

CHAMPAGNE



M. HOSTOMME

AVANT-PROPOS

Cette brochure s'adresse à tout professionnel souhaitant devenir l'un de nos partenaires commerciaux. Nous serions heureux de remettre entre vos mains, une partie de notre patrimoine à travers nos champagnes. Pour vous assurer de tirer le meilleur parti de notre marque, d'en valoriser tous les atouts et d'en respecter les fondements, nous avons ici résumé notre identité et notre potentiel.

Plus qu'une famille, notre tribu se tient à votre disposition pour tout complément d'information :

Laurent et Chrystelle Hostomme – Gérants
Tél.: 03 26 55 40 79
Chrystelle: order@champagnehostomme.fr
Laurent: contact@champagnehostomme.fr

Sarah Grenette – Assistante Commerciale
info@champagnehostomme.fr

TABLE DES MATIÈRES

p. 04	À l'origine, Chouilly
p. 05	La Tribu Hostomme
p. 06	Notre histoire
p. 10	Notre vignoble
p. 12	Notre gamme
p. 20	Nos atouts concurrentiels
p. 22	Notre partenariat commercial

À L'ORIGINE, CHOUILLY

Notre exploitation familiale prend place à Chouilly, village Grand Cru au cœur de la Côte des Blancs. Un fleuron du vignoble champenois dont nous tirons notre plus grande richesse. Et que nous prenons plaisir à compléter par un apport négoce toujours plus qualitatif. Sur nos 13 hectares certifiés HVE (Haute Valeur Environnementale), le Chardonnay de la Côte des Blancs côtoie ainsi le Pinot Noir et le Meunier de la Vallée de la Marne pour la meilleure des rencontres. Négociant-Manipulant, notre approvisionnement divers et régulier nous permet une étonnante mixité du point de vue de l'expressivité de notre vignoble.

Le relais
d'une
tribu
depuis
1931



LA TRIBU HOSTOMME

Notre signature « Le relais d'une tribu depuis 1931 » résume notre identité. Celle des meneurs de la tribu Hostomme, qui se sont passé le relais depuis la création de la marque par notre ancêtre, Marcel Hostomme.

Au-delà d'une exploitation, les hommes de notre Maison ont su transmettre une entreprise avec une philosophie unique. Cette ambition se traduit aujourd'hui en une tribu entrepreneuriale. À chaque pôle essentiel, une personne-clé, spécialiste de son métier, est capable d'offrir un véritable appui à notre organisation.



NOTRE HISTOIRE

Paul, Marcel, Jacques et Michel, Laurent aujourd'hui. Chacun des hommes de la tribu Hostomme a contribué à écrire la légende Hostomme. Un nom aux consonances germaniques et qui puiserait ses origines aux bords de la mer Baltique.

UNE ASCENDANCE LÉGENDAIRE

Qui sait d'ailleurs si un Goth ou un Wisigoth, venu combattre Attila, n'aurait pas eu envie d'établir son campement à Choeli (le Chouilly antique). S'y plaisant, celui-ci aurait décidé de s'y installer, découvrir les coutumes locales pour les assimiler et se fondre au sein de la communauté... Fiction ou réalité ? Ce que l'on sait, c'est qu'à Chouilly, on trouve des traces du patronyme Hostomme dès le XIII^e siècle. Il n'y aurait rien d'étonnant que ces valeureux ascendants aient laissé leur propre empreinte dans le château qui se construit... Ni même dans les importantes batailles qui se livrent en cette époque médiévale.

PAUL : LE FONDATEUR

Aussi loin qu'on s'en souvienne, les hommes de la famille Hostomme ont toujours travaillé la terre. À commencer par le premier connu d'entre eux, Louis-Denis Hostomme, né en 1783, laboureur de son métier. Et qui prépara cette terre en héritage à son fils, Louis-Alexandre (1823), devenu cultivateur.

C'est avec le fils de ce dernier, Ambroise-Félix, que débute la légende Hostomme. De lui, on connaît sa date de naissance : 1855. Également, le nom de son épouse : Victoire-Augustine Hostomme. Ainsi que de leurs quatre enfants dont leur fils aîné, Paul, né en 1877.

Avant le XIX^e siècle, la vigne ne fait pas vivre. Tous les agriculteurs cultivent leur terre en polyculture. C'est dans ce contexte rural modeste qu'évoluent Paul et sa famille et c'est vers ce destin que ceux-ci se dirigent en toute logique. Pourtant, un élément va décider du cours de leur histoire, et engager celle de leurs descendants. Le choix de développer la viticulture.

MARCEL : LE VISIONNAIRE

La vingtaine triomphante, Marcel écrit la suite de l'aventure initiée par son père, Paul. En toute prudence bien sûr car, en ces années 1930, c'est la polyculture qui pour l'heure continue de faire vivre la famille. Plus viticulteur qu'agriculteur dans l'âme, Marcel rachète des parcelles de vignes. Il s'entoure également des bonnes personnes. Surtout, il n'a pas peur de faire des paris sur l'avenir, en rachetant par exemple des vignes gelées.

La commercialisation se développe : la vente de raisins diminue mais celle de champagne augmente. Ce qui donne l'idée à Marcel de monter la marque « Paul Hostomme » en hommage à son père. Grandissant dans l'amour de la vigne, ses fils Jacques et Michel s'impliquent très tôt dans le travail de celle-ci. À la mort de Paul, en 1951, l'entreprise familiale se rebaptise « Champagne M. Hostomme ».

JACQUES ET MICHEL : LES UNIFICATEURS

Comme une évidence, Jacques et Michel rejoignent au milieu des années 1960 leurs parents sur l'exploitation. Avant d'en reprendre la direction, quelques années plus tard. Ensemble, les deux frères prennent des décisions stratégiques en s'orientant vers l'export notamment.

Grâce au travail d'un agent commercial qui développe leur présence en Angleterre, cette ouverture à l'international permet de faire grimper les ventes. La barre des 70 000 bouteilles vendues est rapidement atteinte dès 1985. La Belgique et l'Allemagne se rajoutent à leur tour, grâce à quoi le cap des 100 000 bouteilles est alors passé.

_1823

_1877

_1931

_1951

_1960



La tribu

_1971

LAURENT ET CHRYSTELLE : LES FÉDÉRATEURS

Né en 1971, Laurent a toujours baigné au plus près de la passion viticole. Logique donc que celui-ci reprenne un jour les rênes de l'entreprise familiale ! Après son Brevet de Technicien Supérieur en Viticulture et une année de spécialisation en commerce, Laurent intègre officiellement la structure en 1993. En 1997, il se marie avec Chrystelle, qui le rejoint sur la partie Habillage tout en assurant l'accueil des clients. Avant de se concentrer sur l'administratif, où elle est depuis épaulée par Sarah, assistante commerciale. En 2012, le nouveau chef de tribu peut savourer pleinement son indépendance.

Avec le passage à l'an 2000, la vente de bouteilles explose (+ 25 000 unités). Ce boom incite l'entreprise à ordonner plus encore l'organisation de son travail. Chrystelle et Laurent accueillent leur premier enfant, Paul, en 2005. Un événement côté privé comme professionnel, qui décidera notamment du nouvel habillage orange de la marque. Une couleur fédératrice derrière laquelle se rassemble à son tour tout un cercle d'admirateurs.

Progressivement, la marque fait son chemin pour commercialiser aujourd'hui plus de 230 000 bouteilles. Une réussite qui n'aurait été possible sans une certaine organisation, notamment humaine, technique et matérielle. Ni même une flexibilité et une capacité d'anticipation inscrites dans les gènes Hostomme et que Laurent se met un point d'honneur à observer en toutes circonstances.



NOTRE VIGNOBLE

À l'origine, le cœur de nos vignes se situe à Chouilly, village renommé et classé Grand Cru dans la Côte des Blancs. C'est sur ces terres que règne en maître le Chardonnay, qui compte pour 60 % de l'encépagement. Arrivent ensuite le Meunier (37 %) puis le Pinot Noir, le Petit Meslier et le Pinot Blanc qui complètent les 3 % restants.

UN ESPRIT DE CONQUÊTE

Le vignoble Hostomme prend racines avec Marcel, le grand-père, et ses 4,5 hectares de terrain. Partagées entre ses fils Jacques et Michel, les vignes historiques ont été agrandies respectivement vers Chouilly et Avize.

Au cours des années 1990, la reprise d'une exploitation de 3,70 hectares à Dormans apporte à Laurent les Meuniers qui lui manquaient. Des cépages plus aromatiques et plus ronds qui viennent compléter les 45 ares historiques.

À l'aube des années 2000, 1,5 hectares localisés sur Boursault et Oeuilly viennent rejoindre le trésor familial. Riche de cette diversité de terroirs, auxquels s'ajoutent également certaines locations (7,5 ha sur Chouilly), le couple exploite aujourd'hui 13 hectares. L'opportunité d'une ouverture sur la Champagne et le champagne, avec des crus et des histoires toujours plus différentes et enrichissantes.

DES MÉTHODES RESPECTUEUSES DE L'ENVIRONNEMENT

Convaincu qu'un raisin sain est celui que l'on aura le moins traité, Laurent s'inscrit dans une démarche écologique. Certifiée en Viticulture Durable depuis 2016, l'exploitation s'engage ainsi dans l'obtention d'une certification HVE (Haute Valeur Environnementale). Sous

la supervision de Christophe, Responsable Vignoble, qui a à cœur de proposer des raisins naturels conservant leurs propriétés intrinsèques.

OBSERVER LA NATURE ET ÉCOUTER SON INSTINCT

Ne viser que le pied de vigne. Utiliser le bon produit, au bon moment et dans de bonnes conditions. En adaptant les doses en fonction de l'état végétatif. Avec le moins de déperdition possible. Privilégiant autant que possible les produits biologiques, Laurent est constamment à la recherche de nouvelles techniques. Qui seront testées, écartées ou prolongées. Avec toujours pour finalité, le bénéfice de la vigne.



NOTRE GAMME

« Nous nous devons de viser l'excellence, en proposant l'expression la plus fine de notre terroir. C'est sur ces lignes que se définit le style de notre Maison ».

Laurent Hostomme

UN SAVOIR-FAIRE PRÉSERVÉ DU RAISIN À LA BOUTEILLE

La Maison M. Hostomme dispose d'une cuverie inox pour la vinification de ses champagnes et la conservation de ses vins de réserve. Avec un passage en fûts, perpétuant la tradition Hostomme de toujours garder un peu de bois dans l'assemblage de ses champagnes.

En considérant autant la vigne que le vin, Laurent a à cœur de préserver la fraîcheur et la minéralité de ses champagnes. Une dégustation réalisée toutes les 3 à 4 semaines permettra d'acter si la fermentation malolactique est réalisée ou non. Si l'assemblage assure la constance des produits, la vinification doit pouvoir traduire le potentiel de la récolte. Ouvert aux avancées technologiques, Laurent reconsidère régulièrement ses techniques de vinification. La flottation en fait notamment partie. En réduisant le temps de contact entre la bourbe et le jus, le débourageage peut ainsi être envisagé plus rapidement après la presse.

INNOVATIONS, EXCLUSIVITÉS ET SÉRIES LIMITÉES

Inspiré par les innovations techniques, le Champagne M. Hostomme a notamment signé l'immersion de la cuvée Aysse, Blanc de Blancs Grand Cru, proposée en édition limitée à 500 exemplaires.

Le Royaume-Uni et le Champagne M. Hostomme, une histoire d'amour qui dure... Et dont la plus belle preuve est sa distribution de longue date chez Harrod's et Fortnum and Mason, deux institutions londoniennes. Fournisseur du Queen Jubilee, Laurent a également imaginé une cuvée commémorative pour célébrer le mariage du Prince Harry et de Meghan Markle. Des événements historiques qui consolident la position du Champagne M. Hostomme au sein de son premier pays exportateur.



LES CUVÉES

Préserver la fraîcheur du raisin, de la vendange, du terroir. Restituer la typicité du secteur, en faisant ressortir les notes primaires, fraîches et minérales du Chardonnay. Réaliser un champagne personnel et personnalisé, à l’empreinte indissociable. Telle est la feuille de route à laquelle se tient Laurent, Lauréat du prix Jeune Talent du Champagne en 2017, dans la catégorie Chardonnay.



LIFESTYLE

Le signe de ralliement de la tribu Hostomme ? La couleur orange. Une teinte fédératrice qui accompagne chacune des communications de la marque et qui invite sa tribu de consommateurs à en reprendre le symbole de manière participative.



CHAMPAGNES

- Tradition - Brut
(existe en Bouteille, Magnum et Jéroboam)
- Origine Blanc de Blancs - Grand Cru Brut
(existe en Bouteille et Demie)
- Blanc de Blancs - Grand Cru Demi-sec
(existe en Bouteille et Demie)
- Réserve Blanc de Blancs - Grand Cru Vieilles Vignes Extra-Brut *(existe en Bouteille et Magnum)*
- Rosé - Brut
- Millésime 2008 Blanc de Blancs Grand Cru Extra-Brut
- M07 Grand Cru Millésime 2007 - Brut Nature
- H07 1^{er} Cru Millésime 2007 - Brut Nature
- Arpent, 5 cépages - Extra-Brut
- Perfect Blanc de Blancs - Extra-Brut
- Abyssé Blanc de Blancs - Extra-Brut



Origine Blanc de Blancs - Grand Cru Brut



Rosé - Brut



Perfect Blanc de Blancs - Extra-Brut



Arpent, 5 cépages - Extra-Brut



Alysse Blanc de Blancs - Extra-Brut

NOS ATOUTS CONCURRENTIELS

—1

Une maison familiale, de taille intermédiaire (230 000 bouteilles).

—2

Une situation géographique privilégiée à Chouilly, commune Grand Cru dans la Côte des Blancs.

—3

Un positionnement fort : « Le relais d'une tribu » s'appuyant sur des symboles puissants permettant la reconnaissance de la marque.

—4

Une philosophie entrepreneuriale basée sur des valeurs de rigueur, précision, fiabilité et réactivité.

—5

Un statut de Négociant-Manipulant qui permet une ouverture enrichissante.

—6

La mixité des terroirs et du négoce (Côte des Blancs, Vallée de la Marne).

—7

Un outil de travail à la pointe (nouvelle cuverie inox thermo-régulée...).

—8

Une gamme de champagnes riche et atypique (Extra-Brut, Aysse, 5 cépages).

—9

Une viticulture raisonnée (certification Viticulture Durable et engagement vers la Haute Valeur Environnementale).

—10

De nombreuses distinctions (Lauréat 2017 Jeune Talent du Champagne Catégorie Chardonnay).



NOTRE PARTENARIAT COMMERCIAL

PHILOSOPHIE DE TRAVAIL

Nous nous tenons à votre disposition pour toute organisation de visite, commentaire de dégustation, et bien entendu, pour vous parler de notre métier. Toute demande d'outils de communication sera considérée et nous y répondrons dans la mesure du possible.

CONTACT PRIVILÉGIÉ

Dédiée au développement commercial, parlant couramment anglais, Sarah sera heureuse d'être votre référente pour toute demande.



Sarah GRENETTE
Assistante Commerciale
Tél. +33 (0)3 26 55 40 79
info@champagnehostomme.fr

RAYONNEMENT ACTUEL ET PARTENARIATS VISÉS

Notre marque a le plaisir d'être d'ores et déjà représentée dans différents pays. Pour poursuivre son développement, nous sommes ouverts à tout agent, importateur, caviste et CHR souhaitant devenir l'un de nos ambassadeurs, en France comme à l'étranger.

PLUS D'INFORMATIONS SUR :
www.champagnehostomme.fr



CHAMPAGNE M. HOSTOMME
5, rue de l'Allée - 51530 Chouilly
Tél. : 03 26 55 40 79
contact@champagnehostomme.fr
www.champagnehostomme.fr