

SYNODE BRUT SUR-NATUREL

*Millésime 2016
Une rencontre unique*

Synode : n.m du grec sun-odos. ὁδός, *hodos* signifie « chemin » ou « route ». Synode signifie alors une rencontre, un bout de chemin parcouru ensemble. En biodynamie, le rythme synodique est un des grands rythmes lunaire. C'est la conjonction, la rencontre de la lune et du soleil.

Au Domaine Roger Coulon,

L'étiquette traduit l'attachement du vigneron à sa terre, à ses vignes et à ses vins. Au centre du point par point se dessine le cadastre viticole de Vrigny et

Le Terroir

Synode est une cuvée 100 % Meunier plantés en 1988 avec le porte greffe 41B sur la parcelle « **La Fosse Saint Marcoult** » à VRIGNY, village Premier Cru situé sur la Montagne de Reims. Cette parcelle s'avantage d'une exposition vers l'est, sur un coteau avec un sol de sables, lieu-dit exceptionnel pour le Meunier.

Le travail dans les vignes

Viticulture **Biologique mais pas que... naturelle et d'agroforesterie** basée sur l'observation, la compréhension et le respect des équilibres naturels. Entretien des sols avec couvert végétal permanent, indigène et varié.

A la vigne: un travail peu interventionniste avec une taille courte, maîtrise des rendements, dans le respect du Biotope.

La vendange 2016

Cueillette des raisins à une maturité avancée.

Une vinification naturelle

Une vinification naturelle avec mise en petits fûts après le pressurage. Fermentation spontanée avec levures indigènes du lieu-dit. Fermentation malolactique naturelle

Elevage

Elevage sur lies entières de la vendange pendant 11 mois, en petits fûts.

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

La prise de mousse est limitée 4 / 4,5 atmosphères. **41 mois de vieillissement** dans les caves souterraines du Domaine.

Dosage : Brut Sur-Naturel dosage 1,5g.

Bouchage avec liège très haut de gamme (2 rondelles-Fleur de bouchon) puis, repos de 6 mois avant expédition.

Le climat en 2016

Il est particulièrement atypique et cultive son originalité : l'hiver présente une douceur certaine et le printemps s'installe dans une fraîcheur persistante. D'avril à juin, le cumul des pluies impressionne. En Juillet, les nuages se dissipent et le ciel sourit. Septembre, le thermomètre s'emballe. Les chaleurs extrêmes appliquées à une récolte volontairement tardive au Domaine, conforte la maturité des fruits. Le résultat surpasse toutes les espérances. 2016, gourmandise du Meunier, intense, souple et soyeux.

« Avec Synode, nous sommes toujours dans cet artisanat de soin et de précision. »



Un vin de Champagne qui traduit la noblesse d'un Terroir.