

“CONTINUUM”

35% de Meunier fusionnent avec 65% de Chardonnay

Les Champs Chevalier, cette Terre en 1er Cru qui donne la mesure d'un lieu grandiose !

C'est une Histoire rare d'un long sommeil où l'expérience d'un Meunier se mêle à celle du Chardonnay. C'est aussi une question d'espace, du nadir au zénith traversé par un Terroir. Pas étonnant que les tours de Notre Dame de Reims veillent en vis-à-vis sur la Terre du Champ Chevalier qui nourrit la Cuvée Continuum

Le Terroir

Le lieu-dit « *Les Champs Chevalier* » est un cirque de vignes déployé en éventail autour de Vrigny , village Premier Cru situé sur la Montagne de Reims entre 140 et 170 m d'altitude, sur des pentes exposées Est. Sols composés de **sables du Thanétien**.

Très vieilles vignes cultivées en Viticulture biologique et en viticulture d'agroforesterie issues d'un patrimoine végétal où résistèrent les dernières vignes en foule de la famille. C'est là, un des hauts lieux de culture de l'histoire champenoise.

Une vinification naturelle

Débourbage court pour conserver la matière et les composés phénoliques.

Pas de chaptalisation. Fermentation Alcoolique spontanée en fûts champenois (205 L) à basse température avec levures indigènes du lieu.

Fermentation malolactique naturelle.

Elevage unique

35% de Meunier et 65% de Chardonnay de 2011, 2010, 2009, 2008 élevés en vieilles barriques.

Clarification naturelle, sans collage, ni filtration avant la mise en bouteille.

La prise de mousse est privilégiée à 4,5 atmosphères.

Long vieillissement de 156 mois dans les caves voûtées du Domaine aux murs presque centenaires.

Le vin s'affine au grès des saisons qui l'ont vu naître.

Zéro Dosage

Les commentaires de dégustation

Un grand Vin de Champagne où salinité et amers nobles s'expriment sur une couleur de vieil or. Un éventail aromatique riche et précis avec des notes grillées qui se manifestent. L'oxydation parle la langue des raisins délicatement confits et confiturés, du pain d'épice et de la figue. Ce Champagne se déploie dans la plénitude et sa texture l'oriente vers la gastronomie. Une persistance aromatique qui résulte de la combinaison sol, cépage et vieillissement prolongé.

Cette Cuvée rare et unique joue, entre autres, l'accord parfait avec des parfums de diamant noir, la Tuber Melanosporum.

