

LES VIGNES DE MON VILLAGE

L'HISTOIRE

Avant l'arrivée de ce Brut Sans Année Nature, seul "Les Fortes Terres" était un 100% Meunier. L'idée derrière ce Champagne est de créer une cuvée tirée liègue identitaire, restant accessible à tous. Elle est aussi un hommage à Jean-Marc Moussé, qui fut maire de son village pendant 25 ans, et amoureux du cépage Meunier.



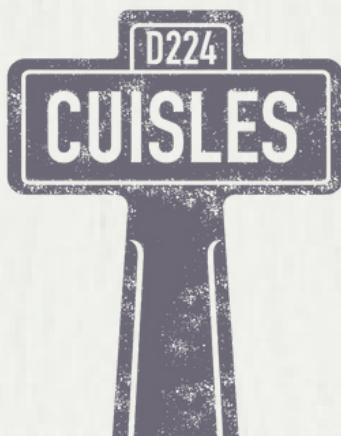
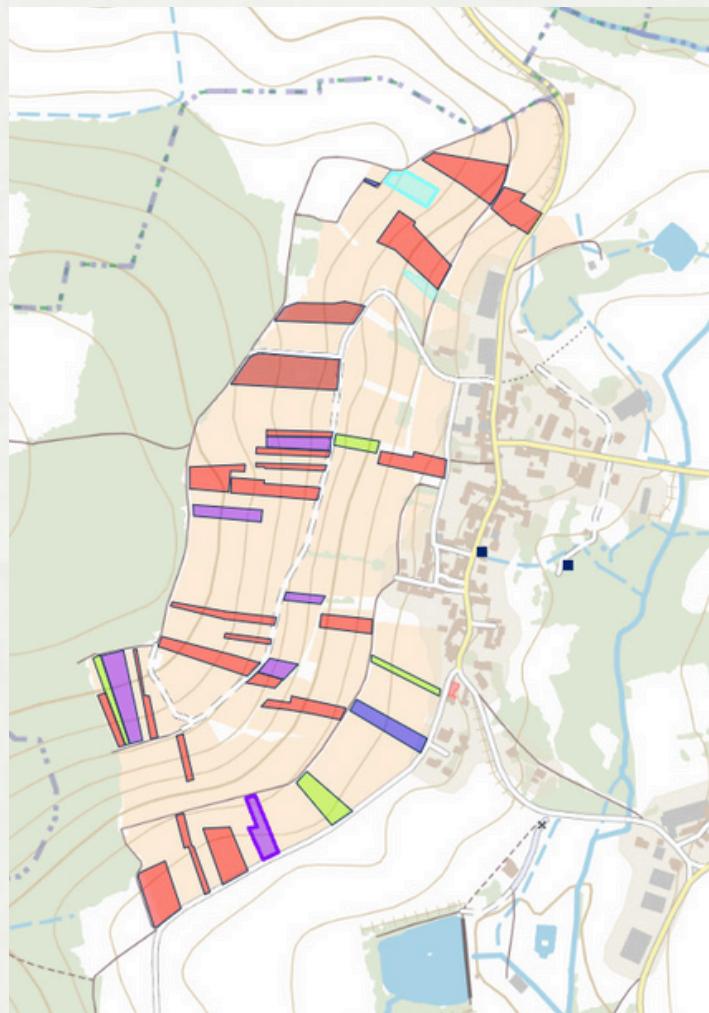
100% MEUNIER
PERPÉTUELLE 2014/2023
Dosage: 0g/l

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)
12,29	0,85	3,21	4,18	0,31	9

LE TERROIR

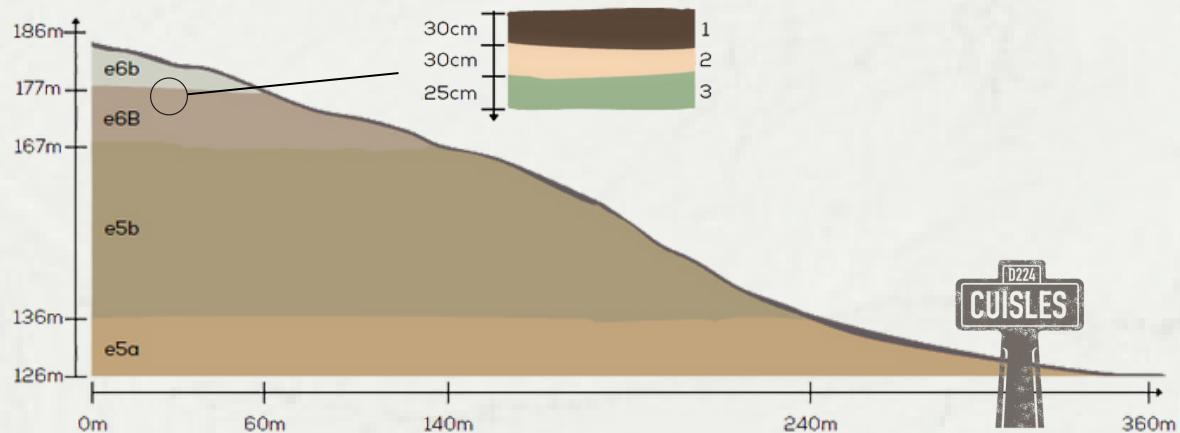
Cette perpétuelle est un 100% Meunier provenant uniquement du village de Cuisles sur les parcelles en rouge (parcelles en conversion depuis plus de 7 ans).



LE SOL

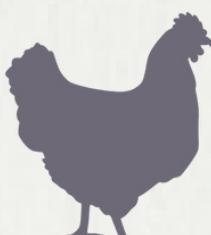
La géologie de ce terroir est riche. Elle témoigne d'un passé géologique fascinant que nous avons cherché à identifier pour mieux s'approprier notre terroir. Nous préservons nos sols avec du compost maison et contrôlons la santé de notre vigne sur des principes de médecine chinoise. Une équipe de moutons, 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	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. 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.

Ce vin est un assemblage d'années entre 2014 et 2023 issu de micro vinification en réduction dans des petits contenants en inox.

Une fois cette étape réalisée, nous sommes prêts pour la prise de mousse. Une fois la mise en bouteille réalisée, nous laissons le vin vieillir dans notre cave pendant 24 mois 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.

L'accord recommandé est sur une viande blanche grillée ou tout simplement des feuilletés.

