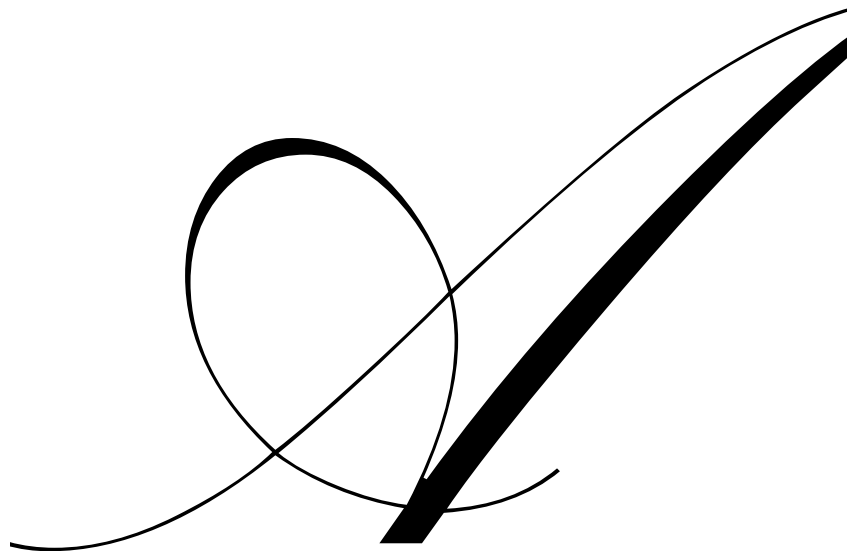


CHAMPAGNE

Yann Alexandre

VIGNERON INDEPENDANT
COURMAS



Le sens de l'équilibre

L'équilibre entre la terre et la plante, le travail du sol, le choix des variétés et de leur conduite selon le terroir...

L'intervention humaine, à chaque étape, pour la précision...

L'importance de suivre l'évolution quotidienne du végétal, comme un jardin...

La maturité et l'état du fruit avant le pressurage, pour être au plus juste du cépage et de son terroir...

La vinification parcellaire pour distinguer chaque potentiel de chaque vin...

Une somme de détails qui prend son sens lorsqu'ils sont assemblés : mon sens de l'équilibre.



c e r t i f i é
H A U T E
V A L E U R
E N V I R O N N E M E N T A L E
n i v e a u 3



30 parcelles réparties sur 9 Crus aux terroirs différents

Une petite moitié en Pinot Meunier, un tiers en Chardonnay et le reste en Pinot Noir

Certifié Haute Valeur Environnementale Niveau 3

Le respect de la biodiversité, la gestion des amendements, de la ressource en 'eau, une stratégie phytosanitaire écologique



L'enherbement et le charrutage de toutes les parcelles

Pour que les racines plongent et la vigne devienne autonome, pour ne plus utiliser d'herbicide, pour stopper l'érosion, pour que les intrants soient retenus par l'herbe

Les amendements organiques

Un entretien de fond qui permet à la vigne de se développer seule et de prendre les éléments dont elle a besoin

Les travaux de la vigne faits à la main

Palissage, taille en vert (ébourgeonnage), cisailage pour éliminer les entre-cœurs, pour éclaircir la vigne et assurer l'aération et la maturation des raisins





Le respect de l'ordre des vendanges pour la maturité optimale de chaque parcelle
 Le tri des raisins à la parcelle, le soin à la coupe

Le pressurage parcellaire, la décantation par gravité et la vinification indépendante de chaque jus

*Chaque cépage, chaque cru et chaque parcelle sont vinifiés séparément,
 trouver l'équilibre et la fraîcheur à l'assemblage*

Obtenir des bulles fines

*En ne retenant que les premiers jus, les Cuvées
 En maintenant une température constante en cave pour une prise de mousse lente
 En faisant longuement vieillir sur lies*

Le remuage traditionnel, le dégorgement, le bouchage en liège naturel, le repos après la liqueur



LE REPOS SUR LATTES



LE REMUAGE



LE DÉGORGEMENT

