



COTEAUX CHAMPENOIS

ROUGE, 2021

*Un Pinot Noir septentrional frais,
fin et racé, héritier de la longue
tradition des vins tranquilles mis
en bouteille aux Riceys.*

Anecdote

Michel Bettane prétend que « ce vin n'a pas de couleur mais il se garde au moins 25 ans ! »

À la vigne

Terroir : Calcaires et marnes du Jurassique Kimméridgien légèrement ferrugineux, climat frais et ensoleillé du Sud de la Champagne, altitude moyenne 250 m.

Cépage : Pinot Noir issu d'une sélection massale de vieilles vignes exposées plein Sud, taille raccourcie en Guyot simple (8 yeux au lieu de 10).

Culture : Pratiques agroécologiques : viticulture de précision, large prophylaxie, travail des sols, enherbement ou semis dans l'inter-rang, composts organiques, aucun désherbant, pas d'insecticide, certifications HVE et VDC depuis 2015.

Environnement : Développement de la biodiversité par l'implantation de vergers, chênes truffiers, jachères mellifères, tonte tardive des espaces enherbés (pollinisation), réfection du patrimoine vernaculaire (cadolles).

À la cave

Vendanges : Exclusivement manuelles et progressives selon la maturité des raisins. Tri à la vigne. Convoyage immédiat en caisses ajourées.

Vinification : Tri manuel sur tapis, encuvage gravitaire en grappes entières, infusion en cuve ouverte pendant environ une semaine, fermentation malolactique naturelle, faible sulfitage, filtration légère.

Élevage : Elevé majoritairement en fûts de chêne de seconde main pendant plusieurs mois puis vieillissement 2 ans en bouteilles.

Millésime 2021 : 2000 bouteilles et 46 magnums produits.

Le vin

Robe : Limpide, rouge grenat léger et profond.

Nez : Un nez frais avec beaucoup de finesse, et des arômes de cerise burlat. Très surprenant en entrée avec sa petite pointe fumée, on retrouve des arômes de pivoine et de petits fruits rouges.

Bouche : Vivifiante, déliée, longue et structurée par des tannins fins et frais.

Garde : À boire jeune sur le fruit ou plus tardivement pour plus de complexité.

Service : Servir à 16°C et laisser s'ouvrir 5 mn dans le verre ou carafier, associer à une jolie viande rouge comme un gigot d'agneau ou pourquoi pas en sauce comme un bœuf bourguignon.

Conditionnement éco-conçu

- Bouteille bourguignonne sommelière
- Bouchon liège naturel cacheté à la cire
- Étiquette en coton économe en eau
- Carton durable FSC dont 90% recyclés
- Palettes de 504 cartons de 6 bouteilles à plat

Analyses

Alcool : 12,89 %

Acidité : 3,94 g/L H2SO4

pH : 3,31

Sulfites : 17 mg/L

Millésime 2021 :

Pour faire suite à un hiver humide, le printemps est froid. Le 5 avril une vague de froid polaire, accompagnée par endroit de neige déferle sur la Champagne pendant plusieurs jours. Le vignoble est touché, les bourgeons gèlent dans la bourre. La récolte est impactée. L'été sera chaotique et pluvieux avec de nombreux orages. Le beau temps revient mi-août. La vendange débute le 13 septembre.