CHAMPAGNE
LÉTÉ-VAUTRAIN
RÉCOLTANT-MANIPULANT

NEWSLETTER, SEPT 2025

“ LE CARACTÈRE D’UN TERROIR ”

Voilà les vendanges 2025 !

Une récolte précoce d’une qualité exceptionnelle !

An early harvest of exceptional quality!

2025 Harvest time!

First grapes were harvested at the end of August.

Les premières grappes ont été coupées fin août.

Dans les vignes,

tout le monde s'active !

In the vineyards, everyone is busy!

Suivez-nous !
Follow us !

Pendant ce temps là, au pressoir…

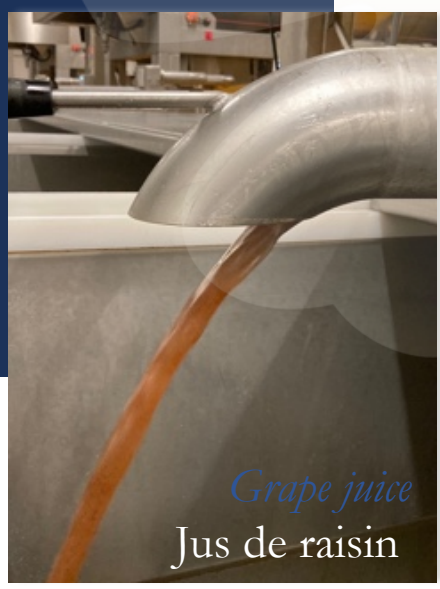
Le jus de raisin coule à flots !

L'étape de la presse est très importante.

L'objectif est d'extraire le jus du raisin avec douceur afin de préserver les arômes et les saveurs de nos futures cuvées.

Meanwhile, in the press area…

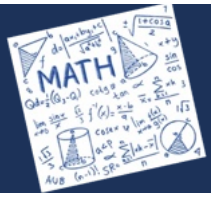
Grape juice flows freely!!



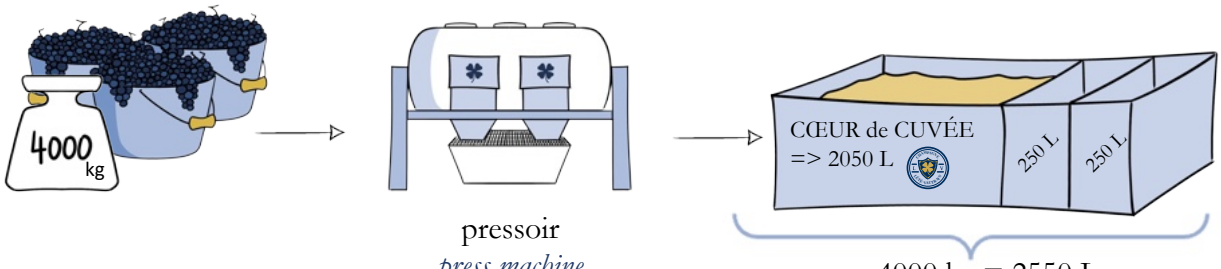
The pressing stage is very important.

The goal is to gently extract the juice from the grapes to preserve the aromas and flavors of our future cuvées.

FORMULE MAGIQUE
de la presse



Press
MAGIC FORMULA



pressoir
press machine

4000 kg = 2550 L

Nos Champagnes sont
EXCLUSIVEMENT
élaborés avec
le **CŒUR de CUVÉE** :

le premier jus, le plus précieux,
le plus savoureux et le plus parfumé.

C'est un peu de physique,
un soupçon de mathématiques,
et surtout…
beaucoup de plaisir dans votre
coupe de Champagne !

Our Champagnes are made
EXCLUSIVELY
from the **CŒUR de CUVÉE**:

the first juice, the most precious, the most flavorful, and the most fragrant.

It's a little bit of physics,
a pinch of math, and, most importantly...
a lot of pleasure in your glass of Champagne!

CONTACTEZ-NOUS
CONTACT US

Consultez toutes nos récompenses en un clic
Discover all our awards in one click

Champagne LÉTE-VAUTRAIN
21 Avenue Fernand Drouet
02310 Charly-sur-Marne
Tél : +33 3 23 82 01 97
contact@lete-vautrain.com

Directeurs de publication:
Sophie & Ignace BARON

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION / *PLEASE DRINK RESPONSIBLY*