

EUGÈNE ROSÉ

L'HISTOIRE

Notre rosé est caractérisé par l'assemblage d'une solera de rouge de Meunier en oxydatif et d'une perpétuelle de blanc en réduction, le tout depuis 2003. La singularité des rouges de Meunier vinifiés sur de longues macérations pré fermentaires à froid en font un rosé identitaire.



75% MEUNIER -25% PINOT NOIR
PERPÉTUELLES 2003/2023
Dosage: 2,5g/l

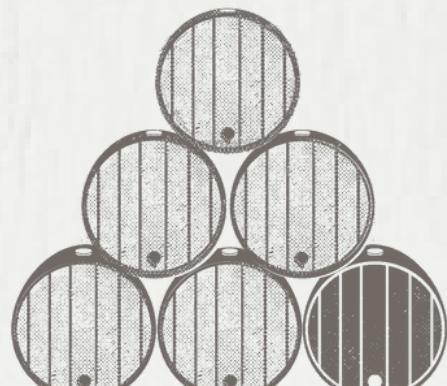
L'ANALYSE

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)	SO2 total (mg/L)
12,16	2	3,25	3,80	0,39	11

SOLERA ET PERPÉTUELLE

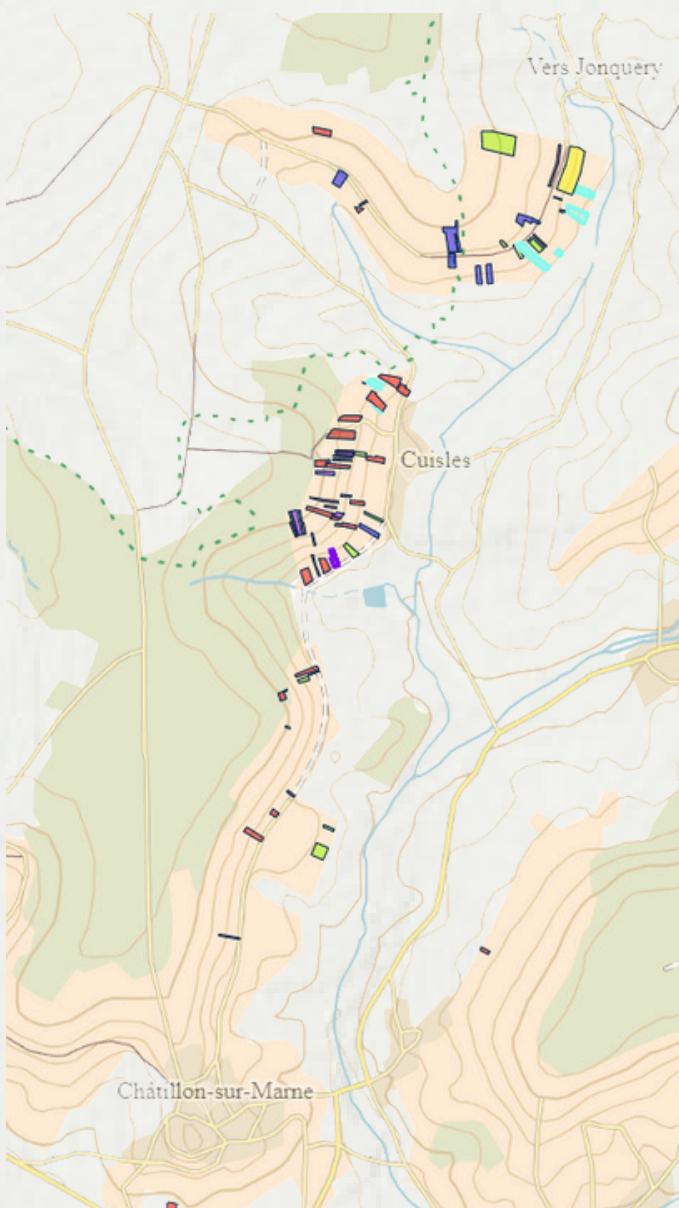
Cet assemblage de vins construit avec deux profils très différents emmène ce rosé sur une jolie complexité ainsi que sur le fruit rouge.

	2023	50%	
2022	25%	2012	0,024414%
2021	12,5%	2011	0,012207%
2020	6,25%	2010	0,006104%
2019	3,125%	2009	0,003052%
2018	1,5625%	2008	0,001526%
2017	0,78125%	2007	0,000763%
2016	0,390625%	2006	0,0003815%
2015	0,195313%	2005	0,000190734%
2014	0,097656%	2004	0,00009536%
2013	0,048828%	2003	0,00004768%

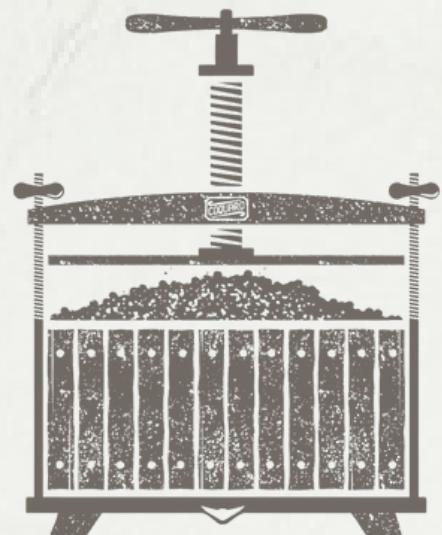


LE TERROIR

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.



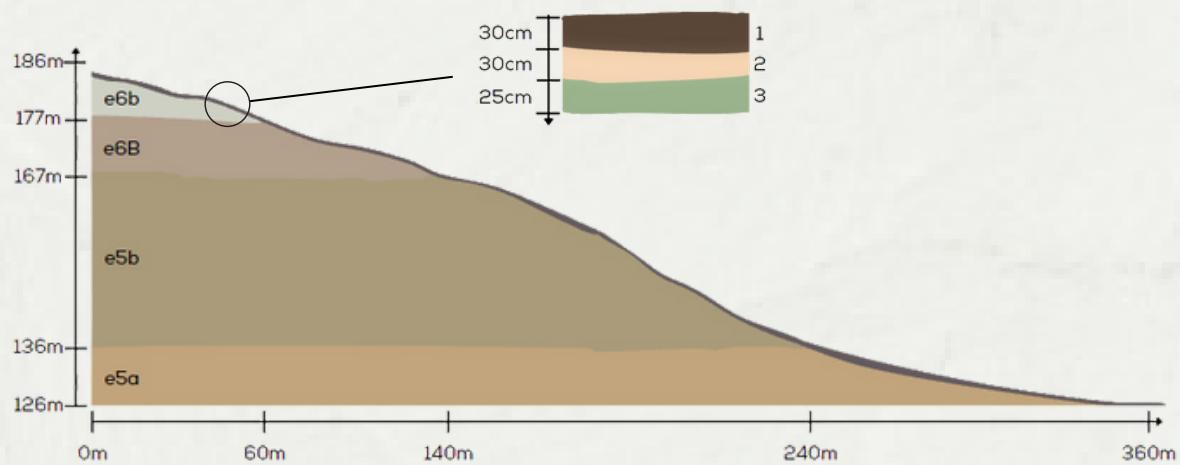
Perpendiculaire à la Marne, notre vallée sur argiles vertes est unique.



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 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 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.

Pour obtenir l'étincelle propre de Eugène Rosé, nous réalisons des vinifications douces sans produits œnologiques.

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

LA GASTRONOMIE

Cette cuvée se marie parfaitement sur tout type de 'street food' à la française: un pâté-croute, du saucisson à l'ail, un croque-monsieur au pain de mie Japonais, de la Coppa, un Jambon de Reims...

PRESSE & CRITIQUES

Robert Parker: 91