



La maison de Champagne Jean-Noël Haton a été fondée en 1928. Entreprise familiale située à Damery, elle maîtrise son indépendance et possède son propre vignoble dans les meilleurs crus de Champagne.

Sous l'égide de René Haton, héritier du fondateur Octave Haton, la Maison connaît un véritable essor dans les années 70. Aujourd'hui, Jean-Noël Haton et son fils Sébastien continuent à élaborer des Champagnes selon des pratiques traditionnelles et méticuleuses : respect des sols, maîtrise des rendements, quête de la maturité optimale, vinification parcellaire... avec pour seul objectif la recherche de l'excellence.

Dignes héritiers d'un savoir-faire unique et d'un patrimoine constitués patiemment au fil des décennies, ils poursuivent le travail engagé par le fondateur Octave Haton selon son adage :

« La perfection exige la maîtrise de chaque détail. C'est l'expression de l'ensemble qui fait un Champagne d'exception. »

The Jean-Noël Haton Champagne House was founded in 1928. This family-run business in Damery is successfully independent and owns its vines in the Champagne region's highest-rated "crus".

Under the watchful eye of René Haton, the heir of its founder Octave Haton, the Champagne House experienced a boom in the 1970s. Today, Jean-Noël Haton and his son Sébastien continue to make Champagne according to traditional and meticulous methods such as respecting the soil, controlling yields, seeking optimal maturity and vinifying plots separately, their sole aim being the quest for excellence.

As the worthy heirs to a unique skill and a heritage that has been patiently built up over the decades, they carry on the work begun by the founder Octave Haton in accordance with his motto: "Perfection demands that we master every detail. It is the expression of the whole that makes an exceptional Champagne".

NOS CUVÉES

Chaque cuvée, fruit d'une grande maîtrise tout au long de son élaboration, ne donne la mesure de sa richesse aromatique qu'au fil d'une lente maturation dans la fraîcheur de nos caves : jusqu'à 3 ans pour les cuvées non millésimées, 6 à 8 ans pour les cuvées Extra.

Nos cuvées se conservent à l'abri de la lumière et à température constante, en position horizontale. A déguster idéalement entre 8 et 10°C pour les apprécier pleinement.

*En fonction des années cet assemblage peut évoluer au profit de l'un ou l'autre des cépages afin de pérenniser au mieux le goût et le style de nos cuvées.

OUR CHAMPAGNES

All our cuvees reflect the expertise and care devoted to them throughout the winemaking process and only fully reveal their aromatic richness after slowly maturing in our cool cellars for up to 3 years for non-vintage cuvees and 6 to 8 years for the Extra cuvees.

Our cuvees should be stored away from light, at a constant temperature and in an upright position. Ideally, they should be savoured between 8 and 10°C in order to fully appreciate them.

* Depending on the year, this blend can evolve for the benefit of one or other of the grape varieties in order to best perpetuate the taste and the style of our cuvées.

Mécène de la Fondation Ateliers d'Art de France,
la Maison Jean-Noël Haton s'engage
en faveur des savoir-faire d'excellence
et de l'art de vivre à la Française.



*Ecrin de Craie
Corinne OTTO - Céramiste*

CHAMPAGNE
Jean-Noël
HATON

5, rue Jean Mermod - 51480 DAMERY - FRANCE
Tél. : +33(0)3 26 58 40 45 - Fax : +33(0)3 3 26 58 63 55

E-mail : contact@champagne-haton.com

www.champagne-haton.com