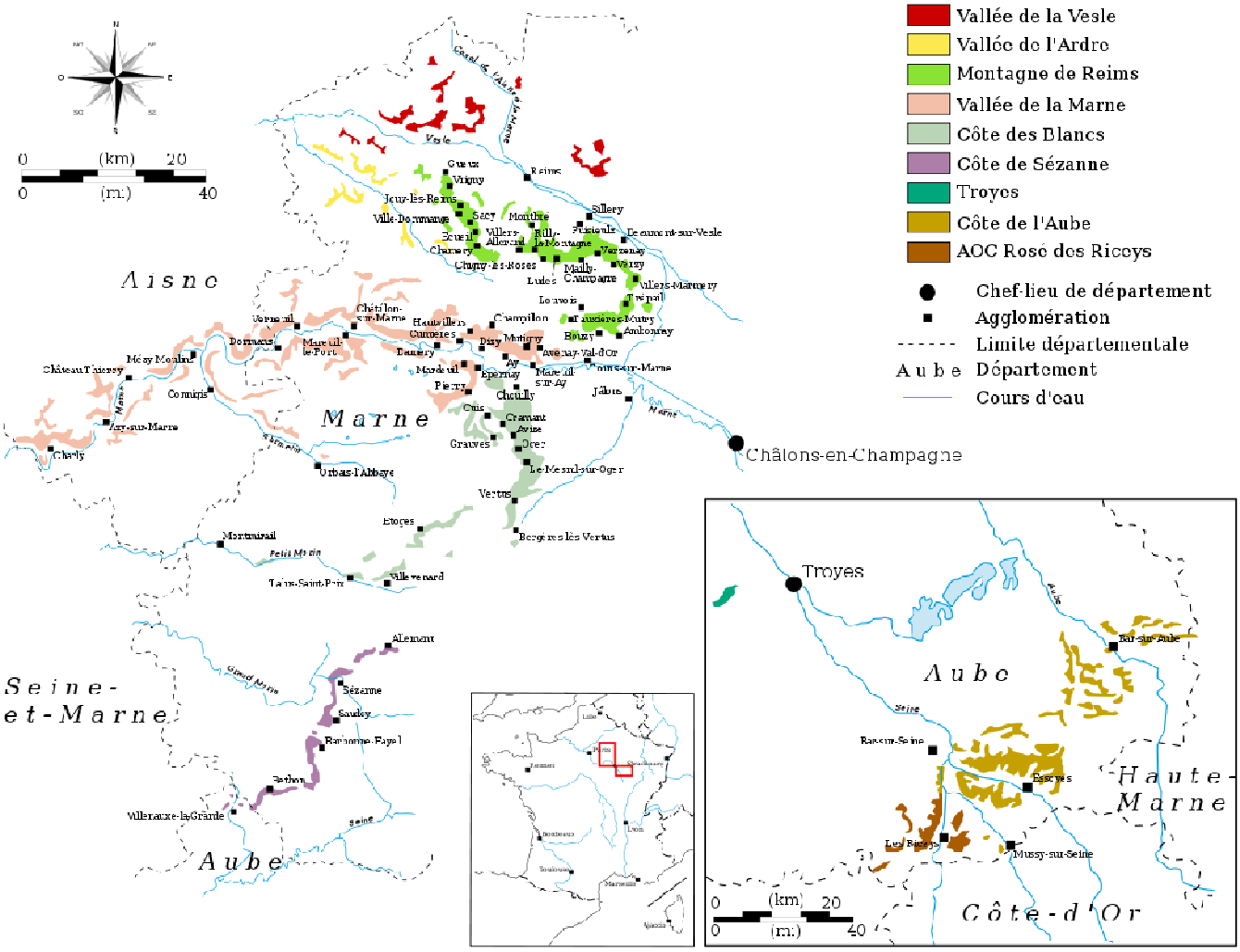
CHAMPAGNE



Le vignoble champenois s'étend sur 5 départements : Marne, Haute-Marne, Aisne, Seine et Marne, Aube.

Les 7 cépages autorisés sont :

- ⇨ *Chardonnay*
- ⇨ *Pinot Meunier*
- ⇨ *Pinot blanc*
- ⇨ *Arbane.*
- ⇨ *Pinot noir*
- ⇨ *Pinot gris*
- ⇨ *Petit meslier*

Le dosage moyen (liqueur d'expédition) est de 12 g/L.

- ⇨ *Pour un Extra Brut : dosage ≤ 5 g/L.*
- ⇨ *Pour un Brut : 5 g/L< dosage ≤ 17 g/L.*
- ⇨ *Pour un demi-sec : dosage > 17 g/L.*
- ⇨ *Pour un Brut 0 ou Brut Nature : pas de sucre ajouté dans la liqueur d'expédition.*

Vin d'accueil : **BARTH. Hassel. Riesling Brut Gd cru 2012**

Crémant Allemand, brut 0. Cultivé en biodynamie, élevé en fût, puis 5 ans sur lattes.

Excellent crémant, supérieur à 95% des champagnes !

VOUETTE ET SORBEE. Fidèle 2012

100% Pinot noir. Brut 0.

Nez : Oxydatif (favorisé par un vieillissement en fût sans ouillage). Fruits exotiques.

Bouche : Attaque fraiche, citronnée. Finale avec des amers, pain grillé.

Un champagne de gastronomie.

VOUETTE ET SORBEE. Blanc d'Argile 2013

100% Chardonnay. Brut 0.

Nez : Frais. Oseille et fenouil.

Bouche : Attaque franche et fraiche. Moins citronné que le précédent, on y trouve plutôt le pamplemousse. Très élégant.

VOUETTE ET SORBEE. Texture 2014

100% Pinot blanc (très rare). Brut 0.

Nez : Légèrement oxydatif. Pain grillé.

Bouche : Beaucoup de matière (il y a des tanins). Chocolat blanc. Crémeux avec une finale crayeuse. Tout en finesse et en dentelle.

DE SOUSA. Caudalie 2012

100% Chardonnay. Extra Brut.

Nez : Classique. Réglisse.

Bouche : Attaque franche. Droit et pétillant. Beaucoup d'acidité (citron) et des amers en finale. Iodé et salin.

JACQUESSON. 735 DT 2007

Assemblage. Extra Brut. 8 ans sur lattes.

Nez : Légèrement oxydatif. Pain d'épices.

Bouche : Bulles fines (à peine perceptibles). De la matière, des tannins. Soyeux et crayeux.

EGLY-OURIET Gd cru VP

Assemblage. Extra Brut.

Nez : Comté. Truffe blanche. Coing.

Bouche : A peine des bulles (plutôt perlant en fait). Fait penser à un grand vin du Jura.

EGLY-OURIET Gd cru 2003

Assemblage. Brut.

Nez : Fruits exotiques.

Bouche : Une longueur exceptionnelle (>25 caudalies). Vanille. Amande, abricot. Finale iodée. A peine des bulles à nouveau.