossy: Wir bieten fünf verschiedene Cuvées an: Eclat, Royal, Origine, Vieilles Vignes 2013 und Millésimé. Jedes Produkt wird sorgfältig in Magnesiumflaschen abgefüllt. Darüber hinaus entwickeln wir ständig neue Cuvées und Ideen, wie L'Éphémère, L'Instant Blanc de Blancs und Pinot 2008.



Was ist das Besondere an den Produkten? Wie unterscheiden sie sich von anderen?

Sophie Cossy: Das Besondere an unseren Champagnern ist das einzigartige Terroir, das sich über mehrere Cuvées erstreckt: Jouy, Margny, Vieilles Vignes, Courmay, Sergy und Avoile-Parquet. Mein persönlicher Ansatz in der Weinherstellung und der Marke ist, eines eigenen Stil zu kreieren, machen unsere Champagner einzigartig. Ich präsentiere nicht nur Champagner, sondern auch eine Ferienpauschale und einen besonderen Stil.



©Champagne Cossy

Unsere (mühsamen) Morgen spiegeln die Schönheit unseres Terroirs wider. Meine persönliche Geschichte als junge Frau, die mit 25 Jahren die Leitung des Unternehmens übernahm, ist ebenfalls einzigartig. Leider verlor ich mein Vater sehr früh, und ich musste mich schnell etablieren und meinen Job lernen. Ich habe viele Fehler gemacht und die Herausforderung, in einer überwiegend männlich dominierten Branche zu bestehen, war nicht einfach, aber sie hat das Profil unseres Champagners mitgeprägt. Jede Flasche Champagne Cossy erzählt diese Geschichte und repräsentiert sehr Menschen und harte Arbeit. Ich bin wirklich stolz darauf, dieses Unternehmen zu führen.

Wie sind mit welchen Produkten sind Sie auf dem deutschen Markt vertreten? Wie geht es der Marke dort?

Sophie Cossy: In Deutschland sind all unsere Cuvées über unseren Partner Kinosh Import erhältlich. Wir bieten den deutschen Kunden die Möglichkeit, unser gesamtes Sortiment zu entdecken und für besondere Momente auszuwählen. Sie haben die Wahl!



©Champagne Cossy

Kinosh Import ist eigentlich in der Spätkulturnische zu Hause. Warum haben Sie sich für die Partnerschaft entschieden?

Sophie Cossy: Ich traf Sebastian von Kinosh Import auf der Pinovin Messe, und er war begeistert von unserem Champagner. Ihre starke Präsenz im deutschen Markt wird die Entscheidung, Champagne in ihr Portfolio aufzunehmen, fast noch überzeugter, dieses Abenteuer mit Ihnen zu beginnen.

Wie sind Ihre Pläne – international und speziell für Deutschland?

Sophie Cossy: Mein Ziel ist es, weiteren Möglichkeiten zu schaffen, um Champagne Cossy international und insbesondere in Deutschland bekannt zu machen. 2024 wird es eine neue Marke geben: Champagne Sophie Cossy. Diese wird eine weitere Facette unseres Terroirs mit Eclatvines-Varietäten präsentieren. Deutschland ist ein aufregender Markt für Champagner, und ich freue mich darauf, diese Abenteuer fortzusetzen und die Einzigartigkeit meines Terroirs zu präsentieren.

Champagne Cossy | Website | Facebook

+++ Mit Dankungen an Sophie Cossy für das offene und sehr interessante Interview! Wenn auch Sie eine interessante Marke haben, dann sollten wir uns unterhalten. Senden Sie uns einfach eine E-Mail mit dem Betreff „about drinks interview“ an contact@about-drinks.com – wir freuen uns auf Ihren Kontakt +





MÉDAILLES

& distinctions

2023

Gilbert & Gaillard

Or : Éclat et Rosé

Grand Or : Sophistiqué 2013 91/100

2022

Gilbert & Gaillard

Or pour Eclat, Origine et Elegance

Bruxelles

Or pour Eclat

Argent pour Sophistiquée

Decanter

Argent pour Eclat 91/100

Bronze pour Origine 88/100

2021

Concours mondial
de Bruxelles

Or pour Cuvée Eclat

Argent pour Sophistiquée 2012

2020

Gilbert et Gaillard

Decanter

Argent 90 points, cuvée Ephémère 1er cru

Argent 93 points, L'Instant 2012 extra brut

1er cru

Bronze, Sophistiquée 2011

Concours mondial
de Bruxelles

Argent pour origine

2019

IWSC (international wine
and spirit competition)

Bronze, Vieilles Vignes 2011

Or, Origine Extrat Brut

Bronze, Sophistiquée 2011

2018

Outstanding

Argent exceptionnel, Eclat et Origine

2017

IWSC

Argent, Eclat et Origine

Decanter

Bronze, Eclat, Vieilles Vignes 2008

et Origine extra Brut

2016

Vigneron de l'année

Concours mondial
de Bruxelles

Or, cuvée Harmonie

Decanter

Argent, Origine et Sophistiquée

Bronze, Vieilles Vignes 2007

2015

Sélection Un Vin Presque
Parfait

Cuvées Vieilles Vignes 2006, Harmonie

et Sophistiquée

2014

Concours mondial
de Bruxelles

Or, cuvée Eclat

Bruxelles

Or, Rosé

Argent, Sophistiquée 2007

Concours IWSC



Cosy 2005 Vieilles Vignes, un champagne mature aujourd'hui

Quintill Révol

Et c'est parce que la SAQ Signature vient de recevoir 300 bouteilles que je vous parle de la famille Cosy (voir article sur la cuvée Sophistiquée), amateurs de bulles soignées, crémeuses, parfumées et prêtes à boire, c'est maintenant qu'il faut en profiter !

Commentaire du Vieilles Vignes 2005 – Brut – Dégorgé en juin 2014

Nez expressif orienté sur la mie de pain grillé, la poire confite, les agrumes confits, un rancio léger d'évolution logique... L'attaque est fraîche, presque acidulée, les bulles sont nouées, travaillées par le temps qui a passé, consultant la texture crémeuse des champagnes patiemment élaborés. Quelques amers tournent en bouche, ils apportent de la matière, titillent les papilles, on s'orientera davantage à table qu'à l'apéritif... Un excellent champagne de repas.

Champagne F. Cosy Grand Millésime 2007: sophistiquons-nous !

Quintill Révol

Une cuvée certes "Sophistiquée", mais accessible.

Les 7 hectares de vignes de la famille sont plantés sur les communes de Fargny-les-Reims (1er cru de la Montagne de Reims), Juy-les-Reims, Courmas et Arcy Le Ponsart, vigneronne depuis 1784, la famille Cosy a, comme la plupart des récoltants champenois, vendu son raisin aux grandes maisons pendant des décennies. Ce sont les grand-parents de Sophie Cosy qui décident dans les années 1950 de lancer leur propre champagne. Leur fils feu Francis Cosy poursuivra l'œuvre amorcée; sa femme Geneviève et sa fille Sophie perpétuent la tradition grâce à des cuvées issues d'un hectare de chardonnay, de trois hectares de pinot noir et de trois hectares de pinot meunier.

Commentaire de la cuvée Sophistiquée:

Elle a été dégorgé fin 2013, elle présente davantage de chardonnay que les autres cuvées de la même maison (40 %). La minéralité très nette au nez et en bouche correspond davantage à l'effet du millésime qu'au style Cosy, plus axé sur le fruité mûr. Ce dernier aspect se laisse capter au travers de notes blondes et épiolées au sein d'une texture dense, aux bulles nouées et persistantes. C'est un vin toutefois encore jeune, les contours sont cirqués, l'ensemble est pointu, il rappelle de jeunes Chablis Premier Cru qui ont une dizaine d'années devant eux. Excellent aujourd'hui sur un met iodé, je prévois aussi quelques années sur les clayettes pour le redécouvrir vers 2019.

Un Éclat de champagne par F. Cosy

Quintill Révol

Les 7 hectares de vignes de la famille sont plantés sur les communes de Fargny-les-Reims (1er cru de la Montagne de Reims), Juy-les-Reims, Courmas et Arcy Le Ponsart, vigneronne depuis 1784, la famille Cosy a, comme la plupart des récoltants champenois, vendu son raisin aux grandes maisons pendant des décennies. Ce sont les grand-parents de Sophie Cosy qui décident dans les années 1950 de lancer leur propre champagne. Leur fils feu Francis Cosy poursuivra l'œuvre amorcée; sa femme Geneviève et sa fille Sophie perpétuent la tradition grâce à des cuvées issues d'un hectare de chardonnay, de trois hectares de pinot noir et de trois hectares de pinot meunier.

Commentaire de la cuvée Éclat – Premier Cru – Brut:

1/3 des trois cépages principaux de la Champagne compose cette cuvée (vin de base 2010) au nez sain, très crayeux, donc à la tension attendue en bouche. Et pourtant, c'est le gros qui l'emporte! La maturité du fruit est davantage présente que le travail de l'élevage. Ce dernier se distingue à travers une effervescence onctueuse, aux bulles menues et persistantes, en équilibre avec la fraîcheur de fruits blancs. Une cuvée moira complexe que les autres de maison, toutefois, aussi bien travaillée. Éclatons-nous !



teksti Lasse Pakarinen kuvat Champagne F. Cossy

Pienen samppanjan talon eleganssia

Champagne F. Cossy on vanha perheyrittys, jota johtaa nyt Sophie Cossy isänsä jalarajäljissä. Talon hienostuneet samppanjat heijastavat premier cru -luokitellun Jouy-les-Reimsin kylän tyyliä.



Sophie Cossyn mielestä samppanjan kuuluu kaikille, ei vain niille, jotka suosivat paljon viinöä.

COSSYN SAMPPANJATALO pyörittävi Sophie Cossy oli vain 25-vuotias, kun hän joutui vuonna 2006 astumaan isänsä samppanjalin lidässä Franchin menehtyneen sijastaan.

"Kun isäni kuoli, minulla ei ollut aikaa oppia hänen kanssaan, vaan minun piti oppia oman virheiden kautta. Se oli paras koulu, joka minulla on ollut", Cossy kertoo äänensä hääkautta.

Miehen samppanjarinviytyönsä yhteisö sisältää alkajäseniä suurena naisen kykyihin, mutta hän on osoittanut taitonsa kuitenkin 12 vuoden aikana. Vuonna 2016 Cossy valittiin vuoden samppanjarinviytyöksi alueen Trophées Champagne -kilpailussa. Nykyisin hän jo mentori muuta, ja Cossyn neuvvoja arvostetaan.

"Niitä, että rakastaa työtään, viinitarhoja, viinin valmistusta ja sen myymistä", Cossy sanoo. Aluksi tukensa oli lähi Genevieve Cossy, joka kuitenkin eläköityi pari vuotta sitten.

Tarhojen ominaispiirteet esillä Cossyn maku on viljeltyä viinistä. Champagnesta vuodesta 1764, ja onsa samppanjan on tehty jo 1980-luvulta lähtien. Perheen tilukset ovat Jouy-les-Reimsin kylässä, joka sijaitsee ranskalaisten tunteissa Pinot Noir -rypäleitä tunnetaan Montagne de Reimsin alueella. Kylän tarhat ovat saaneet Premier Cru -statuksen.

"Haluan näyttää, mitä viinitarhat ovat. Sen voi saavuttaa, kun ihmisen on manipuloitava viiniä."

Naisen valmistama samppanja Sophie Cossyn mukaan hänen naiseutensa näkyy talon samppanjoissa. "Tyylillä on eleganssi, olemaan nainen. Miehet haluavat usein pukeutua tekniikkoihin, mutta miehen mielestä meidän pitää kunnioittaa tunteita." Cossy vertaa samppanjaa haute couture

"muotia ja sen kauneuteen. Viinillä pitää olla eleganssia, ja kuten tyylillä ei synny liialta meikistä, myös samppanjoissa pitää olla hienostuneita kasuuksia. Miksi kannattaa valita piletuottajan samppanja suuren merkkin sijasta? "Viljelykiden samppanjoissa voi maistaa pienen viinitarhan ja perheen tuotteen. Isot talot ovat myös mielekkäitä, ja ne ovat varmasti valinta. Mutta, jos haluat maistaa erillistä astetta ja aluetta, piletuottajan samppanjat näyttävät, mitä he voivat tehdä piletuotteen rypäleillä", Cossy muotoilee.



21637580
Cossy Cuvée Éclat Brut, Champagne, Ranska
Hinta: 34,90 pto
Kuvaus: Kuiva, raikas ja hienostuneen hukkainen samppanja, joka sopii erinomaisesti aperitiiviksi.

21637564
Cossy Cuvée Rosé Élegance, Champagne, Ranska
Hinta: 32,50 pto
Kuvaus: Kuiva rose-samppanja, jonka maussa on rikkaita sitruusmaun ja sekä maun, vadelman ja mustikan sävyjä. Maito pari vuorokautta pakkausajaksi.

21637579
Cossy Cuvée Sophisticated 2011, Champagne, Ranska
Hinta: 45,90 pto
Kuvaus: Kuiva vuosikerta-samppanja, jonka maku on sitruusmaun, mineraalisen, mausteisen ja hienostuneen paahdetun. Hyvä pari kalaa, kylläistä tai japanilaista ruoan seuraksi.



Alkoholiton Brooklyn Special Effects

Alkoholittoman oluen suosio jatkaa kasvuaan niin globaalisti kuin Suomessaakin. Sinebrychoff toi valikoimaansa elokuussa Brooklynin Breweryn Special Effects -oluen, jota monessa arvossa on harkittu laajana parhaaksi.

BROOKLYN SPECIAL EFFECTS on hoppy lager/amber lager -tyylinen olut, jonka maussa on aistittavissa mentyä rypäleitä ja katkeruutta. Olut on kutsuttu nimellä Citra ja Amarillo -lajikkeilla. Tasapainoisia Special Effectsia ei ensimmäisellä arvostus alkoilohittomaksi ole.

Special Effects sopii mainiosti esimerkiksi salaattien, grillatun kanan, mausteiden tai voogruutin kanssa. Brooklyn Special Effectsia on alkoholia 0,4 %, joten se luokitellaan alkoholittomaksi olueksi. Se on pakattu 0,355 litran kiertäytyslasipulloon.

"On ilo sanoa, että tuotteesta on tullut tähän asti poikkeavaa positiivista palautetta. Alkoholittomien oluiden markkina kasvaa ja kehittyä kovaa vauhtia, mutta Special Effects eroaa joukosta persoonallisella maulla ja näyttävällä ilmeellä. Se on hieno työntyö Brooklynin laadukkaasta tekemisestä ja maustamisesta eri kategorioihin. Lisäksi keuhko on tullut siitä, että tuote on pullossa, joka tuo premium-tilaa", kertoo Brooklynin Brand Ambassador Ramesh Shewale (Suomessa). "Alkoholittoman oluen suosion myötä premium-olut yleistyvät myös sinä kategoriossa. Alkoholiton olut on erittäin suositumpaa juhlassa ja muissa sosiaalisissa tilanteissa. Alkoholittomuus onkin erikoisluokan lähtökohtana tärkeimpiä teemoja", kertoo Sinebrychoffin erikoisluokan tuotepäällikkö Ylle Tiitela. Sinebrychoffin alkoholittomassa olutvalikoimassa on jo karsi oluita: Crisp Vaalea Lager, Crisp Tumma Lager, Crisp Vehnä, Karhu 0,0 %, Brooklyn Special Effects ja K1064 Blanc 0,5 %. Sinebrychoff on mukana emoyhtiönsä Carlsbergin Together Towerin ZERO -kettäin kehityksen ohjelmassa, jossa on määritelty tavoitteeksi, että aina kun tarjolla oluita, saatavilla on myös alkoholiton vaihtoehto.

21633388 Brooklyn Special Effects alkoholiton olut Ainesosat: Vesi, ohramallas, humala, hiiva
Alkoholi: 0,4 % Energia per 100 ml: 12 kJ/29 kcal



Champagne F. Cossy
• Pieni perheyritys
• Suku on viljeltyä viiniä vuodesta 1764
• Johdossa Sophie Cossy, joka otti ohjat vain 25-vuotiaana
• Rypäleet omilta tarhoilta Jouy-les-Reimsin kylästä
• Eleganttia, viinin alkuperä kunnioittava tyyl
• Viinitarhoja hoidetaan luontoa kunnioittaen



Club des Dégustateurs de Grands Vins

Cours sur le vin et ateliers de dégustation à Montréal (Canada)

"Participer à une dégustation, c'est d'abord s'offrir du temps, du temps pour soi pour prendre conscience de la beauté des choses ainsi que de soi-même"
(Anonyme)



Google Translate

Sélectionner une langue Fourni par Google Traduction

Bienvenue sur ce site gratuit, indépendant et sans publicité, sur les meilleurs vins du monde entier

TOUTE la vérité et RIEN que la vérité!

100% écrit par un humain

NOTE: En poursuivant cette lecture, vous déclarez avoir l'âge légal requis dans votre pays pour consommer de l'alcool.

[À propos de ce blogue](#) | [Qui sommes-nous?](#) | [L'auteur](#)

Rechercher sur ce blogue

Accueil

Plus de 5 millions de visites!

5,031,504

Abonnez-vous à notre infolettre gratuite!

[cliquez ici](#)

Contactez-nous!

[cliquez ici](#)

Témoignages reçus des lecteurs

[cliquez ici](#)

Liste des faux vins québécois de la SAQ

[cliquez ici](#)

Répertoire des GRANDS VINS

[cliquez ici](#)

L'étude

MONOPOLE INC

[cliquez ici](#)

100 bons vins de la Toscane!

[cliquez ici](#)

Liste des meilleures aubaines en Ontario

[cliquez ici](#)

Les catégories de ce blogue:

Apparitions médiatiques (232)

Articles (881)

Citations (17)

Cépages méconnus (64)

Desserts spéciaux (14)

Dégustations privées (37)

Éditoriaux (22)

Entrevues (74)

Événements (54)

Fromages (6)

Huffington Post Québec (250)

Les demi-virités (6)

Leçons de bienséance (4)

Listes vins de la semaine (554)

Mes découvertes (146)

Pensée du jour (60)

Parties privées (154)

Repertaires (91)

Textes et poésie (11)

Vidéos (21)

Vins blancs (2415)

Vins du Québec (62)

Vins mousseux (444)

Vins mixtes et liquoreux (200)

Vins rosés (122)

Vins rouges (3327)

spiritueux (72)

vins aromatisés (30)

À quelle

température servir

les vins?

[cliquez ici](#)

Le nez du vin et ses 500 arômes

[cliquez ici](#)

Savoir reconnaître un vin bouchonné

[cliquez ici](#)

MARDI 8 NOVEMBRE 2016

Champagne, Cuvée Vieilles Vignes, F. Cossy, 2005, France

Cépages: 34% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier

Code #: 12549201 (épuisé)

Prix: 56,75\$

Alcool: 12% alc.

Sucre: 7 gr/litre (approx.)

Servir: 8-10° Celsius



À la tête du Champagne Cossy depuis février 2008, Sophie Cossy vit son métier d'entrepreneuse et de viticultrice avec passion et implication. Avec comme objectif le développement de la société familiale. Dans la famille Cossy de Juy-les-Reims, la vigne est une histoire de famille qui remonte à 1764.

À la suite du décès de son père, Francis, Sophie Cossy et sa mère Geneviève se sont retrouvées en février 2008 à la tête de la société Champagne F. Cossy créée en 2007. Une entreprise encore toute jeune à l'époque. Les deux femmes ont dû sans le « patriarche » trouver leur place. D'autant plus qu'être femmes dans un milieu agricole et viticole était une situation rare et qui pouvait paraître difficile à assumer.

Située au cœur de la Montagne de Reims, à Juy-les-Reims, petit village classé 1^{er} cru, l'activité de la Maison de Champagne F. Cossy s'étend de la culture de la vigne à l'élaboration et à la commercialisation des vins.

2 des 6 champagnes de cette maison sont à l'occasion, disponibles au Québec. La Cuvée *Sophistiquée* (code #12549210) à 67,75\$ et la Cuvée *Vieilles Vignes* mentionnée en rubrique dans le millésime 2005 (code #12549201) à 58,00\$, malheureusement épuisée.



Filets de saumon farcis au crabe, amandes, sauce à la lime
Source : www.souscuisine.com

Notes de dégustation:

Ce champagne âgé de 11 ans était offert il y a un an à un prix inférieur à celui de plusieurs des cuvées brut sans millésime de marques connues; robe jaune claire encore jaune; à l'olfactif on y décèle des notes un peu rancio dues à la lente oxydation, de noix, de poire et de pomme jaune; une belle fraîcheur sur des saveurs légèrement fruitées perdure en bouche; texture souple subtilement grasse et longueur plus longue que la moyenne; pour l'appéro mais qui a aussi sa place à table; compte tenu de sa structure et complexité; surveillez les prochains millésimes.





Ljwa Druvor

WINE

A BEVERAGE FOR FAIRIES, CHAMPAGNE COSSY ECLAT BRUT

© FEBRUARY 11, 2015 [LEAVE A COMMENT](#)

Fairies dancing. White, light, as flowing veils in early summer morning. The image is developed on the retina directly. Trigger? The first sniff with our noses dipped into long, narrow champagne glasses. It is promising, this first acquaintance with Sophie Cossy.



We have not met Sophie. Neither tasted any of Champagne Francis Cossy's champagnes before. However, we have met Sophie's fiancé, Cédric Moussé. He was a bit late to our appointment, an early October morning in 2013. We understand that the reason was to be found in the young, beautiful winemaker behind the Cossy label, Sophie.

The reason why we now, on Valentine's day, hold a glass of Cossy Eclat in the hand is to be found in the purchase of a box from Swedish [ChampagneBlaet](#). Collection "Coup de foudre". Three bottles Mousseé and three bottles Cossy. Primarily purchased for Mousseé, which we already know is a delicious treat from the Pinot Meunier dominated vineyards of Vallée de la Marne. Cossy became as a spice, which we were curious to explore. *Coup de foudre* is said to mean "love at first sight" or "as a bolt from the blue". It is not a bolt from the blue that Cossy should be good, but we did not expect it to become love at first sip.

Champagne Francis Cossy is run by Sophie and her mother. The Cossy family has been growers in Champagne since 1764 and produced under their own label since the 50ies. Home to Cossy is the little village Jouy Les Reims in Montagne de Reims. It is just a bit south-west from Reims, where the grapes come from Premier Cru classified, organically managed vineyards. Sustainability and permanent improvement are on top of the agenda.



Sophie Cossy. Photo: ChampagneF.Cable

Champagne Cossy Cuvée Eclat Brut, Premier Cru
A blend of wines from vineyards in Jouy-les-Reims and Pargny-les-Reims. A third each of Chardonnay, Pinot Noir and Pinot Meunier. Two years on the lees in bottle.

Light yellow with small, fine bubbles. Fine, multifaceted elegant nose. Some toasty breadiness, white flowers, citrus, green apples and a touch of minerality. Medium bodied with the freshness



peering out behind a palate filling, round impression. The aptest taste so very large, gripping the palate and filling it with flavours previously experienced in the nose. The minerality reminds of chalk and a tiny pinch of English butterscotch finds its way among fruit and floral notes.

Delicious, fine, elegant. The French *éclat* means brilliance and yes, this is shimmering, and at the same time so multifaceted and full of charming character. A champagne for fairies!

Read more:

[Link to Champagne F. Cossy's website](#)

About our visit to Cédric Moussé and his interesting work to create a sustainable production on Blanc de noirs of top quality: [Champagne Mousseé Fil, Blanc de noirs expert in Cahules](#).



- [CEDRIC MOUSSE](#) [CHAMPAGNE COSSY ECLAT BRUT PREMIER CRU](#)
- [CHAMPAGNE FRANCIS COSSY](#) [CHAMPAGNE INCLUSE F&S](#)
- [MONTAGNE DE REIMS](#) [SORI RECOSSY](#)



- Condividi
- Etichetta
- 4 botti
- Aprile 2014
- Bianco
- Champagne
- Spumante

marzo 13, 2014

CHAMPAGNE BRUT CUVÉE VIEILLES VIGNES MILLÉSIME 2004 PREMIER CRU - FRANCIS COSSY



Tipo di Vino: Champagne (Vieilles Vignes)
Uve: Assemblaggio 33% di Chardonnay, 33% di Pinot Noir e 33% di Pinot Meunier
Spumantizzazione: Metodo Champenoise
Maturazione: Sui lieviti per 72 mesi
Titolo alcol: 12 %
Fascia di prezzo: €€€€ euro
Giudizio Enostoppista: 4 botti

Note di degustazione: La storia aziendale inizia nel 1764, nel cuore della 'montagne de Reims' in Jouy-les-Reims, classificato come Premier Cru. Le sorelle Cossy eredi di Francis portano avanti la crescita sostenibile delle viti e un sistema di viticoltura integrata.

La Montagne De Reims è dominata da un sottosuolo di gesso coperto da affioramenti di argille e lignite, dove si trova a proprio agio il pinot nero.

Questo millesimato 2004 proviene da 'Vieilles vignes' cioè da vigne di oltre 40 anni che possono offrire una qualità assoluta, la cuvée è formata da 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir e 1/3 Pinot Meunier, tutti provenienti dalle più vecchie vigne della proprietà della vendemmia seccata. I mosti sono ottenuti esclusivamente dalla prima spremitura. La fermentazione alcolica viene svolta in acciaio. La vinificazione viene effettuata utilizzando la fermentazione malolattica. Minimo 72 mesi di soggiorno sui lieviti e almeno 6 mesi di riposo dopo il dégorgement.

Una curiosità: se guardate bene in basso a destra dell'etichetta frontale si legge la sigla RC cioè *récoltant-coopérateur*; i viticoltori conferiscono le loro uve ad una cooperativa che ha l'incarico di eseguire la vinificazione; le bottiglie vengono quindi restituite ai singoli produttori per la commercializzazione.



Lo champagne è stato abbinato come si può ben vedere in foto a gamberi rossi del Tirreno crudi.

Alla vista giallo dorato, brillante. Perlage prima fitto, poi evanescente, fine ma poco persistente.

Al naso intenso e complesso, con note floreali e agrumate, albicocca, mela rossa, pera, prugna rossa, mineralità da vendere per una incredibile finezza.

In bocca secco, abbastanza caldo, acidità importante ma tipologica, abbastanza sapido, intenso, ritorno di frutti in persistenza, buona armonia totale, maturo.

Il sito web della maison: <http://www.champagne-cossy.com>



Taratufi crudi e Tartare di Tonno Rosso del Mediterraneo.



Ethereal Champagne

16th August 2017



Champagne comes in all shapes and sizes from big and powerful to light and bright. The latter is very much the style of Champagne F. Cossy, currently under the design of winemaker Sophie Cossy. Sophie was awarded 2016 Winemaker of the Year in Champagne, and thus, no longer under the radar. However, about ten years ago, at age 25, some questioned her ability to run the family estate. She proved them wrong and she took over Champagne F. Cossy after her father's sudden death with her mother, Geneviève. Their ultimate goal was & still is to produce Champagne with elegance and finesse.

The family estate dates back to 1764 where grapes were sold to negociants prior to the start of their estate bottling in the 1960's. The estate's holdings are 25 acres in total within the two adjoining villages of Jouy-lès-Reims and Pargny-lès-Reims that are just minutes outside of Reims.

One Champagne to look out for is Sophie's first Blanc de Blancs, the Champagne F. Cossy 2010 L'instant, Blanc de Blancs, Brut Nature is 100% Chardonnay. There were only 125 cases produced. Although there is zero dosage the fruit is rich and with notes of biscuits and brioche. It pairs wonderfully with Quiche Lorraine and its buttery crust.

Written by Bridget Cheslock



Glass of Bubbly

Executive editor of news content for the website Please enjoy the articles that we share - We hope you find our love for Champagne & Sparkling Wines both interesting and educational.





ARCHIVES

articles désactivés, publiés au fil des années

<http://www.champeco.net/entrepreneurs/sophie-cossy-la-passion-de-la-viticulture-article955.html>

http://www.tastingtable.com/entry_detail/national/3101/Fat_Cork_Online_Champagne_Wine_Shop.html

<http://champagne-cossy.com/ups/actus/wineluxe2015-hk.pdf>

<http://www.caveauselections.com/blog/2017/6/4/champagne-tour-17-epic-greatness>

<http://www.champagne-news.com/raphael-mezrahi-champenois-de-lannee-huit-autres-laureats/>

<http://www.caveauselections.com/pre-arrival-offers/>

<http://blacksmith450.blogspot.fr/2015/12/champagne-cossy-cuvee-vieilles-vignes>

html <https://www.instagram.com/p/BQLBD-DDK4L/>

Elle magazine septembre 2019

<https://clinxco.com/2021/05/01/the-passion-of-sophie-cossy-cossy-champagne/>





Sophie
Cossy

PARGNY-LÈS-REIMS - PREMIER CRU

03 26 49 75 56 - www.champagne-cossy.com