

“ESPRIT DE VRIGNY”

L'Empreinte du Terroir, une sélection de vieilles vignes

"Esprit de Vrigny" est un Champagne Brut Nature. Sans dosage, il valorise alors au plus haut l'esprit et le nom du Terroir de Vrigny. C'est ainsi que le Chardonnay a été sélectionné sur de la craie, le Pinot Noir sur de l'argile et le Meunier sur du sable pour exprimer les qualités minérales de ce Terroir Premier Cru.

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% Meuniers, 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 du Thanétien**.

Vieille vignes jusqu'à 80 ans plantées à 8500 pieds/hectare. cultivées en Viticulture **Biologique naturelle et d'agroforesterie**.

Une vinification naturelle

Pressurage avec un Busher pneumatique de 4000 kg puis, débouillage court pour conserver la matière et les composés phénoliques

Pas de chaptalisation. Fermentation Alcoolique spontanée avec levures indigènes en cuves et petits fûts à basse température.

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. **6 ans de vieillissement minimum** dans les caves souterraines du Domaine. ZERO Dosage.

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

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.