

“L’HOMMÉE”

*La Référence du Domaine, le Terroir Historique
1^{er} cru*

L’Hommée, c’est le nom d’une ancienne mesure agraire de la Champagne qui représente le travail d’un homme en un jour, c’est un mot qui enchaîne l’homme à son Terroir et à son passé.

Le Domaine Roger Coulon à Vrigny, c’est un Terroir historique déjà planté de vignes en 1806. Dans ce coin de la Montagne de Reims, sur du sable du thanécien et de la craie blanche à silex, seules les vieilles parcelles de la famille Coulon inscrites au cadastre viticole il y a plus de 2 siècles composent l’assemblage de la Cuvée l’Hommée. Là où les racines des vignes plongent depuis toujours, le sol y devient moins fougueux et transfère ainsi au creux du raisin l’équilibre et l’harmonie tant recherché par les grands vins.

C’est la vision du temps, l’ingrédient premier du Champagne !

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

Le Terroir

Assemblage de **Chardonnay (60 %)** et de **Pinot Noir (40 %)** issus de villages **Premier Cru** situés sur la Montagne de Reims entre 150 et 230 m d’altitude, sur des pentes modérées (entre 5 et 15 °) exposées Est.

Sols composés de **sables du Thanécien et de la craie blanche à silex.**

Chaque année, la nature détermine les parcelles qui composent la cuvée.

Terroir historique il y a plus de 2 siècles avec vignes âgées de plus de 50 ans plantées à 8500 pieds/hectare cultivées en Viticulture **Biologique et d’agroforesterie.**

Une vinification naturelle

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

Pas de chaptalisation.

Fermentation Alcoolique spontanée avec **levures indigènes** en fûts de **228L à 600L.**

Fermentation malolactique naturelle.

Elevage

Vins élevés pendant 10 mois sur lies entières.

Petite proportion de vins de réserve, élevés en fûts.

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

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

Vieillessement sur lattes de minimum 60 mois dans les caves souterraines du Domaine.

Dégorgement manuel.

Dosage à 3g/L avec une liqueur maison traditionnelle.

Les commentaires de dégustation

Une robe brillante, des bulles fines et une mousse crémeuse introduisent une belle dégustation. Des notes toutes aussi fruitées que végétales, de fruits du verger, d’abricots secs, de tilleul et d’épices séduisent le nez. Les papilles sont ravies par l’intensité et la persistance aromatique. L’élégance, la gourmandise, et la minéralité de cette cuvée accompagnent un apéritif dînatoire comme un diner raffiné (Langoustine de Bretagne, Saint Jacques de plongée, raviolis à la truffe noire du Périgord).

Un lien entre le vigneron, son Terroir et son passé.

