

EUGÈNE LONGUE GARDE

L'HISTOIRE

Créée il y a 100 ans par le fondateur de la maison, Eugène Moussé, cette cuvée perpétuelle commencée en 2003 est un clin d'œil à l'histoire de la famille. Elle est au départ appelée Carte Or, puis Or Tradition, puis L'Or d'Eugène. En 2023, l'année du centenaire marque un hommage fort à nos origines.

Cette version Longue Garde de la cuvée Eugène démontre la capacité du Meunier à vieillir en conservant toute sa fraîcheur et sa tension.



80% MEUNIER - 20% PINOT NOIR
PERPÉTUELLE 2003/2019
Dosage: 0 g/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)
12.46	3,80	3.14	3,80	0.26	19

LA PERPÉTUELLE

Dans la perspective de mettre en avant l'héritage de la maison, chaque année, 50% du vin de la cuvée est issu d'une perpétuelle soigneusement entretenue depuis 2003. Cet assemblage apporte fraîcheur, gourmandise et équilibre à notre cuvée ancestrale.

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

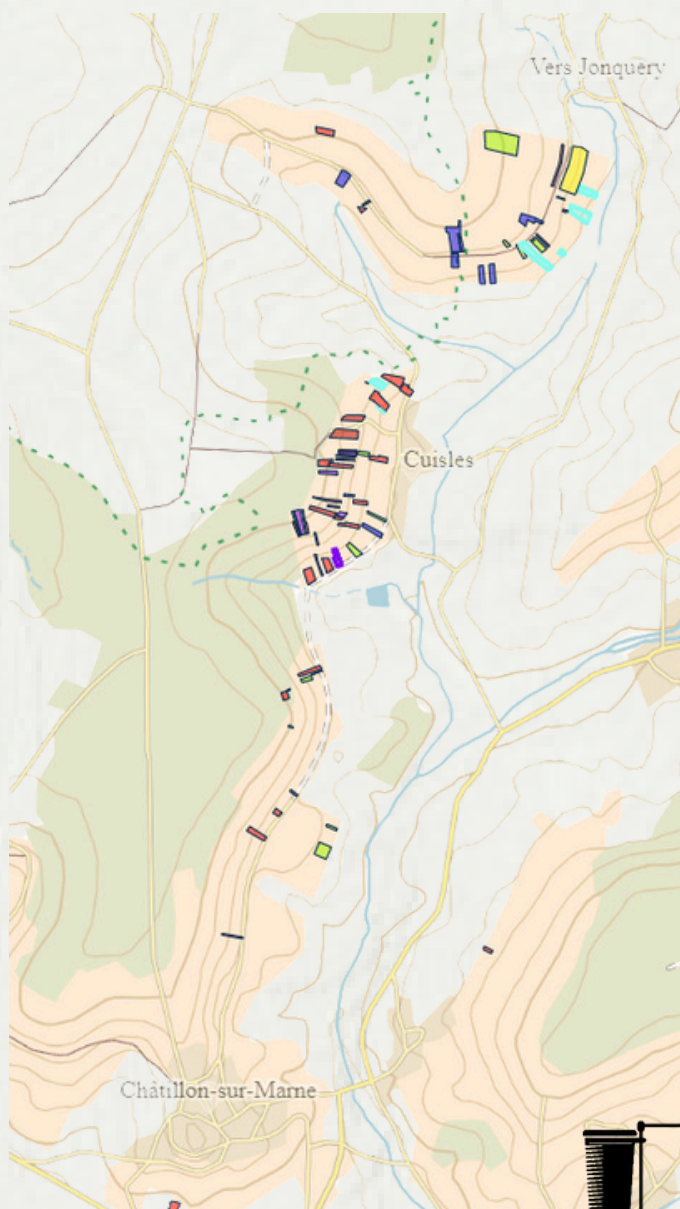
L'ASSEMBLAGE

Cette cuvée issue de nos parcelles de Jonquery, Cuisles et Châtillon-sur-Marne représente à merveille notre terroir unique d'argile verte dont le Meunier en est le roi. Il structure le vin à hauteur de 80%, complété par le Pinot Noir qui lui apporte puissance et richesse.



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.



Pour faire honneur à notre terroir, nous voulons garder dans notre assemblage un grand nombre de nos parcelles et ainsi montrer la richesse du terroir de la Vallée de la Marne.

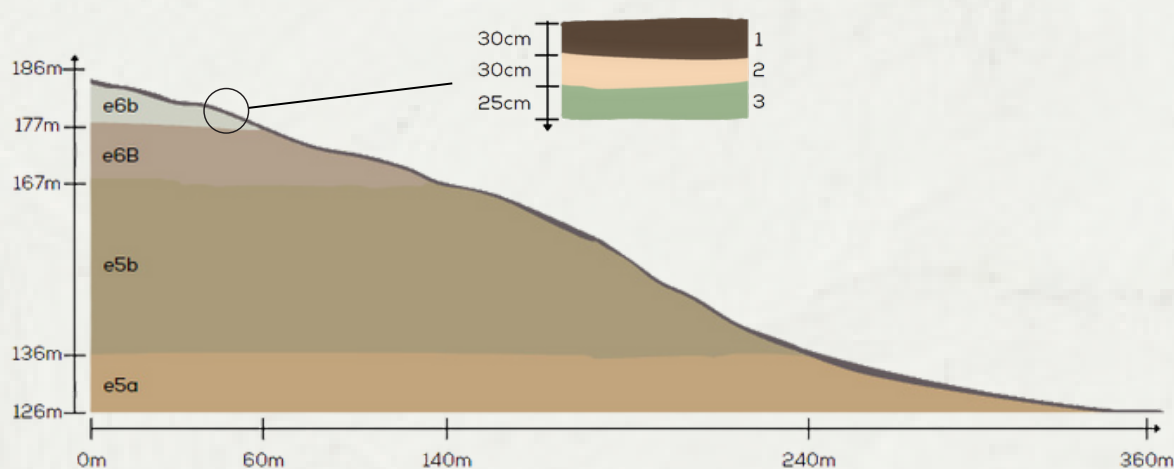


FAMILLE
MOUSSÉ
CHAMPAGNE DEPUIS 1923

LE SOL

La géologie de ce terroir est riche. Elle témoigne d'un passé géologique fascinant que nous avons cherché à identifier pour mieux comprendre nos vins. Nous préservons 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 maraichage, 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 minerai de soufre. Notre vinification est douce et délicate.

Nous laissons cette version Longue Garde de Eugène vieillir dans notre cave pendant 48 mois avant dégorgement.

LA GASTRONOMIE

Cette cuvée se mariera à merveille avec un beau vol-au-vent, des ris de veau aux morilles, ou bien une dinde farcie accompagnée d'une purée truffée!