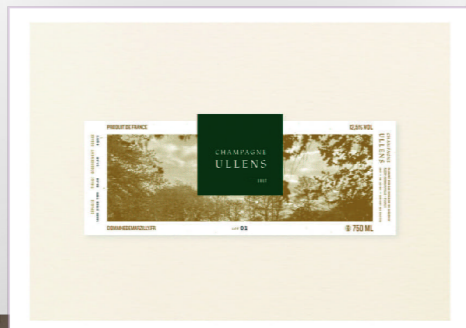




# DOMAINE DE MARZILLY

Maxime Ullens originaire de Belgique est âgé d'un peu plus d'une vingtaine d'années en 2012 quand il découvre ce château entouré d'un parc et d'une forêt (32 ha), détruit lors de la Première guerre Mondiale. Le jeune homme qui possède une formation d'architecte décide de le rénover. C'était sans compter sur un bout de vignes épargné par la crise du phylloxera du début du XIXe siècle. Sans nul doute, cette petite parcelle a changé la vie de Maxime Ullens ! Le jeune homme se prend de passion pour la viticulture, s'intéressent aux cépages, veut en planter et produire du champagne . Mais le chemin est escarpé en Champagne pour devenir vigneron. Il reprend des études au lycée viticole d'Avize pour obtenir son brevet d'exploitant agricole.

Huit ans plus tard, le Domaine de Marzilly renaît magnifiquement de ses cendres. Et désormais, une marque de champagne porte le nom de son propriétaire : le Champagne Ullens. Une première cuvée commercialisée, un brut sans année, dosé à 4gr/l, est élaboré avec 7% de pinot noir, 37% de chardonnay et ...56% de meunier. Ce fameux meunier à qui Maxime Ullens veut donner des lettres de noblesse , qui pousse dans la partie sableuse d'Hermonville. C'est d'ailleurs sur ce terroir que Maxime Ullens travaille désormais quatre hectares. Le fondateur du Domaine de Marzilly, a été reconnu pour son travail par le célèbre guide Gault & Millau avant d'être nommé le Vigneron de l'Année 2020.



## Les vins Effervescent

Champagne blanc