

# **CHAMPAGNE SPECIAL CLUB CRAMANT 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.  
Cela ne remet pas en cause notre philosophie de l'assemblage, car même cette cuvée « CRAMANT grand cru » est un assemblage d'une dizaine de parcelles.

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

## **Assemblage n° 159**

**100% Chardonnay de CRAMANT GRAND CRU (nord Côte des Blancs) :**  
**32% Buissons**  
**22% Bauves**  
**16% le Fond du Bateau**  
**16% Bionnes**  
**11% Champ du Prévot...**

Vignes vendangées les 19 et 20 septembre 2012 à 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 : 3.013 bouteilles**