

OGER GRAND CRU

BRUT - BLANC DE BLANCS

« L'expression d'un terroir unique »
Depuis 2011

Le « OGER GRAND CRU », cuvée identitaire se singularise par sa puissance naturelle et son expression minérale « plus fumée » et « graphite » que nos autres Champagnes blanc de blancs.

Avec 12 hectares de Grand Cru, nous n'avons jamais élaboré de cuvée 100% grand cru, car notre philosophie de l'assemblage nous a toujours poussé à ajouter une pointe de « Cuis 1^{er} cru » pour apporter la fraîcheur de ce terroir à nos grandes cuvées.

En 2011 pour la 1^{ère} fois, nous avons élaboré cette cuvée « mono-village grand cru », car son expression unique modifiait trop le style de nos cuvées d'assemblage.

Une exception qui s'est confirmé depuis...



Cépage : 100% Chardonnay

Terroirs : 100% Oger Grand Cru - sud de la Côte des Blancs

Assemblage N° 193 :

Base 2016 avec 8% de 2015.

- 47% « Terres de Noël » et « Brulis » (cœur de terroir)
- 30% « Champs Nérons » (Oger sur craie)
- 23% « Fondy » (Oger argilo-calcaire)

Vinification :

- Vendanges manuelles et pressurage fractionné
- Débourage à froid
- Fermentation alcoolique thermorégulée
- Fermentation malolactique
- Élevage en cuves pendant 8 mois
- Stabilisation au froid (-4°) et filtration sur argile

Mise en bouteille (tirage) : avril 2017

Vieillessement : En bouteille sur lies 2 ans

Dégorgement : 3 mois avant expédition

Dosage : 5 g/L de sucre

Production annuelle : 4 927 bouteilles

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.