

LA RECETTE D'EDMOND

RATAFIA CHAMPENOIS

L'HISTOIRE

100% fait maison, la recette de ce ratafia fut élaborée en 1947 par Edmond Moussé. Nous élaborons notre propre alcool surfin dans l'alambic communal de Cuisles.

Alcool surfin de Meunier: vendange 2021

Mûts de raisins de Meunier: vendange 2022



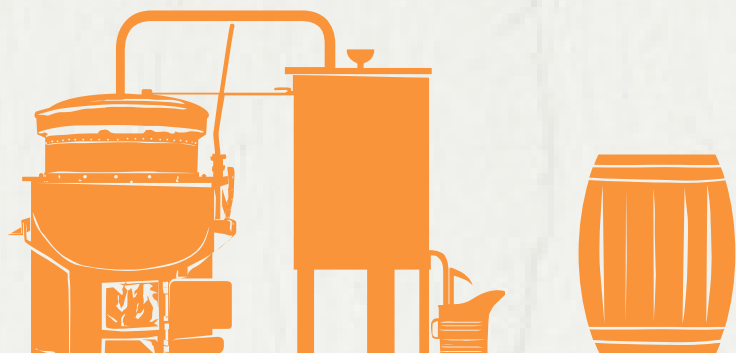
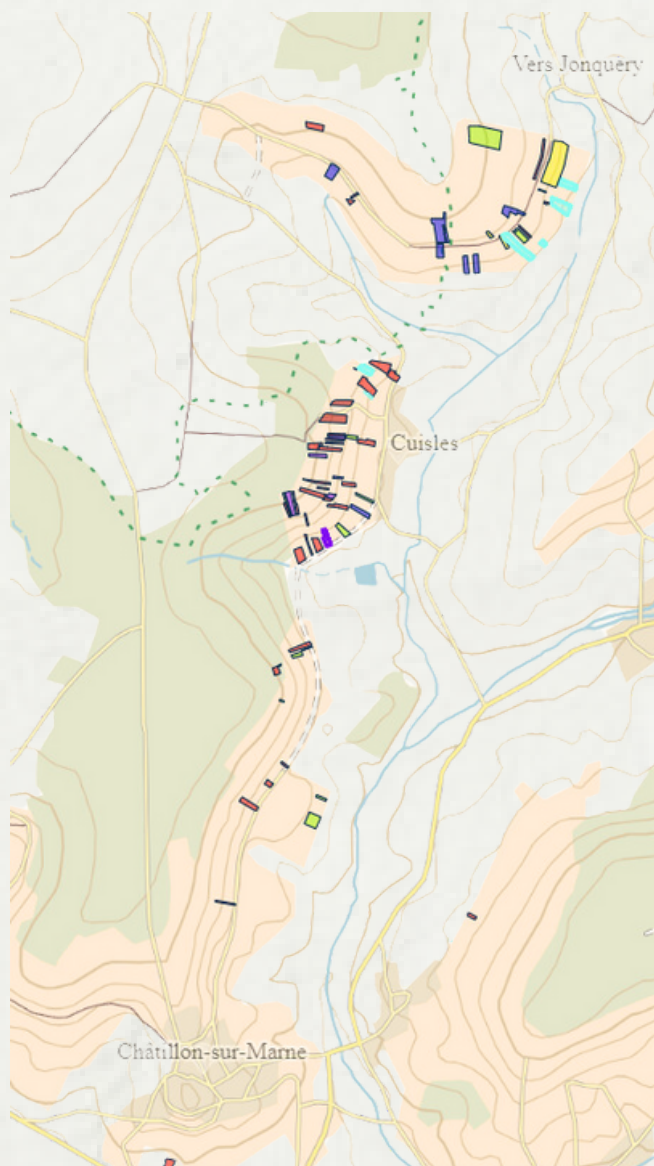
100% MEUNIER

L'ANALYSE

Alcool (% vol)	Glucose / Fructose (g/L)	Acidité totale (g/L de H2SO4)
17,94	157,10	2

LE TERROIR

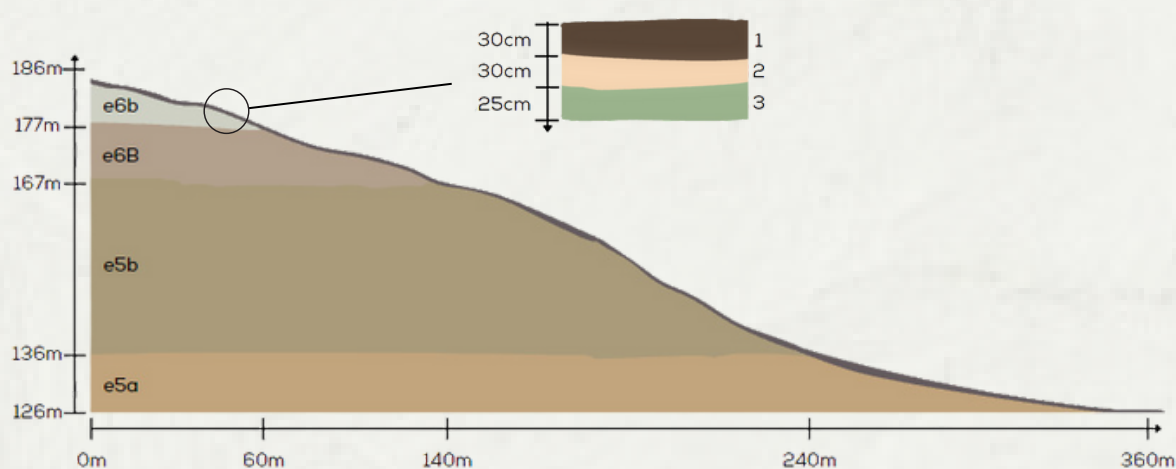
Seules nos parcelles historiques de Meunier se retrouvent dans La Recette d'Edmond.



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.

L'ÉLABORATION

Une fois nos raisins soigneusement récoltés à la main dans des caisses de maraichage, nous les pressons délicatement. Les fins de presses sont utilisées pour composer notre ratafia .

Alcool surfin de Meunier: vendange 2021 distillée dans l'alambic de Cuisles en janvier 2022

Moûts de raisins de Meunier: vendange 2022

Vieillessement: 24 mois en barriques en oxydation

LA GASTRONOMIE

Un dessert cacaoté ou très peu sucré se mariera à merveille avec ce ratafia.

