

Brut Extra

BRUT - 1^{ER} CRU

« La version Extra Brut, pour les puristes »

Cette nouvelle cuvée est un nouveau challenge, pour satisfaire une clientèle d'amateurs de Champagnes. La tendance actuelle est de vouloir des Champagnes pas dosés (BRUT NATURE) ou peu dosés (EXTRA BRUT). Personnellement, nous pensons que le dosage fait partie de la vinification champenoise, et nous préférons donc souvent les champagnes « extra-brut » au « brut nature ».

Selon nous, le dosage « parfait », c'est quand le vin est équilibré. « Il y en a assez, mais pas trop ».

Cette cuvée est tout simplement notre brut sans année classique « Cuis 1^{er} cru » avec un dosage plus faible. Pour réussir cet exercice, nous gardons les vins sur lies plus longtemps, pour que la cuvée soit naturellement équilibrée.



Cépage : 100% Chardonnay

Terroir : Cuis 1^{er} Cru - Côte des Blancs

Assemblage N° 181 : issu de 6 vendanges

- 67 % de 2015 (dont 8 % d'excellentes 1^{ères} tailles),
- 9.3 % de 2014,
- 8.4 % de 2013
- 6.3 % de 2012
- 7 % de 2011,
- 2 % de 2010

Vinification :

- Vendanges manuelles et pressurage fractionné
- Débourage à froid
- Fermentation alcoolique thermorégulée
- Fermentation malolactique
- Élevage en cuves pendant 6 à 8 mois
- Vins de réserve conservés en bouteille (méthode très rare)
- Stabilisation au froid (-4°) et filtration sur argile

Mise en bouteille (tirage) : février 2016

Vieillessement : En bouteille sur lies plus de 4 ans

Dégorgement : 3 mois avant expédition

Dosage : 4 g/L de sucre

Production annuelle :

- 20 000 bouteilles (pris sur le Brut sans Année)