

# Carole Doyard

Ho svolto i miei studi a Épernay, poi sono partita a Caen (Francia) per conseguire un BTS Commerciale.

Successivamente, un percorso di viaggi mi ha portata in Grecia e poi a Saint-Martin, nelle Antille. È un po' la storia di chi sente il desiderio di partire per poi tornare migliore. Nel 2005 rientro nell'azienda di famiglia e vado ad Avize per seguire un BPREA per riprendere l'azienda agricola.

I miei inizi sono stati tra le vigne, accanto a mio padre Philippe Doyard, poi nella vinificazione, sempre al suo fianco, per quattro anni.

Oggi « gestisco » Champagne Doyard-Mahé, la capitana della nave: una maison familiare situata a Vertus, dove lavoro 6 ettari nella Côte des Blancs, nel cuore della regione vitivinicola della Champagne. Sono la quarta generazione di viticoltori della famiglia Doyard, la terza a vinificare e la terza a vivere nell'azienda, un piccolo paradiso chiamato "le moulin d'Argensole", dove è davvero piacevole vivere.

La tenuta è stata fondata nel 1927 dal mio bisnonno, Maurice Doyard, che nel 1941 ha anche cofondato il Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC). Nel 1975 il nome "Mahé" è stato aggiunto alla maison in seguito al matrimonio di mio padre, Philippe Doyard, con Martine Mahé, proveniente da una famiglia di viticoltori della Montagne de Reims, a Tauxières-Mutry.

Dal 2008, l'export fa parte delle mie mansioni, così come la vinificazione, la champagnizzazione e la commercializzazione in loco.

L'azienda è principalmente coltivata a Chardonnay (90%) e Pinot Noir (10%), secondo pratiche di viticoltura sostenibile. Certificazione HVE VDC. Gli Champagne prodotti sono elaborati in modo artigianale, con vinificazione in vasche di acciaio inox e fermentazione malolattica completa, offrendo vini di grande finezza e di bella mineralità.

# Carole Doyard

Carole Doyard 12/01/1977 j'ai fait mes études sur Epernay puis je suis partie sur Caen faire un Bts Commercial, ensuite un parcours de voyage m'a emmener vers la Grèce puis st Martin dans les Antilles, c'est un peu l'histoire de chacun qui a eu envie de partir pour mieux revenir, en 2005 je reviens sur l'exploitation familiale et part à Avize faire un BPREA pour la reprise d'exploitation.

Mes débuts sont dans les vignes auprès de mon papa Philippe Doyard puis en vinification toujours à ses côtés pendant 4 ans.

Aujourd'hui je suis « gérante » de Champagne Doyard-Mahé, la capitaine de bateau, une maison familiale située à Vertus ou je travaille 6ha, dans la Côte des Blancs, au cœur de la région viticole de Champagne. Je suis la quatrième génération de vignerons de la famille Doyard. 3 ème a vinifié et 3 ème à vivre sur l'exploitation un petit paradis « le moulin d'Argensole » où il fait bon vivre.

Le domaine a été fondé en 1927 par mon arrière-grand-père, Maurice Doyard, qui a également cofondé le Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC) en 1941. En 1975, le nom "Mahé" a été ajouté à la maison après le mariage de mon papa, Philippe Doyard, avec Martine Mahé, issue d'une famille de vignerons de la Montagne de Reims à Tauxieres Mutry.

Depuis 2008 l'export fait également parti de mes tâches, tout comme la vinification, la champanisation et la commercialisation sur place.

L'exploitation, principalement plantés en Chardonnay (90 %) et en Pinot Noir (10 %), cultivés selon des pratiques de viticulture raisonnée. HVE VDC Les champagnes produits sont élaborés de manière artisanale, avec une vinification en cuves inox et une fermentation malolactique complète, offrant des vins d'une grande finesse et d'une belle minéralité.