

Chardonnay de Montgueux

Vincent Couche

Vin Biodynamique

AOC Champagne

☞ L'histoire du domaine

Ma mère m'a transmis sa passion. L'appel de la vigne coule dans ses veines, comme dans les miennes. Mon métier est un sacerdoce. J'aime l'exigence et je n'envisage pas de travailler autrement qu'en recherchant l'excellence.

Je vous dévoile ici mon intimité, cette étreinte du quotidien qui me lie irrémédiablement à ma vigne. Quand je suis avec elle, mon cœur exulte. Elle me parle. Je me délecte de ces conversations silencieuses et fusionnelles.

Je la pare de toutes les attentions. Je suis attentif au moindre de ses frissons, signes quasi imperceptibles de son humeur impétueuse.

Me voici donc un incurable amoureux de ma terre, entraîné irrémédiablement dans les affres de ses caprices, sans cesse désireux de la satisfaire et de cultiver sans relâche, cet amour réciproque et toujours grandissant.

Ce jeu de séduction opère jusqu'au moment ultime de la vendange où, dans une dernière étreinte, elle m'offre enfin son jus limpide, frais et délicat, prémices d'un autre bonheur intense.

Dans l'intimité de la cave, elle laisse exprimer ses meilleurs arômes et s'adonne bientôt, au grand jour, au jeu de la célébrité.

Dans un soupir de satisfaction, elle expire et renaît aussitôt, sous un jour nouveau, plus séductrice que jamais.

☞ L'histoire du vin

Pour la petite info : Le blanc de blancs est un vin blanc produit avec des raisins blancs. Les champagnes utilisent cette dénomination pour les vins issus exclusivement de cépage chardonnay. Mais on parle aussi de blanc de blancs pour toute sorte de vins, mousseux ou non, produits dans toute la France. Le chardonnay trouve sa terre de prédilection sur la côte des Blancs. En 2010, il représente 29 % de l'encépagement en Champagne. Cependant, quelques producteurs produisent un champagne blanc de blancs pouvant comprendre, outre le chardonnay, deux cépages à faible rendement le petit meslier et l'arbane. Le terme opposé au blanc de blancs est le blanc de noirs : un vin blanc produit avec du raisin rouge. En champagne, on utilise alors le pinot noir, le pinot meunier ou les deux en assemblage.



🍷 Notes de dégustation

Vinification en cuve et en fûts (27%)

Dosage en sucre : non dosé - Brut nature

« En bouche, les notes crayeuses de terroir de Montgueux sont épaulées par la fraîcheur, l'intensité et la richesse des raisins, le vieillissement pour en fût procurant un équilibre et une profondeur supplémentaires.

A boire sans accompagnement pour approcher la vérité du terroir »

Gault et Millau

Gault et Millau : 16/20

Gilbert & Gaillard : 91/100

Cépages

- 100% chardonnay

Ce vin se déguste

- 10/12°C, 2h au frigo

www.lacave.facecile.com

