

“LES HAUTS PARTAS”

Chouilly Grand Cru - Blanc de Blancs - Millésime 2015

100 % Chardonnay, ce Millésime 2015 est un pur Blanc de Blancs issu d'une seule et même parcelle "Les Hauts Partas", à Chouilly, village Grand Cru. Son emplacement en milieu de coteaux, sur la craie campanienne confère à cette Cuvée toute la pureté du Chardonnay.

L'étiquette traduit l'attachement du vigneron à sa terre, à ses vignes et à ses vins. Un lieu, un millésime, un cépage, un type de plantation, autant de spécificités transposées sur l'étiquette par une

2015, une année chaude à l'image de 2003

Après un automne 2014 doux et pluvieux, l'hiver 2015 se classe dans la normale. L'été s'annonce caniculaire. Dès la mi-mai une période de sécheresse et d'ensoleillement exceptionnelle s'installe jusque mi-août. La fin d'été est très arrosée. Le bal des vendanges débute avant le 5 septembre et s'accompagne d'un temps frais et sec ce qui permet une récolte saine et qualitative.

Enfin, la qualité du millésime marque les mémoires de cette campagne exceptionnelle et très contrastée en Champagne. La parcelle Les Hauts Partas est cueillie avec de superbe maturité et clôture la vendange au Domaine Roger Coulon.

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.

Une vinification naturelle

Pressurage très long puis, débordage court pour conserver la matière et les composés phénoliques.

Pas de chaptalisation.

Fermentation Alcoolique spontanée avec **levures indigènes** en petits fûts à basse température.

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. **7 ans de vieillissement minimum** dans les caves souterraines du Domaine. **Dosage à 1g/L** avec une liqueur champenoise traditionnelle.



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