

“LE MONT MOINE”

Millésime 2022

Coteaux Champenois Rouge - 100 % Meunier
Coulommès la Montagne - Premier Cru - Vendange entière

Le caractère du plus champenois des cépages s'exprime dans la production confidentielle de ce Coteaux Champenois 2022. Un 100 % Meunier issu de la parcelle « Le Mont Moine » à Coulommès la Montagne, village Premier Cru de la Montagne de Reims. Cette Cuvée est vinifiée en vendange entière, méthode rarissime en Champagne.

La vendange 2022 en Champagne s'inscrit comme une autre année mémorable, avec des caractéristiques qui en font un millésime à fort potentiel. Les précipitations hivernales ont reconstitué les réserves hydriques, tandis que le printemps a été marqué par des températures clémentes, favorisant une croissance vigoureuse de la vigne. L'été 2022 a été chaud et sec, avec des épisodes de canicule. Malgré ces conditions, nos terroirs ont permis de maintenir une humidité suffisante, assurant une maturation optimale des raisins.

Au Domaine, la vendange débute le 6 septembre avec des rendements normaux. La parcelle « le Mont Moine » est récoltée en fin de vendanges le 14 sept. pour aller chercher le meilleur du fruit bien mûr. Là-bas, les rendements y sont plus petits et rend la qualité des raisins extraordinaire.

Le Terroir

100 % Meunier issu de la parcelle « Le Mont Moine » de 10,17 ares à Coulommès la Montagne, village Premier Cru situé sur la Montagne de Reims entre 120 et 150 m d'altitude, sur une pente modérée à 14° exposée Sud. Les sols sont composés de **sables du Thanétien**.

Ce Coteaux Champenois provient de **vieilles vignes** de 50 ans plantées à 8500 pieds/hectare issues d'une sélection massale. Rendement très faible d'environ 25hL/Ha.

Une vinification naturelle

La cueillette manuelle est très rigoureuse (un tri drastique s'effectue à la parcelle, seules les grappes les plus mûres et saines sont cueillies). Pendant 12 jours, **macération semi carbonique en grappes entières** et pigeage au pied.

Vinification avec fermentation alcoolique spontanée par les levures indigènes du lieu-dit. **Aucun ajout de SO2.**

Fermentation malolactique naturelle, au printemps.

Elevage

Elevage sur lies pendant 22 mois, en petits fûts de chêne. Mise en bouteille par gravité, à la main.

Bouchage avec bouchon de liège et agrafe traditionnelle Champenoise.

Tirage : 2 pièces

