

# LES TERRES D'ILLITE

## L'HISTOIRE

Le nom de cette cuvée provient des argiles vertes. En effet, nos sols sont peu profonds, avec des marnes calcaires très drainantes, et systématiquement une épaisse veine d'argile verte, appelée « Illite » en pédologie.

La personnalité de ce vin géologique tient ainsi à la sélection des parcelles dotées des plus épaisses couches d'argiles vertes.



80% MEUNIER - 20% PINOT NOIR

Millésime 2020

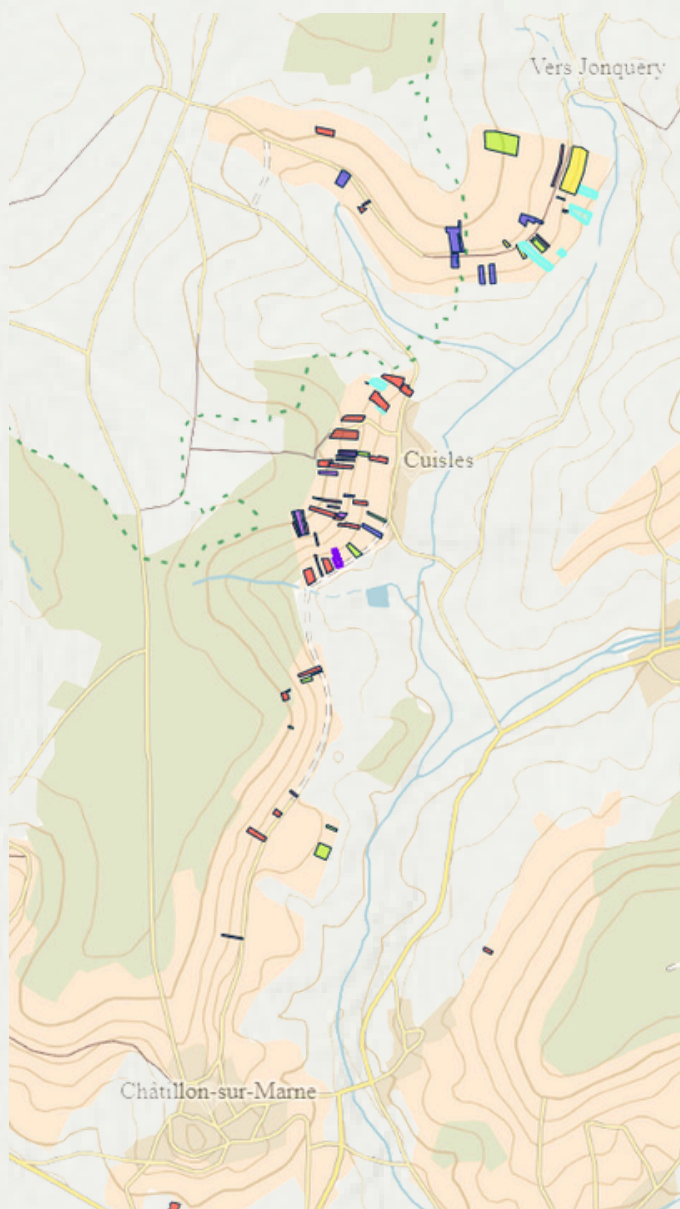
Dosage: 2g/l

## L'ANALYSE

Alcool (% vol)	Sucre total (g/L)	pH	Acidité totale (g/L de H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	Acidité Volatile (g/L de H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	SO <sub>2</sub> total (mg/L)
12,29	3,60	3,09	4,26	0,21	4

# LE TERROIR

Les raisins proviennent des parcelles dont les sols sont composés de nos plus larges veines d'illite. On trouve de tels sols sur Cuisles et Jonquery.



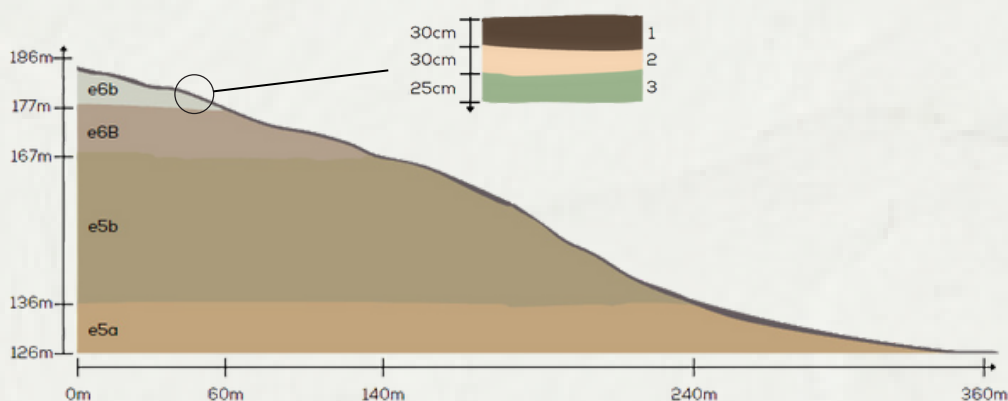
Pour faire honneur à notre micro vallée, nous intégrons dans nos assemblages un grand nombre de parcelles identitaires pour montrer la richesse du terroir de la Vallée de la Marne.



# 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 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.

Sur de longues périodes de sécheresse, notamment durant l'été, l'argile verte est le seul sol où l'humidité persiste. La finesse et la pureté de ces argiles garantissent un apport d'eau à nos raisins.



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.

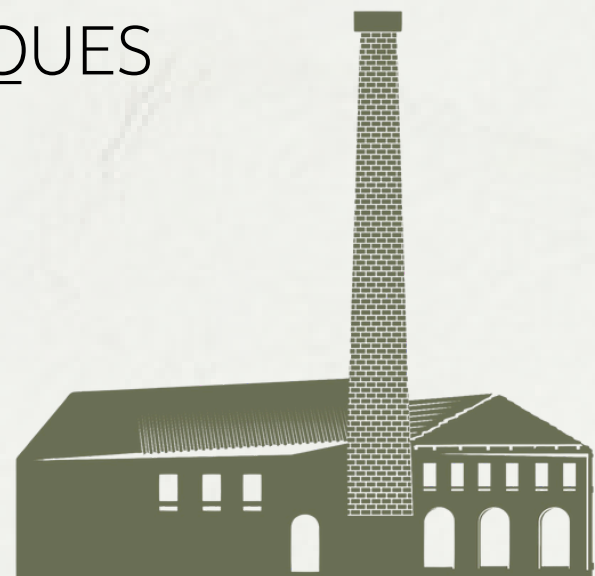
Une fois la mise en bouteille réalisée, nous laissons Les Terres d'Ilite vieillir dans notre cave pendant 36 mois avant dégorgement.

# LA GASTRONOMIE

Cette cuvée est à marier avec des tapas cuisinées à l'huile d'olive: poulpe, croquetas, pan con tomate et jambon, poivron, patatas bravas, bocherones, gambas au chorizo...

# PRESSE & CRITIQUES

Robert Parker: 93



FAMILLE  
**MOUSSÉ**  
CHAMPAGNE DEPUIS 1923