

# CHAMPAGNE SPECIAL CLUB CHOUILLY GRAND CRU – 2 0 1 2

**Une exception qui confirme la règle.**

Alors que nous sommes des irréductibles défenseurs des assemblages de « terroirs différents » pour obtenir plus de complexité et d'équilibre...

Alors qu'avec 12 hectares de grand cru, nous n'avons jamais élaboré de Special Club « grand cru » pur, car nous y ajoutons toujours un peu de « Cuis 1<sup>er</sup> cru » apportant la fraîcheur, incontournable de notre style...

Nous avons décidé de créer à partir du millésime 2012 plusieurs cuvées « Special Club » :

- - notre assemblage de « Grands Terroirs de Chardonnay »

- et plusieurs cuvées « MONO-TERROIR GRAND CRU », en quantité limitée.

**Des trois cuvées « mono-terroir », cette cuvée « CHOUILLY grand cru » est la seule qui provient d'un seul lieu-dit, mais de plusieurs parcelles représentant 2 ha 80.**

**Pour les amateurs de Champagnes plus singuliers.**

## Assemblage n° 160

**100% Chardonnay de CHOUILLY GRAND CRU (nord Côte des Blancs) :  
Assemblage de plusieurs parcelles de « Montaignu » plantées en 1951 et 1991.**

Vignes vendangées le 21 septembre 2012 à 11°40 et 11.10° naturel

### vinification :

- . Vendanges manuelles et pressurage traditionnel,
- . fermentation alcoolique thermorégulée (18 à 21°),
  - Pas de chaptalisation
  - . fermentation malolactique,
- . élevage en cuves neutres pendant 6 mois (2 soutirages),
  - . stabilisation au froid (-4° C),
  - . légère filtration sur argile après assemblage,
    - . tirage en **avril 2013**
  - . vieillissement en bouteille, sur lies, 4 ans
  - . dégorgement 3 mois avant expédition,
- . dosage faible (4 gr/l de sucre). EXTRA-BRUT

**Production : 3.003 bouteilles**