



CHAMPAGNE

Konrat

“Nos vins vivants et profonds reflètent l’âme d’un terroir, d’un village, d’une passion.
Contemplez, sentez, goûtez toutes leurs vibrations.”

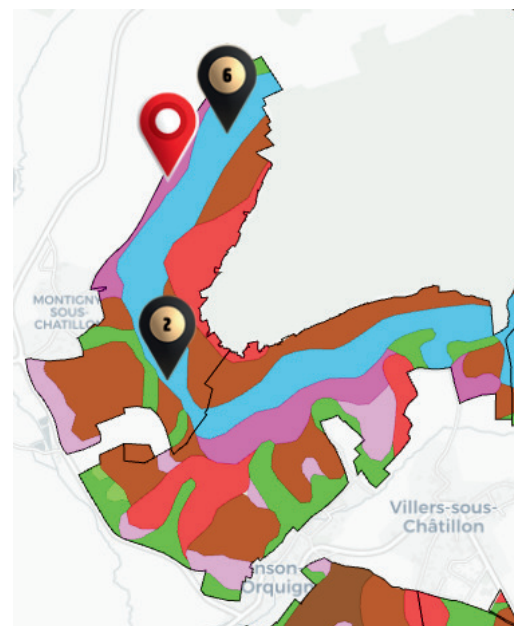
“Our lively and profound wines reflect the soul of one terroir, one village, one passion.
Contemplate, smell, taste all their vibrations.”

Faustine & Marc Konrat, vignerons de la 4ème génération

L'âme du terroir, l'énergie du vivant

A Montigny-sous-Châtillon, le vignoble familial s'étend sur 7 hectares de sols silico et argilo-calcaires, un terroir idéal pour des champagnes élégants et identitaires. Chaque année, Faustine et Marc sélectionnent leurs parcelles fétiches comme *La Pierre St-Philippe* ou *Le Grain de Sel* pour façonner à échelle humaine des cuvées de caractère. Avec un âge moyen de 50 ans, ces vignes, moins productives mais plus aromatiques, puisent en profondeur dans la roche mère, donnant aux raisins toute leur intensité et leur authenticité.

Ici, travailler en bio et biodynamie est un engagement, une évidence. La vigne n'est pas une monoculture sans âme, mais un écosystème vivant où chaque élément – sol, plantes, insectes, micro-organismes, animaux – joue un rôle essentiel. Plutôt que de subir les défis du climat ou les incertitudes du monde, Faustine et Marc les accueillent comme des opportunités : celles d'innover, de s'adapter et de renforcer le lien entre la nature et leur vin. Leurs choix ne sont pas dictés par la facilité, mais par la recherche d'un équilibre, d'une harmonie qui se retrouve dans chaque bouteille. Un champagne qui raconte son terroir, sa lumière, son souffle, et l'énergie de ceux qui le font.



*Sables calcaires (rose),
calcaires durs du tertiaire (bleu)
Limestone sand (pink),
tertiary hard limestone (blue)*

Soul of land, energy of life

In Montigny-sous-Châtillon, the family vineyard stretches over 7 hectares of siliceous and clay-limestone soils, an ideal terroir for elegant and distinctive champagnes. Each year, Faustine & Marc carefully select their favorite parcels as *La Pierre St-Philippe* or *Le Grain de Sel* to craft characterful cuvées on a human scale. With an average age of 50 years, their vines, less productive but more aromatic, draw deep from the bedrock, giving the grapes their full intensity and authenticity.

Here, working organically and biodynamically is both a commitment and an obvious choice. The vine is not a soulless monoculture but a living ecosystem where every element—soil, plants, insects, microorganisms, and animals—plays a vital role. Rather than enduring climate challenges or global uncertainties, Faustine and Marc embrace them as opportunities : to innovate, adapt, and strengthen the connection between nature and their wine. Their choices are driven not by ease but by the pursuit of balance and harmony, found in every bottle. A champagne that tells the story of its terroir, its light, its breath, and the energy of those who create it.





L'Art du champagne, entre héritage et innovation

A Montigny-sous-Châtillon, les aïeux Konrat, d'abord éleveurs laitiers, ont développé la culture de la vigne au début du 20ème siècle. Le grand-père de Marc fut le premier dans le village à planter de la vigne à la création de l'appellation, puis à construire son propre pressoir. Il eut même l'idée de bâtir un pipeline sous la route pour relier son pressoir à la cuverie : le premier système de presse par gravitation. Pionniers, les aïeux Konrat étaient aussi des amoureux de la nature, des personnes bienveillantes et simples.

C'est cette culture familiale qui gouverne encore aujourd'hui Faustine et Marc, vigneron passionnés de la 4ème génération. Après le décès accidentel du grand-père de Marc dans les années 60, la famille mit en dormance l'entreprise viticole. C'est en 2018 que Faustine et Marc ont fait renaître le domaine, et avec lui les traditions champenoises et familiales d'autrefois.

Art of Champagne - when tradition meets innovation

In Montigny-sous-Châtillon, Konrat family ancestors started out as dairy farmers. They developed the culture of the vine at the beginning of the 20th century. Marc's grandfather was the first in the village to plant vine and to build his own press when the Champagne appellation was created. He even had the idea of building a pipeline under the barn to link the press to the winery : the first gravity press. Pioneers, they were also nature lovers, nice and straightforward people. These family values still govern Marc and Faustine, the 4th generation's winegrowers. After the accidental death of the grandfather in the 60's, the family business was put on hold. In 2018, Faustine and Marc brought the Domain back to life, and with it the Champagne and Family traditions of yesteryear.

Revisiter les gestes d'autrefois avec audace pour créer des champagnes vivants

- **conversion à l'agriculture biologique en 2024**
- labour, tisanes, compost, préparations biodynamiques
- **vinification naturelle selon le calendrier lunaire**
- vinification en **fûts de chêne** (50%), **amphores** (20%) et **Dame Jeanne** (10%)
- *Velours*, cuvée emblème du mariage entre audace et traditions
- développement de la **polyculture biologique** (viti-pâturage de moutons de race locale, création de haies et vergers indigènes pour préserver la biodiversité).

New life into ancient secrets for living wines

- *conversion to organic farming in 2024*
- *ploughing, herbal teas, compost, biodynamic mix*
- *natural winemaking according to the moon calendar*
- *winemaking in oak barrels (50%), amphoras (20%), and Dame Jeanne (10%)*
- *Velours, the emblematic where audacity meets tradition*
- *development of organic mixed farming (vine-pasturing sheeps, creation of orchards and hedges to preserve biodiversity).*



Sélection parcellaire

Plot Selection

Les raisins sont pressés parcelle par parcelle et cépage par cépage. Puis chaque moût de raisins est vinifié dans un contenant dédié.

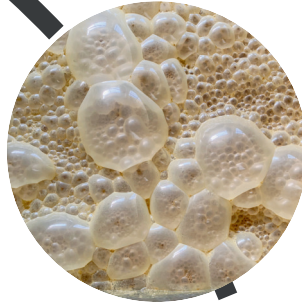
Grapes are pressed plot by plot and cepage by cepage, and then each grapes must is vinified in its own container.



Fermentations naturelles

Natural fermentation

- Fermentation spontanée (levures indigènes)
- Fermentation malolactique : arrondit les vins, donne de la complexité aromatique, développe des arômes briochés et beurrés.
- *Spontaneous fermentation (indigenous yeasts)*
- *Malolactic fermentation : round wines, complex aromatic palette, brioche and butter tastes.*



Vinification naturelle

Natural process

- Vinification selon le calendrier lunaire
- Aucune intervention du pressurage aux assemblages
- Quantité de sulfites très faible
- *Winemaking according to the moon calendar*
- *No operation after pressing till the blend*
- *Very low sulfites levels*



Vieillissement sur lies

Ageing on lees

- Fûts de chêne (50%) *Oak barrel*
205L / 228L / 400L
15% fûts neufs *new barrels*
chêne issu des forêts de Champagne
oak from Champagne
chauffés feu et vapeur lente/moyenne/forte
fire/steam low/medium/high heating
- Amphores en terre cuite (20%) 320L
Terracotta amphora
- Cuves inox (20%) *Stainless steel tank*
- Dame Jeanne (10%) : liqueur et vin rouge
- Vins de réserve perpétuelle ou soléra
Perpetual reserve wine



Vieillissement sur lattes

Ageing on wood slats

3-7 ans *years*

Bulles très fines *Very gentle bubbles*



Du raisin à la bouteille,
naturellement...

*From grape to bottle,
naturally*



CHAMPAGNE



CHAMPAGNE
Konrat
Collection
I

Collection V



3/3



17/20



NOTES DE DÉGUSTATION

TASTING NOTES

Robe	dorée avec un reflet vert-argenté. Bulles fines. golden yellow with a slight silver-green sheen. Fine bubbles
Nez Nose	citron confit, noix de cajou, noisette, abricot mûr, poivre blanc avec un léger vanillé candied lemon, cashew nut, hazelnut, ripe apricot, white pepper with a light vanilla note
Bouche Palate	attaque ample et élégante, bouche homogène et fraîche. Finale boisée avec un grain de tanin. Longue fin de bouche rafraîchissante sur les agrumes. full, elegant attack, smooth, fresh palate. Woody finish with a grain of tannin. Refreshing citrus finish, lengthening the aftertaste.

ACCORDS METS-VINS

FOOD & WINE

Viandes blanches rôties ou en sauce champignons
Fromages (comté, beaufort, brie, coulommiers...)
Desserts
White meats roasted or in mushroom sauce, cheese, desserts



75cl, 150cl



70% argilo-calcaire, 20% silico-calcaire, 10% silex
70% clay-limestone, 20% silico-limestone, 10% flint



Dosage : Brut
6-8g/L suivant l'édition



50% Meunier, 25% Pinot Noir, 25% Chardonnay
dont 30% de soléra



T° de service : 10-12°C



50% Fûts de chêne, 40% cuves inox, 10% Amphores
50% oak barrels, 40% inox tanks, 10% amphorae



Garde : 8 ans
Conservation



Vieillessement : 4 ans
Ageing



CHAMPAGNE



CHAMPAGNE
Konrat

Rosé

Rosé

Fruité
Vineux
Séducteur



91/100



94/100



17/20



NOTES DE DÉGUSTATION

TASTING NOTES

Robe	rosée aérienne aux reflets violines, très fines bulles airy pink with violet tints, very fine bubbles
Nez Nose	vineux, cassis, cerise à l'eau de vie, confiture de cerises, feuilles de tabac vinous, blackcurrant, cherry brandy, cherry jam, tobacco leaves
Bouche Palate	de la structure, du vineux, de la fraîcheur. Eau de vie de framboise, clou de girofle : un bouquet aromatique riche. structure, vinosity, freshness. Raspberry brandy, clove : a rich aromatic bouquet

ACCORDS METS-VIN

FOOD & WINE

Plateau de fruits de mer
Tartares, tataki, ceviche de poissons
Plats et desserts à base de fruits rouges
Seafood, tartar, tataki, fish ceviche, red fruit dishes and desserts



75cl



50% argilo-calcaire, 40% silico-calcaire, 10% silex
50% clay-limestone, 40% silico-limestone, 10% flint



Dosage : Brut



60% Meunier, 20% Pinot Noir, 20% Chardonnay
dont 30% de soléra



T° de service : 8-10°C



50% Fûts de chêne, 28% cuves inox, 12% Dame Jeanne, 10% Amphores
50% oak barrels, 28% inox tanks, 12% Dame Jeanne, 10% amphoraes



Garde : 5 ans
Conservation



Vieillessement : 5 ans
Ageing



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
Konrat

Blanc de noirs

Blanc de Nairs

Structuré
Boisé
Complexe

91/100



17+/20



NOTES DE DÉGUSTATION

TASTING NOTES

Robe	or jaune, cordon de bulles fin et continu yellow gold, fine, continuous bubble strand
Nez	bois frais, vanille, noix de cajou, abricots
Nose	mûrs et fleurs blanches fresh woods, vanilla, cashews, ripe apricots, white flowers
Bouche	volume en attaque, amplitude sur des notes de fruits
Palate	jaunes, finale fraîche sur zeste de citron jaune et pomelo. Bois subtil. volume on attack, amplitude on yellow fruit, fresh finish on yellow lemon zest and pomelo. Subtle wood

ACCORDS METS-VINS

FOOD & WINE

Huîtres, fruits de mer
Poissons blancs
Desserts à base de fruits exotiques
Oysters, Saint-Jacques, seafood, white fish, exotic fruit dessert



75cl



65% silico-calcaire, 20% silex, 15% argilo-calcaire
65% silico-limestone, 20% flint, 15% clay-limestone



Dosage : Zéro



80% Pinot Noir, 20% Meunier
dont 60% de soléra



T° de service : 8-10°C



70% Fûts de chêne, 20% cuves inox, 10% Amphores
70% oak barrels, 20% inox tanks, 10% amphoraes



Garde : 8 ans
Conservation



Vieillessement : 6 ans
Ageing



CHAMPAGNE



CHAMPAGNE
Konrat
Velours

Gault & Millau



3*/3

17/20

Jancis Robinson

NOTES DE DÉGUSTATION

TASTING NOTES

Robe	éclatante aux reflets argentés dazzling with silver highlights
Nez Nose	poivre blanc, tabac blanc, fruits exotiques, miel de printemps white pepper, white tobacco, exotic fruits, spring honey
Bouche Palate	dosage audacieux, équilibre parfait entre fruits confits et arômes évolués de viennoiseries bold dosage, perfect balance between candied fruits and evolved pastry aromas

ACCORDS METS-VIN

Foie gras cuit ou poêlé avec un chutney
Plats épicés
Plateau de fromages (bleus, comté, chèvre, maroille...)
Desserts à base de chocolat noir (minimum 70% de cacao)
Cooked foie-gras or pan-fried with chutney, spices dishes,
cheese (blue cheese, comté, maroille...), dark chocolate desserts



75cl, 150cl



100% silico-calcaire
100% silico-limestone



Dosage : Doux
Sweet



60% Chardonnay, 30% Meunier, 10% Pinot Noir



T° de service : 8°C



70% Fûts de chêne, 20% cuves inox, 10% Amphores
70% oak barrels, 20% inox tanks, 10% amphorae



Garde : éternelle
Conservation forever



Vieillessement : 4 ans
Ageing



CHAMPAGNE

Famille Konrat
Propriétaire à Châtillon-sur-Marne

2018
CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ

418 bouteilles produites

Millésime 2018

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS



NOTES DE DÉGUSTATION

TASTING NOTES

Robe	or jaune avec de légers reflets cuivrés medium yellow gold with slight copper highlights
Nez Nose	pralines gourmandes, brioche fraîche puis agrumes mûrs gourmet pralines, fresh brioche, ripe citrus fruit
Bouche Palate	attaque dynamique, fraîche et directe, harmonie sur les agrumes, finale texturée sur des notes boisées et eucalyptol, belle longueur dynamic, fresh and direct attack citrus harmony, textured finish with woody notes and eucalyptol, great length

ACCORDS METS-VIN

FOOD & WINE

Poissons fumés (haddock, saumon...), langouste au beurre

Fromages type comté

Desserts à base de chocolat et fruits

Smoked fish (haddock, salmon, etc.), cheese like Comté, lobster with butter, chocolate and fruit dessert



75cl, 150cl



100% silico-calcaire
100% silico-limestone



Dosage : Extra-brut



60% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 10% Meunier



T° de service : 8-10°C



70% Fûts de chêne, 20% cuves inox, 10% Amphores
70% oak barrels, 20% inox tanks, 10% amphoraes



Garde : 10 ans
Conservation



Vieillessement : 6 ans
Ageing

Coffret bois

Wood box

- Vendus en coffret : *Collection 150cl, Velours 75cl/150cl, Millésime 75cl/150cl, Collection/Rosé/Velours 3x75cl*
- Production locale (fabriqués dans la Marne et les Ardennes)
- Fabriqués sur mesure
- Pin et chêne
- Coffrets disponibles pour 1, 2, 3 et 6 bouteilles
- Réemployables

Supplied in wood box : Collection 150cl, Velours 75cl/150cl, Millésime 75cl/150cl, Collection/Rosé/Velours 3x75cl
Local production
Made to measure
Pine wood and oak
Available for 1, 2, 3 or 6 bottles
Reusable



Etui

Gift box

Collection, Rosé, Blanc de Noirs 75cl

Verres tulipe

x6

Tulip shaped glasses

Lehmann ultralight
Collection Chef 3* Arnaud Lallement

Bouchon

Stopper

Bouchon-stoppeur en métal
Esthétique, solide et efficace

Couleurs : noir, blanc.

Production locale *Local production*
Fabriqués sur mesure *Made to measure*
Sceau en cire fait main *Handmade wax seal*
Recyclables *Recyclable*

Flocage discret
Champagne Konrat



C H A M P A G N E K O N R A T
Faustine & Marc Konrat
6 rue des Pervenches 51 700 Châtillon-sur-Marne
+33 6 45 58 71 76 contact@champagne-konrat.fr
www.champagne-konrat.fr

