

“LES HAUTS PARTAS”

*Blanc de Blancs - Millésime 2018
Chouilly Grand Cru*

**Les HAUTS PARTAS, c'est l'histoire d'un 100% Chardonnay qui a la chance d'être né sur cette Terre de craie à Chouilly.
Sans fard et sans artifice, la parcelle les Hauts Partas est l'un des fleurons de la Côte des Blancs en Grand Cru.**

En 2018, pour que la vigne aille jusqu'au bout de son parcours et atteigne la plénitude du goût, sa cueillette a clôturé la vendange chez Roger Coulon. On était déjà tard en saison.

Les arômes s'enchainent avec vivacité et élégance et font vibrer la bouche de craie fine. C'est comme une ode à la pureté !

L'étiquette traduit l'attachement du vigneron à sa terre, à ses vignes et à ses vins. Elle représente le cadastre viticole de Vrgny. En noir les parcelles de la famille Coulon, en or, celles qui composent la cuvée.

Vendanges 2018 : une année exceptionnelle !

La vendange 2018 en Champagne est reconnue comme une année remarquable. 2018 a bénéficié d'un climat exceptionnel, marqué par un hiver pluvieux qui a reconstitué les réserves hydriques, suivi d'un printemps doux et ensoleillé. L'été, particulièrement chaud et sec avec de faibles précipitations, a permis une maturation optimale des raisins avec des niveaux élevés de sucre. L'équilibre est parfait entre acidité et richesse aromatique car au Domaine, on privilégie des rendements modérés.

Le Terroir

100 % Chardonnay issus de la parcelle « Les Hauts Partas » à Chouilly, village Grand Cru située sur la Côte des Blancs à 150 m d'altitude, sur un coteau exposé **Nord-Est**. Le sol est composé de **craie campanienne**.

Vignes âgées de **45 ans** plantées à 8500 pieds/hectare issus d'une sélection massale cultivées en Viticulture **Biologique et d'agroforesterie**.

Une vinification naturelle

Pressurage traditionnel champenois puis, débourbage court pour conserver la matière et les composés phénoliques.

Pas de chaptalisation, ni collé et ni filtré.

Fermentation Alcoolique spontanée en fûts de **228L** à basse température avec **levures indigènes** qui impriment le fantastique du village.

Fermentation malolactique naturelle.

Elevage

Elevage en fûts **pendant 10 mois**.

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

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

90 mois de vieillissement minimum dans les caves souterraines du Domaine.

Dégorgement manuel.

ZERO Dosage.



Une pure expression du Chardonnay de Chouilly Grand Cru

Champagne Roger COULON - 12, rue de la Vigne du Roy 51390 VRIGNY

Tél: 00 33 (0)3 26 03 61 65 - contact@champagne-coulon.com - www.champagne-coulon.com