

“HERI HODIE”

Une Solera de Meuniers

Ce Champagne s'identifie à la sève qui nourrit l'arbre généalogique de la famille COULON.
Le nom latin de la cuvée Heri Hodie (Hier-Aujourd'hui) traduit ce trait d'union intergénérationnel.

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 **Meuniers (90 %)** issus de villages **Premier Cru** situés sur la Montagne de Reims entre 120 et 150 m d'altitude, sur des pentes modérées (entre 5 et 15 °) exposées Est. Sols composés de **sables du Thanétien**.

Chaque année, la nature détermine les parcelles qui composent la cuvée.

Vignes âgées de 20 à 50 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

10 % en petits fûts champenois ou 1/2 muids pendant 10 mois sur lies entières.

90 % de vins de réserve issus de la **Réserve perpétuelle de Meuniers depuis 1995 élevée en cuve inox**.

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

La prise de mousse est privilégiée à 4,5 atmosphères.

3 ans de vieillissement minimum dans les caves souterraines du Domaine.

Dosage à 3g/L avec une liqueur champenoise traditionnelle.

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

Dégustation

Une robe or, une bulle fine et délicate annoncent une dégustation plaisir. Des arômes de mangue fraîche, d'abricots secs et des notes pâtisseries subtilement vanillées se bousculent. Une belle tension et des parfums d'épices enveloppent le palais. A déguster en apéritif avec des amuses bouches, une terrine de poisson, des crustacés.



Hier et Aujourd'hui, la même passion qui se transmet depuis 8 générations.