

Domaine Pierre Peters / Rodolphe Peters

Historique du domaine	<ul style="list-style-type: none"> • 1858 : Gaspar Peters épouse une demoiselle Doué, propriétaire de 2 hectares au Mesnil-sur-Oger • 1919 : Camille Peters (petit fils de Gaspar) décide de devenir récoltant-manipulant (avant le domaine faisait de la vente de raisin) • 1944 : Pierre Peters remplace son père suite à son décès et change le nom du domaine pour Pierre Peters • 1967 : le domaine arrive au main du fils cadet, François, il reste 40 ans à la tête de l'exploitation en augmentant la superficie à 17,5 hectares • 2007 : Rodolphe Peters rentre dans l'exploitation, l'export représente 80% du volume de vente
Région de production	<ul style="list-style-type: none"> • Champagne (Côte des Blancs) • Marne (51) • Mesnil-sur-Oger • Sud de Reims
Climat	Continental
Sol	Calcaire Craie affleurante
Superficie du domaine	19 hectares
Nombre de bouteilles produites par an	170 000 bouteilles
Cuvées	<ul style="list-style-type: none"> • « Cuvée Réserve » • issu de vin de réserve de 15 années • « Cuvée Extra-Brut » • produite seulement les meilleurs années • « La perle » • provient de plus de 8 années de Chardonnay, tirage à faible pression • « L'Esprit » • issu de 4 parcelles (Mesnil, Avize, Cramant et Oger), millésimé uniquement produit les bonnes années
Haute cuvée	<ul style="list-style-type: none"> • Les Chétillons • Champagne Blanc de Blancs Grand Cru • 100% Chardonnay du Mesnil-sur-Oger • élevage en cuve inox sur lie • champagne millésimé produit uniquement les bons millésimes • issu de 3 parcelles de vieilles vignes, vinifiés séparément et assemblés par la suite
Anecdote	Avant 2009, le domaine ne produisait uniquement des champagnes Blanc de Blancs, depuis 2009, un champagne rosé a fait son apparition

