

“LES CHAMPS CHEVALIER”

Millésime 2022

Coteaux Champenois Rouge - 100 % Pinot Noir

Vrigny - Premier Cru - Vendange entière

Un lieu-dit unique pour cette édition limitée du Coteaux Champenois 2022, un 100 % Pinot Noir issu de la parcelle « Les Champs Chevalier » à Vrigny, 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 « Les Champs Chevalier » est récoltée le dernier jour des vendanges le 17 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

Ce Coteaux Champenois Rouge est un 100 % Pinot Noir issu du haut de la parcelle « Les Champs Chevalier » à Vrigny, village Premier Cru situé sur la Montagne de Reims entre 150 et 170 m d'altitude, sur une pente exposée Est. Sols composés de sables du Thanétien.

Vignes âgées de 45 ans plantées à 8500 pieds/hectare issues d'une sélection massale.

Une vinification naturelle

La vendange 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 et à la main.

Bouchage avec bouchon de liège et agrafe traditionnelle Champenoise.

Tirage : 2 pièces

