

EUGÈNE

L'HISTOIRE

Créée par le fondateur de la maison, Eugène Moussé, il y a 100 ans, cette cuvée perpétuelle est un clin d'œil à l'histoire de la famille. Elle s'appelle tout d'abord Carte Or, puis Or Tradition, puis L'Or d'Eugène. En 2023, l'année du centenaire marque un hommage fort à nos origines. L'Or d'Eugène devient 2 cuvées: L'Esquisse et Eugène.



80% MEUNIER -20% PINOT NOIR

PERPÉTUELLE 2003/2023

Dosage: 3g/l

L'ANALYSE

Alcool (% vol)	Sucre total (g/L)	pH	Acidité totale (g/L de H ₂ SO ₄)	Acidité Volatile (g/L de H ₂ SO ₄)	SO ₂ total (mg/L)
12,15	2,40	3,20	3,92	0,32	6



LA PERPÉTUELLE

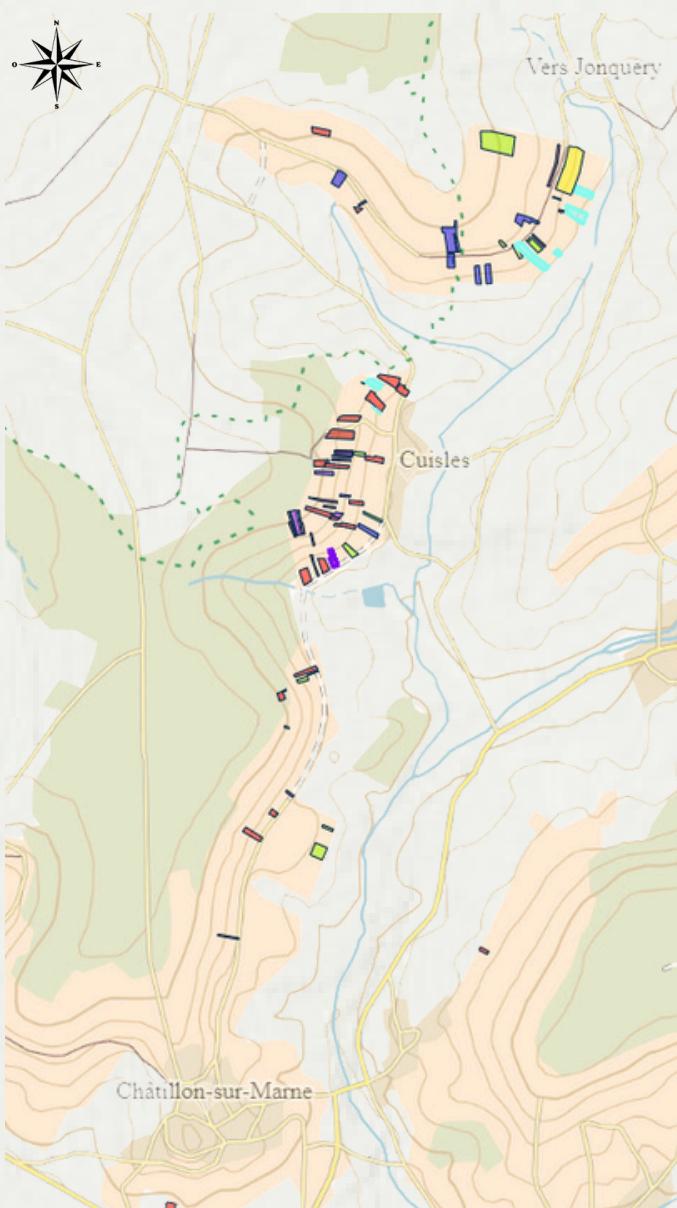
Dans la perspective de mettre en avant l'héritage de la maison, chaque année, la réserve perpétuelle commencée par Jean Marc Moussé en 2003 est rafraîchie à 50% avec la nouvelle vendange. L'assemblage de toutes ces années identitaires donne une complexité gourmande à Eugène.

	2023	50%	
2022	50%	2012	0,048828%
2021	25%	2011	0,024414%
2020	12,5%	2010	0,012207%
2019	6,25%	2009	0,006104%
2018	3,125%	2008	0,003052%
2017	1,5625%	2007	0,001526%
2016	0,78125%	2006	0,000763%
2015	0,390625%	2005	0,0003815%
2014	0,195313%	2004	0,000190734%
2013	0,097656%	2003	0,00009536%



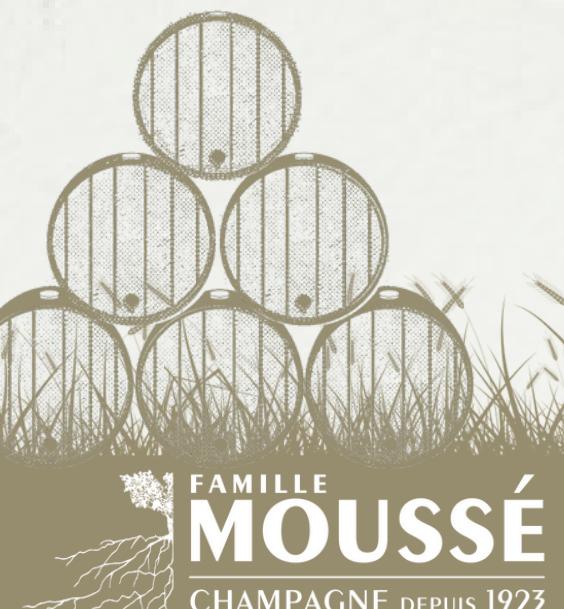
LE TERROIR

Cette cuvée tire ses racines d'une multitude de terroirs répartis sur les communes de Jonquery, Cuisles et Châtillon-sur-Marne. Nous cultivons un peu plus de 16 hectares dans le respect des préceptes biodynamiques.



En beige: les parcelles de vignes situées sur les coteaux.

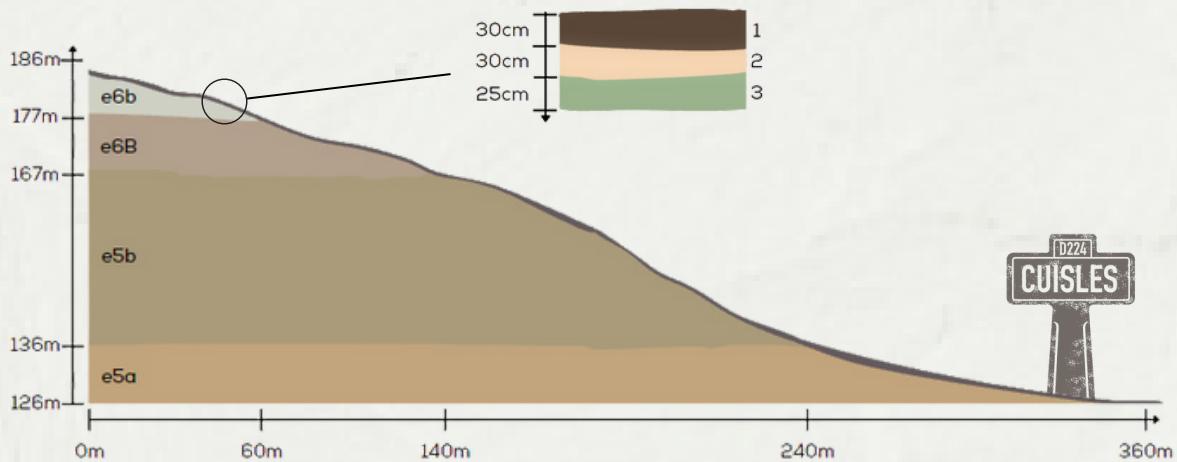
En vert: les forêts, qui constituent une part indispensable du paysage de la Vallée de la Marne.



LE SOL

La géologie de ce terroir est riche. Elle témoigne d'un passé géologique fascinant que nous avons cherché à identifier pour mieux s'approprier notre terroir. Nous préserverons nos sols avec du compost maison et contrôlons la santé de notre vigne sur des principes de médecine chinoise. Une équipe de moutons, poules, et cochons Kunekune nous aide à gérer les paramètres physiques des sols.

Une part importante de nos sols est riche en notre argile verte : l'illite. La roche de nos sols date d'entre -55.8 millions d'années à -33.9 millions d'années.



Coupe géologique de Cuisles

Sol	1	Argile riche en matière organique
	2	Sables argileux (80% sable)
	3	Argile verte : illite
Roche-mère	e6b	Marnes et calcaires de Saint-Ouen (Eocène moyen-Bartonien)
	e6B	Sables de Beauchamp (Eocène moyen-Bartonien)
	e5b	Calcaires lutétiens, Marnes et caillasses (Eocène moyen-Lutétien)
	e5a	Sable, calcaire, Tuffeau de Damery (Eocène moyen-Lutétien)

LA VIGNE

La majorité de nos vignes sont greffées sur le porte-greffe Millardet de Grasset (41B). Ce porte greffe confère une bonne vigueur à la vigne tout en apportant une grande richesse aux raisins. Une grande attention est portée à la santé de nos vignes. Sa résistance est liée à son équilibre physiologique.

LE VIN

Une fois nos raisins soigneusement récoltés à la main dans des caisses de maraîchage, nous les pressons délicatement puis les laissons fermenter. Pour le protéger de façon respectueuse, nous incorporons une faible quantité de notre SO2 maison, fabriqué à partir d'un minéral de soufre.

Les vinifications sont douces et délicates avec un apport d'oxygène très limité à chaque opération.

Après la mise en bouteille, nous laissons le vin vieillir dans notre cave pendant 18 mois avant dégorgement.

LA GASTRONOMIE

Cette cuvée est à marier lors de repas entre amis ou en famille. Nous recommandons de la street food internationale comme des pizzas, des burgers, des samosas...

PRESSE & CRITIQUES

Robert Parker: 93

