



MAISON FONDÉE À REIMS

ABELÉ 1757

CHAMPAGNE

L'histoire de Abelé 1757



1757 - TODAY

*The story of a sleeping
beauty*

1757

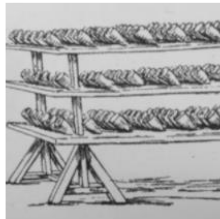
The „oldest“ Boutique Champagne House

*Théodore Vanderveken gründet das Champagnerhaus Vanderveken. Es ist heute das **älteste Boutique-Champagnerhaus** und sogar das **fünftälteste** aller Häuser der beliebten Schaumweinregion.*



ABELÉ 1757
CHAMPAGNE

1816



*Antoine de Muller (Sohn von Théodore Vanderveken)
erfindet den **Rütteltisch** während seiner Zeit als
Kellermeister bei Veuve Clicquot.*



ABELÉ 1757
CHAMPAGNE



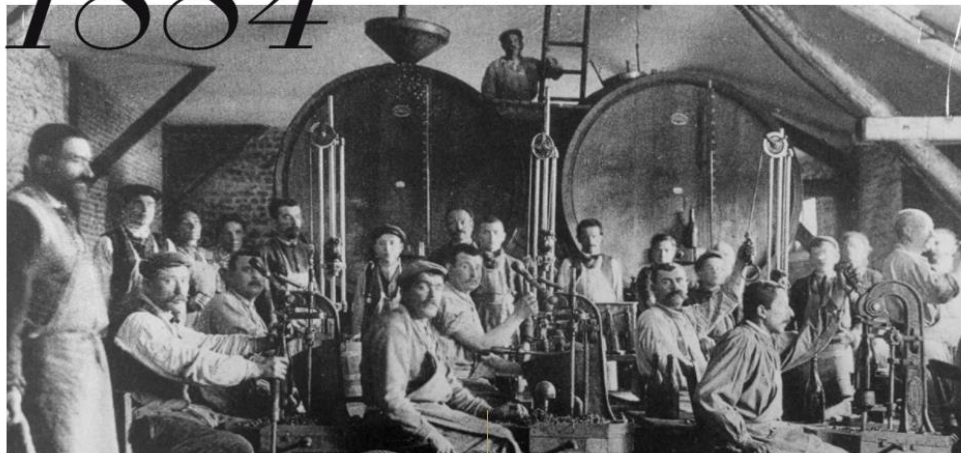
1842

*Antoine de Muller übernimmt das
Champagnerhaus Vanderveken zusammen
mit seinem Schwiegersohn Francois Abelé*

1876

*Nach dem Tod seines Vaters (François) übernimmt Henri Abelé das
Geschäft seines Vaters und gründet die "**Maison Henri Abelé**".*

1884



DISGORGEMENT « À LA GLACE »

*Henri Abelé, ein Tüftler und
Unternehmer wie sein Großvater,
wird der Erste sein, der das
Dégorgieren auf Eis einsetzt.*



MAISON FONDÉE EN 1757

ABELÉ 1757
CHAMPAGNE

1920

LE SOURIRE DE REIMS (THE SMILING ANGEL)

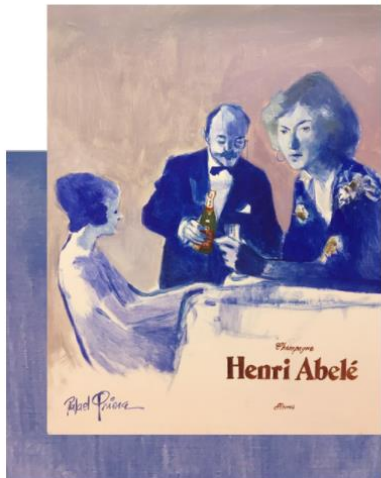
Nach dem ersten Weltkrieg beschliesst
Henri Abelé, die Renovierung des
"Lächelnden Engels" der Kathedrale von
Reims zu bezahlen, der 1914 bei einem
Bombenangriff enthauptet wurde.



Bis heute das Symbol der Stadt Reims.
"Sourire de Reims"



ABELÉ 1757
CHAMPAGNE



1939

Am Vorabend des Zweiten Weltkriegs sind die Söhne von Henri Abelé gezwungen, das Champagnerhaus an die "Compagnie Française des Grands Vins" zu verkaufen.

today



Nach 35 Jahren im Besitz einer ausländischen Firmengruppe, übernimmt die Kooperative Terroirs & Vignerons de Champagne 2019 die Maison Henri Abelé.

A NEW CHAPTER IN TIME.

Now, more than ever, Abelé 1757 opens a new chapter.

La marque





WILLIAM

A laboratory of innovation

A centuries-old laboratory that transforms
every year into a workshop of creation.



MAISON FONDÉE EN 1757

ABELÉ 1757
CHAMPAGNE



ABELÉ 1757
CHAMPAGNE



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

Nos vins et le “Chef de cave”

Unsere Winzerfamilien



47% Chardonnay - 27% Pinot Noir - 26% Meunier (Champagne 20/38/32) | 16 Winzerfamilien - Zugehörigkeit 16 Jahre (Champagne 5J)

Jahrhunderte alte Keller



Konstante Temperatur | Anhaltende Hygrometrie | Langsame und schonende Flaschengärung | Einzigartige Weinbibliothek (1929)

Notre Chef de Cave



Etienne Eteneau | sorgfältige Traubenauswahl | “Prendre le temps” | Leidenschaft für die Tradition mit dem Blick in die Zukunft

Nos Vins



Brut | Brut Rosé | Blanc de Blancs | Brut Millésime | Le Sourire de Reims Brut | Le Sourire de Reims Brut Rosé (alle Qualitäten auch als Magnum erhältlich)


ABELE 1757
CHAMPAGNE



„Ausgezeichnet und inspirierend“

*Tiefes, seidenglänzendes Gold durchzogen mit
bronzefarbenen Akzenten.*

*Das Bouquet feiner Gebäcknoten setzt frische Butter und Brioche frei gepaart
mit fruchtigen Aromen weißer Pfirsiche und reifer Birnen.*

*Im Abgang sorgen Aromen von Kardamom und weiteren Gewürzen eine
komplexe Tiefe.*

ABELÉ 1757 BRUT TRADITIONNEL

BLEND

40% Chardonnay, 35% Pinot
Noir and 25% Meunier, of
which 15% reserve wines

AGING

minimum 3 years



„Exquisite Frucht mit fein strukturierter Perlage“

*Prächtige und warme Lachsrose-Töne mit
intermittierenden Kupfertönen.*

*Herrlich rote Aromen von Erdbeeren und reifen Waldhimbeeren, die eine offensichtliche
Reife offenbaren. Ein harmonisches Bouquet par excellence.*

*Im Abgang runden Röstaromen und die dezente Dosage
den Abelé1757 Brut Rosé perfekt ab.*

ABELÉ 1757 BRUT ROSÉ

BLEND

30% Chardonnay - 40% Pinot
Noir - 30% Meunier

AGING

minimum 3 years



„Langanhaltend inspirierende Frische“

Reichhaltig und ansprechend offenbart er die ganze Frische komplementärer Terroirs.

In der Nase präsentiert der Abelé1757 Blanc de Blancs harmonische Blumendüfte von Weißdorn und Mimose.

Im Abgang dominieren fruchtige Aromen weißer Pfirsiche und frischer Granny Smith Äpfel.

**ABELÉ 1757
BLANC DE BLANCS BRUT**

BLEND

100% Chardonnay

AGING

minimum 3 years



„Komplexer Jahrgangschampagner“

Der Ausdruck eines einzigartigen Erntejahres – 2012

*Im Winter sanken die Temperaturen auf nie dagewesene Tiefstwerte, im Frühjahr starker Hagel, gefolgt von sonniges und sehr trockenem Wetter im August
Die 'idealen' Bedingungen für einen Jahrgangschampagner.*

*Im Glas dominieren die atemberaubende Reife mit klar strukturierten Hefenoten
und die unverkennbar vollen Traubenaromen.*

**ABELÉ 1757
BRUT MILLÉSIME 2012**

BLEND

60 % Chardonnay - 40 % Pinot
Noir

AGING

8 years



„Ein Champagner voller würziger Komplexität“

Für die Cuvée Sourire de Reims Brut 2009 selektiert und verarbeitet unser Chef de Cave Etienne Eteneau nur die besten Chardonnay & Pinot Noir Trauben aus den Grand Crus der Côte des Blancs und Montagne de Reims.

Während der 10-jährigen Reifung in den Jahrhunderte alten Kreidekellern entwickelt diese Prestige Cuvée eine atemberaubende Geschmackspalette

Die 12-monatige Lagerung nach dem Degorgement sorgt zudem für eine unvergesslich langanhaltend feine Perlage .

ABELÉ 1757

SOURIRE DE REIMS BRUT 2009

BLEND

60% chardonnay 40% Pinot
noir

AGING

Minimum 10 years



„Intensiv würzige Fruchtaromen“

Für die Sourire de Reims Brut Rosé 2006 verarbeitet unser Chef de Cave Etienne Eteneau die besten Pinot Noir Trauben aus der Lage Riceys.

Die Trauben werden im Vergleich zu vielen anderen Prestige Cuvées nur für kurze Zeit mazeriert (36 – 48 Stunden).

2006 - ein intensiver aber dennoch harmonischer Jahrgang. Dies macht sich auch im Glas bemerkbar. Ausgewogen, vollmundig, reif und frisch.

ABELÉ 1757

SOURIRE DE REIMS BRUT ROSÉ 2006

BLEND

100% Pinot Noir from Riceys

AGING

Minimum 10 years

Abelé1757 en Allemagne



*Exklusiv für Kunden aus
dem Bereich*

***Fachhandel &
Gastronomie***





Verfügbarkeit

*Boutique Champagner
versandfertig inkl.
Schaumweinsteuer und Grünem
Punkt ab Deutschland bestellen*



À bientôt à



MAISON FONDÉE À REIMS

ABELÉ 1757
CHAMPAGNE