

Le Commencement



A l'Origine, il y a un Homme, un fondateur : Vincent Testulat. Il décide d'écrire les premiers mots de l'histoire de sa Maison de Champagne : La Maison V.Testulat. Les premières vignes achetées sous le règne de Napoléon III n'ont cessé d'offrir une qualité somptueuse au Champagne V.Testulat. Depuis, cinq générations de la famille Testulat ont prolongé ce savoir-faire et préservé le style de ses Champagnes.

Un savoir-faire



Depuis 1862, égayer les papilles du monde tout en partageant notre art est notre raison d'être. La qualité des Flacons V.Testulat est due au vignoble de la Maison, réparti dans les Meilleurs Crus du terroir de Champagne. Nous travaillons les trois cépages pour obtenir des Champagnes de haute qualité répondant aux envies de notre fidèle clientèle. Chacune des huit cuvées de la Maison V.Testulat naissent de la réflexion, d'un mélange de savoir, d'expérience et d'une recherche d'excellence. Chaque savoureuse bulle de Champagne V.Testulat exprime ces valeurs familiales, la fascination d'un terroir, la fierté d'un héritage et la transmission d'une passion.

La Maison V.Testulat veille au respect de l'environnement et depuis 2016 notre exploitation est certifiée « Haute Valeur Environnementale ». Ce label garantit la quasi-suppression des herbicides et la réduction des doses de produits phytosanitaires dans le but de vous garantir le respect de notre terroir, ainsi que la santé de nos ouvriers vignerons. Tout cela en favorisant la biodiversité et en utilisant des techniques culturelles alternatives et durables. Depuis plusieurs années maintenant, plusieurs de nos cuvées sont récompensées, c'est une satisfaction pour la Maison, cela affirme une qualité travaillée depuis tant d'années.

Fierté Familiale



Chaque flacon de V.Testulat est unique et livre sa propre histoire. Nous avons voulu raconter notre héritage de 5 générations, à travers une Cuvée dédiée. Un hommage à notre famille faisant parti des plus anciennes familles vigneronnes originaires d'Épernay a été mis en avant dans l'ensemble de nos champagnes, mais plus particulièrement

dans une cuvée : La Cuvée Paul Vincent. La future 6ème génération, fils de Vincent Testulat, actuel héritier, est représentée dans cette cuvée. La Cuvée porte son prénom : Paul. Ce mélange d'histoire passée et d'un futur proche prometteur est important pour la Famille, se sont les racines même de l'histoire de V.Testulat. Ce Millésime Blanc de Blancs est donc riche en histoire, en sentiment familial reconnaissable à cette saveur riche et spécifique.

Une Production



Au XIXe siècle, pour y élaborer et y réserver ses flacons, Vincent Testulat acquiert ses locaux où il organisera sa production et ses caves dans l'Avenue Foch à Epernay. Dans les années 1970, Robert Testulat, la troisième génération, décide de déménager dans des locaux plus spacieux rue Léger Bertin, où sera organisée la production, la cuverie et les caves. Finalement, la Maison a toujours siégé à Epernay. Aujourd'hui, notre outil de production, nos bureaux et notre Caveau de dégustation sont regroupés sur un même site.

Une Identité



Chaque génération révèle un Chef de Maison aux talents particuliers transmis de génération en génération. Vincent, Gaston, Robert et Gérard ont forgé ainsi un style, un goût et une saveur singulière, que chaque Chef de Maison tente de faire évoluer à sa manière. 150 années après sa création, c'est une cinquième génération qui prend le relais, Vincent Testulat ; il apporte son évolution et sa jeunesse. Depuis toujours la famille Testulat partage le même amour du patrimoine.

Une Signature Récompensée



Carte d'Or Blanc de Noirs : International Wine Challenge 2018 & Wine Enthusiast
88 points

Réserve Brut : Guide Hachette 2012

Blanc de Blancs : International Wine Challenge 2018

Rosé Charlotte Brut : Internationale Wine Challenge 2018 & Guide Hachette 2016

Brut Nature Zéro Dosage : Guide Hachette 2019 & Wine Enthusiast 89 points

Prestige Brut : Guide Hachette 2017 & Wine Enthusiast 94 points

Paul Vincent Brut Millésimée : Chardonnay du Monde 2018 & Wine Enthusiast
92 points

Inspiration de blancs : Guide Gilbert et Gaillard 90/100 & Effervescents du Monde
Médaille d'argent

