

BANDITE

BLANC DE NOIRS 2019 issu de la parcelle LE GRAND CHEMIN

Historiquement, une bandite pouvait désigner une parcelle laissée en friche ou non cultivée temporairement, permettant au sol de se reposer et à la biodiversité de se régénérer.

*Dans ce contexte, Louise utilise le terme **bandite** pour désigner une parcelle exceptionnelle du Domaine où la biodiversité s'épanouit, avec une flore et une faune abondantes qui coexistent harmonieusement avec la vigne. Cette parcelle est cultivée selon des pratiques biologiques et agroforestières. Inspirée par l'idée d'une "bandite", la viticulture y reflète une philosophie où l'artisanat se mêle à un profond respect de la nature, pour exprimer pleinement le caractère unique du terroir.*

Bandite participe à la renaissance d'un lieu hors du commun

VENDANGES 2019

2019 a été marqué par des conditions climatiques extrêmes : sécheresse et canicule. La chaleur intense de l'été, avec des températures dépassant les 40°C, a provoqué des épisodes de stress hydrique, mais les pluies de la fin d'été ont permis de maintenir la vigne en excellente santé. La récolte a débuté début septembre au Domaine. Les Pinot Noirs affichent de belles maturités avec un potentiel aromatique remarquable.

Le Terroir

Bandite est une cuvée **100 % Pinot Noir** issue de vignes plantées en 1988 sur un confetti de 10 ares au lieu-dit « **Le Grand Chemin** » à Vrigny, village **Premier Cru** situé sur la Montagne de Reims. Cette parcelle bénéficie d'une exposition Est, idéale pour capter la lumière matinale, et repose sur un coteau au sol riche en argile, offrant des conditions optimales pour une expression élégante et unique du pinot noir.

Le travail des vignes

Viticulture **Biologique et d'agroforesterie** basée sur l'observation, la compréhension et le respect des équilibres naturels. Les sols sont entretenus avec un couvert végétal permanent, composé de plantes indigènes et variées. À la vigne, le travail est peu interventionniste : taille courte, maîtrise des rendements, le tout dans le respect du biotope.

Vinification et élevage naturels

Vinification naturelle : Pressurage suivi d'une mise en petits fûts, fermentation spontanée avec levures indigènes du lieu-dit et fermentation malolactique naturelle.

Élevage : Sur lies entières pendant 11 mois en petits fûts. Un rapport vin-bois-lies qui favorise la complexité et la rondeur du vin.

Clarification : Naturelle, sans collage ni filtration, pour préserver l'intégrité aromatique avant la mise en bouteille.

Prise de mousse : Maîtrisée avec une pression limitée à 4-4,5 atmosphères.

Vieillessement : 60 mois dans les caves souterraines du Domaine.

Dosage : Zéro dosage

Bouchage : Liège de très haute qualité (double rondelle "Fleur de bouchon").



CHAMPAGNE
ROGER COULON
VRIGNY



Bandite, c'est l'incarnation d'une vigne sauvage, où la puissance et la profondeur se révèlent dès la première dégustation.