Frédéric Savart	
Historique du domaine	• Création du domaine après la seconde guerre mondiale, par René Savart. • 1968 : Daniel, son fil reprend le domaine. 1993 : Arrivée de Frédéric. 2001 : Frédéric se sépare de la coopérative et crée la maison de champagne éponyme.
Région de production	• *Sous-région viticole :* Montagne de Reims • *Département :* Marne • *Commune :* Ecueil • A l'ouest de Reims
Climat	Semi-océanique, semi-continental
Sol	Craie
Superficie du domaine	4 Hectares
Nombre de bouteilles produites par an	40 000 Bouteilles
Cuvées	• Le Mont Benoît Premier Cru • 95% Pinot noir, 5% Chardonnay • Champagne Extra-Brut • Elevage de 10 mois en fûts sans batonnage.
Haute cuvée	• Dame de Cœur Premier Cru • 100 % Chardonnay • Champagne blanc de blancs extra-brut • Elevage en fûts • 2000 bouteilles par an.
Anecdote	• Avant d'être vigneron, Frédéric Savart voulait être footballeur professionnel. • Le domaine se démarque par un choix de dosage faible, ce qui donne une structure plus vineuse au champagne.