

BUTTES DES CHÊNES

Un Champagne Parcellaire unique,

La butte des Chênes est une colline sur laquelle nous avons plusieurs parcelles de vignes et où il y avait des chênes autrefois. Situées sur une ancienne voie Romaine, ces vignes ont été plantées dans les années 1970 et nous sommes toujours agréablement surpris à la vendange par la complexité aromatique de son jus.

Ces parcelles de vignes « Buttes des Chênes » voient le soleil du matin au soir et c'est ce qui donne à ce Champagne une bouche à la fois fruitée et puissante, tout en équilibre.

Cépages 50 % Chardonnay, 25 % Pinot Noir, 25 % Meunier

Terroirs Tuffeaux de sables calcaires et marnes du Lutétien de la Buttes des Chênes, cultivés sans pesticides, en cours de certification HVE.

Vinification Élevage un an en cuve après fermentation. Vieillessement en tonneaux du Chardonnay. Filtration naturelle, pas de collage. Vins issu de la vendange 2015, mise en bouteille à la propriété en 2017.

Dosage Extra-Brut 6 gr/l

A l'œil Vin limpide et brillant de teinte or pale. Effervescence abondante et crémeuse.

Au nez Fin et délicat sur des notes de fruits noirs (mures sauvages/myrtilles). Puis vient une belle complexité avec des touches de fruits secs (raisins secs) et une belle minéralité.

En bouche Ample et fraîche, avec des notes de fruits noirs et fruits rouges relevées par des notes d'épices. La fraîcheur est soulignée par la groseille blanche et des zestes d'agrumes.

Accords mets/vin Sur des poissons comme le bar ou la daurade, les huîtres, les viandes blanche ou un magret de canard aux cerises.

