

# CHAMPAGNE

## Brut Nature « Fosse-Grely »

### RUPPERT-LEROY



**Historique :** C'est une histoire qui donne envie, une aventure qui force le respect et la réussite. Professeurs d'éducation physique et sportive pendant une quinzaine d'années, passionnés de Kayak, c'est sur l'eau que Bénédicte Ruppert et Emmanuel Leroy se sont rencontrés et sur terre qu'ils ont donné vie à leur binôme.

En 2009, ils décident de reprendre les vignes des parents de Bénédicte, à Essoyes dans la

Côte des Bar. La Biodynamie est pour eux une évidence, utilisant le compost de leurs vaches et moutons pour créer des préparats et traitements biologiques. La ferme des Ruppert-Leroy est en autosuffisance quasi-complète. Entourés de forêts, de prêtres et d'animaux, ils pensent même à planter des arbres dans leurs parcelles pour enrichir la biodiversité dans les vignes.

**Encépagement :** 50% Pinot Noir et 50% Chardonnay

**Terroir :** Argilo-calcaire, dominance d'argile rouge

**Température de Service :** 9°C

**Potentiel de Garde :** 2 à 4 ans.

**Observations :** Voici de notre point de vue un sommet qui n'a rien à envier aux plus célèbres Grands Crus de la Montagne de Reims. Noisette, fruits confits, abricot rôti, cire d'abeille... le bouquet n'en finit pas de vous surprendre dans un registre sensuel, marquant une très belle évolution du vin. La bouche n'est pas en reste, à la fois voluptueuse, d'une incroyable longueur mais toujours très digeste, portée par une fine trame minérale et un fruit de toute beauté. A table, il accompagnera merveilleusement quelques grands classiques de notre gastronomie, comme un poulet aux morilles et vin jaune, une poularde en demi-deuil ou des quenelles de brochet sauce Nantua. Unique et envoûtant.