

# “**ESPRIT DE VRIGNY**”

*L'Empreinte de la noblesse du Terroir, une sélection de vieilles vignes  
1er Cru*

*Ce sont les voix de la Terre, la Terre de Vrigny, qui chantent et qu'on déguste.*

*"Esprit de Vrigny" est un Champagne Brut Nature. Sans dosage, il valorise alors au plus haut l'esprit et le nom du Terroir de son village. Le Chardonnay sélectionné sur la craie, le Pinot Noir sur l'argile et le Meunier sur du sable expriment les qualités minérales du Terroir à Vrigny. Un élevage en petit fûts, 6 ans de vieillissement en caves, levures indigènes uniquement, ni collée, ni filtrée, zéro dosage.*

*Esprit de Vrigny, c'est l'Esprit des lieux sublimé par le levier du travail. C'est l'icône du Domaine.*

*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 33% Meunier, 33% Chardonnay, 33% Pinot Noir, + 1% de mystère issus de villages Premier Cru** situés sur la Montagne de Reims entre 150 et 230 m d'altitude, sur des pentes douces à modérées exposées Est. Sols composés de **sables** et de **Marne blanche du Thanétien**. Vieille vignes jusqu'à 80 ans plantées à 8500 pieds/hectare 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.

Fermentation Alcoolique spontanée avec **levures indigènes** en fûts de **205L à 228L**.

Fermentation malolactique naturelle.

#### Elevage

**Vins élevés en petits fûts 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.

**72 mois de vieillissement minimum** dans les caves souterraines du Domaine.

#### **Dégorgement manuel**

#### **Zéro Dosage**

#### Les commentaires de dégustation

Une belle robe or clair s'harmonise avec une bulle vive et modérée. Un nez discret annonce des notes citronnées, de fleurs blanches, de miel d'acacia, de sauge, d'épices et de petits fruits rouges. Tension, équilibre et minéralité égaient les papilles. La finale est longue et ponctuée par de beaux amers. Un ZERO Dosage d'une grande pureté qui se suffit à lui seul ou qui accompagne un plateau de fruits de mer, des huîtres ou des oursins.

*Valorise l'esprit du vin sans en rompre l'intégrité.*

**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](mailto:contact@champagne-coulon.com) - [www.champagne-coulon.com](http://www.champagne-coulon.com)