

LES FORTES TERRES

L'HISTOIRE

Les Fortes Terres fût la première cuvée 100% Meunier de la maison en 2005. Nous avons choisi ce morceau de terroir car chaque année, en dégustation à l'aveugle, la qualité des vins de ce lieu-dit marquait les esprits. La puissance et la tension de ce vin traduisent l'identité de ce sol unique.



100% MEUNIER
MILLÉSIME 2020
Dosage: 0.5g/l

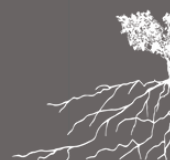
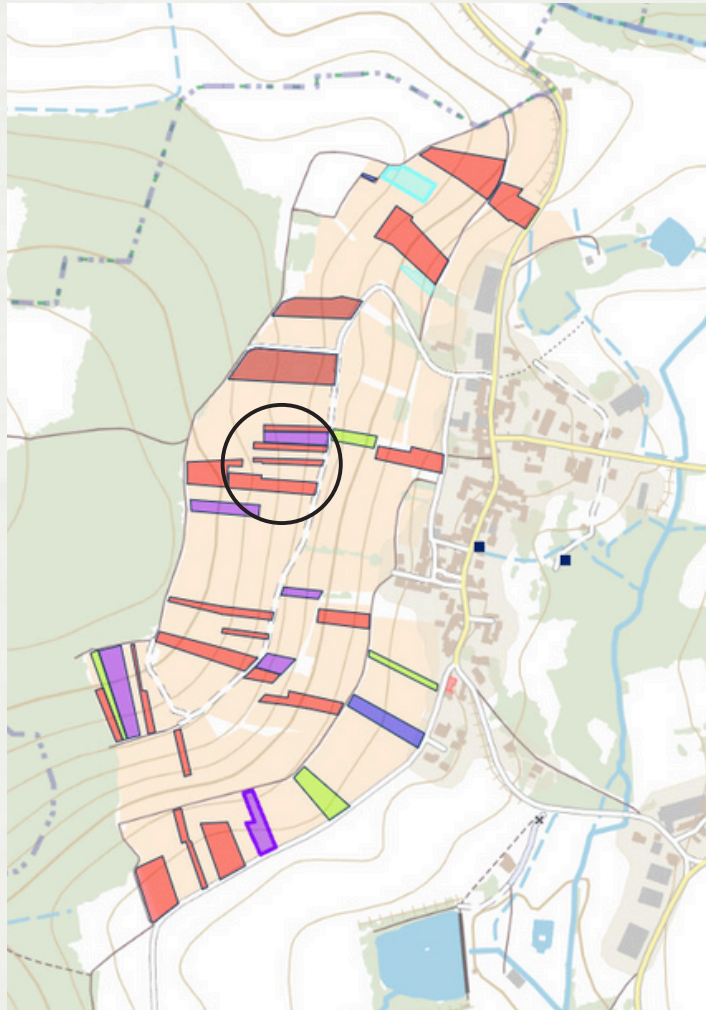
L'ANALYSE

Alcool (% vol)	Sucre total (g/L)	pH	Acidité totale (g/L de H2SO4)	Acidité Volatile (g/L de H2SO4)	SO2 total (mg/L)
12,86	3,60	3,06	4,13	0,24	6

LE TERROIR



Sur Cuisles, ce sont 4 parcelles (en rouge) issues du lieu-dit "Les Fortes Terres". Les sols sont peu profonds et les racines y poussent horizontalement. Une grande densité de vignes crée une importante compétition entre les racines avec des grappes de petite taille très concentrées.

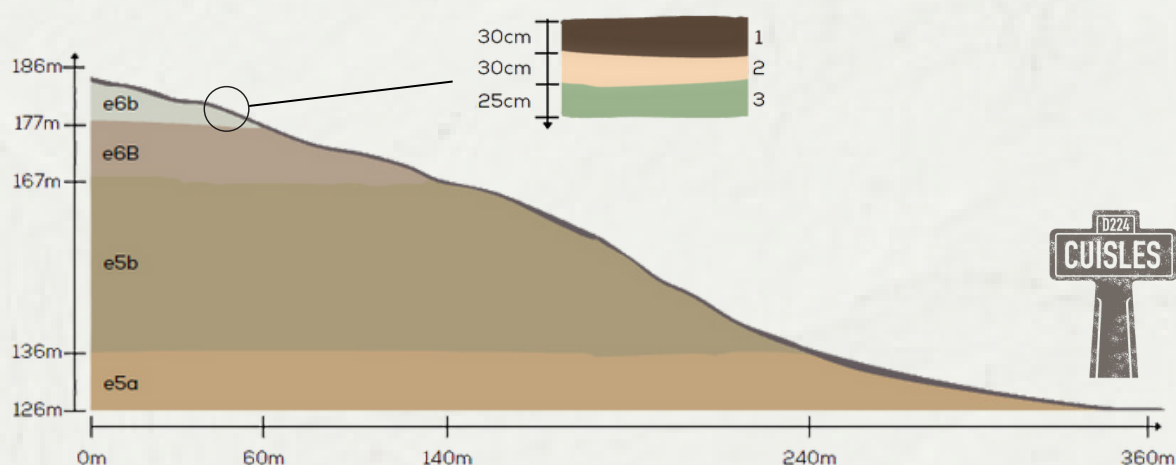


FAMILLE
MOUSSÉ
CHAMPAGNE DEPUIS 1923

LE SOL

La géologie de ce terroir est riche. Elle témoigne d'un passé géologique fascinant que nous avons cherché à identifier pour mieux 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 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.

Après la mise en bouteille, nous laissons nos Champagnes vieillir dans notre cave pendant 48 mois avant dégorgement.

LA GASTRONOMIE

Ce champagne est à déguster idéalement 6 mois après la date de dégorgement indiquée sur la contre étiquette. Il a un potentiel de garde de 20 ans.

Il se mariera à merveille avec un canard laqué ou toute autre déclinaison du canard.

