



CHAMPAGNE EXTRA BRUT

« L'Orage »

Famille Moussé



Historique : En 2003, Cédric Moussé reprend le domaine familial, après quelques années à se former dans différents vignobles et à la cuverie expérimentale du CIVC.

La volonté d'aller très loin dans une production ultra responsable avec une durabilité profonde se dessine très vite.

En 2014, le pari d'arrêter complètement les pesticides de synthèse est réussi.

En 2017, une rupture se fait sur la vinification. Une seule idée en tête, supprimer tous les masques (sucre au dégorgement, produits œnologiques, soufre de pétrole, bois neuf, oxydation...). C'est le top départ d'années de recherches et d'une profonde modification dans les vins.

Encépagement : 100 % Chardonnay.

Terroir : 11 terroirs emblématiques de la Vallée de la Marne.

Température de Service : 9 à 10°C

Potentiel de Garde : 2 à 3 ans.

Observations : L'année 2021 a été des plus compliquées pour les vigneron de la Vallée de La Marne. Gel, orage très violent, supercellule, grêle. La famille Moussé a perdu une très grande quantité de récolte. Aussi, onze amis vigneron ont offert leur vendange afin que Cédric puisse vinifier cette belle bouteille.

Ce blanc de blancs se présente à nous sous une robe or pâle aux reflets dorés.

L'olfactif se distingue par un profil élégant où les notes de fruits à chair blanche et d'agrumes se mêlent aux effluves floraux et de noisettes.

Le registre crayeux confère à l'ensemble une délicate minéralité.

Quelques accords : A l'apéritif, une entrée iodée avec des coquillages, une tarte citron meringuée...

