

# LES VIGNES DE MON VILLAGE

## LONGUE GARDE

### L'HISTOIRE

Avant l'arrivée de ce Brut Nature, seul "Les Fortes Terres" était un 100% Meunier. L'idée avec Les Vignes de mon Village est de créer une cuvée tirée liège brut nature identitaire de notre terroir. Elle est aussi un hommage à Jean-Marc Moussé, qui fut maire de son village pendant 25 ans, et amoureux du cépage Meunier.

Cette dernière est la version Longue Garde, vieillie 8 ans sur lies.



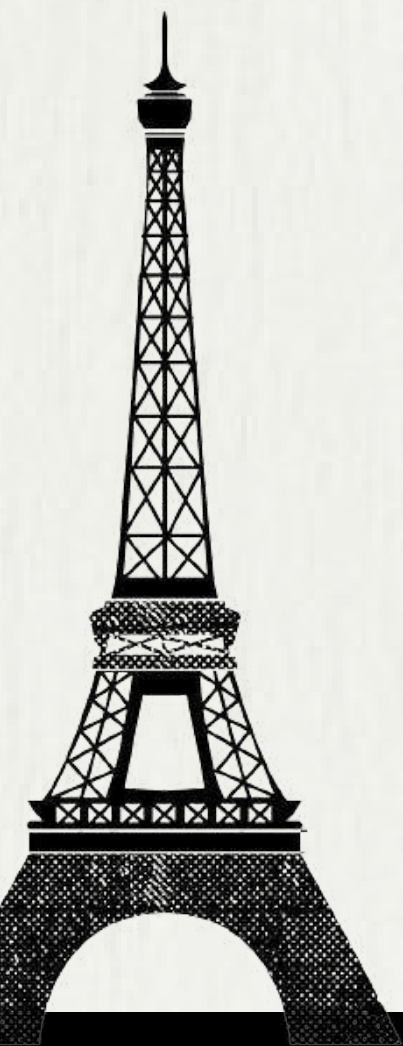
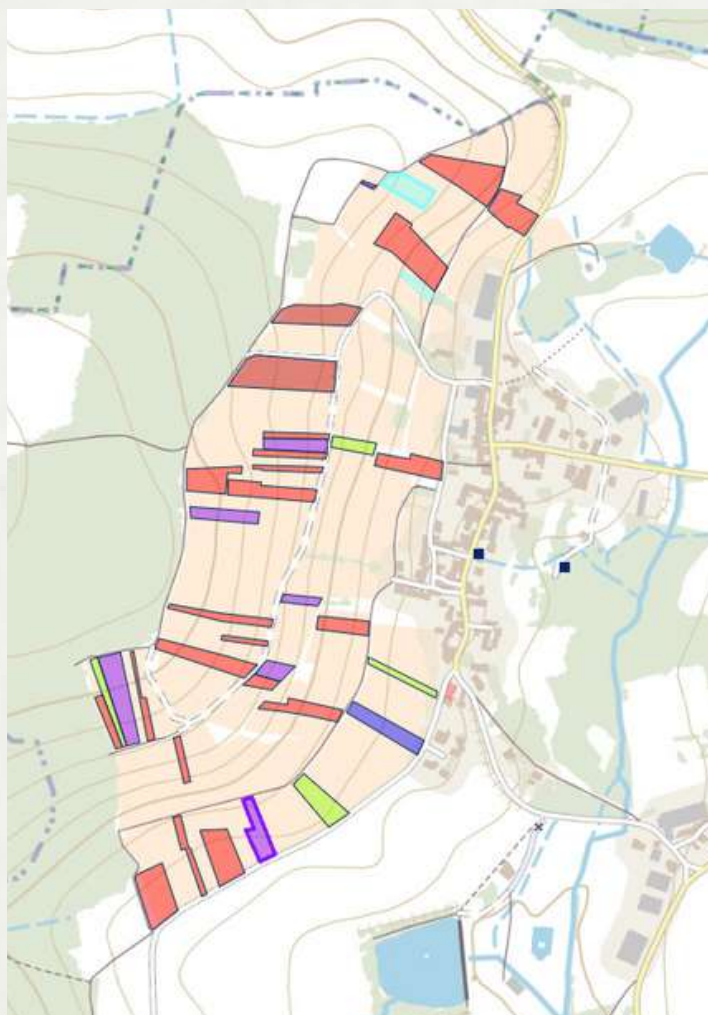
100% MEUNIER  
BASE 2014 / 2015  
Dosage: 0 g/l

### 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) |
|----------------|-------------------|------|-------------------------------|---------------------------------|------------------|
| 12,19          | 3,85              | 3,03 | 4,59                          | 0,37                            | 25               |

# LE TERROIR

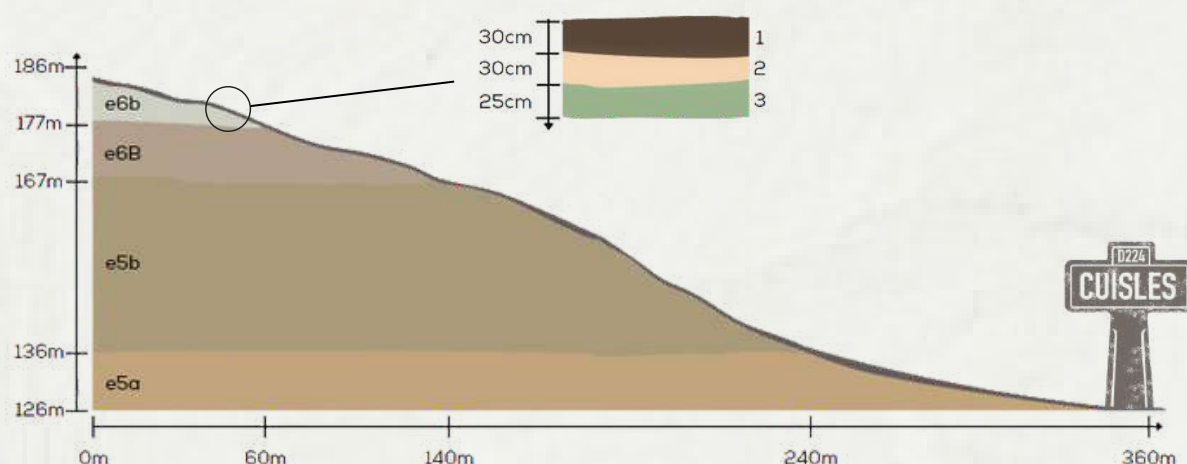
Cette perpétuelle est un 100% Meunier provenant uniquement du village de Cuisles sur les parcelles en rouge (parcelles avec une conversion biologique commencée il y a plus de 7 ans).



# LE SOL

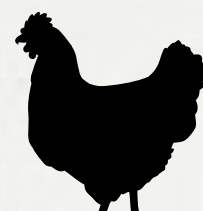
La géologie de ce terroir est riche. Elle témoigne d'un passé géologique fascinant que nous avons cherché à identifier pour mieux comprendre nos vins. Nous préservons nos sols avec du compost maison et contrôlons la santé de notre vigne sur des principes de médecine chinoise. Une équipe de moutons, poules, 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   | Sable 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. Sur certaines parcelles avec des sols très différents, nous ajustons nos racines avec des sélections massales adaptées.

# 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.

Ce vin est un assemblage des années 2014 et 2015, issu de micro vinification en réduction dans des petits contenants en inox.

Il s'agit de la première édition de notre cuvée Les Vignes de mon Village, dont le vieillissement est habituellement de 18 mois.

Pour cette version Longue Garde, nous avons laissé les bouteilles vieillir 96 mois sur lies avant dégorgement.

# LA GASTRONOMIE

Pour s'exprimer pleinement, ce 100% Meunier ne doit pas être carafé, mais servi dans des verres à vin blanc 5 minutes avant dégustation; l'oxygénation est alors plus douce.

Ce vin s'accordera parfaitement sur un beau vol-au-vent, une dinde ou une caille farcie.

