

CHAMPAGNE

— DEPUIS 1889 —

Laberte Frères À CHAVOT

Les Vignes d' Autrefois

Les parcelles sélectionnées ont été plantées par nos aïeux entre 1947 et 1953. Plusieurs générations se sont succédées afin de préserver ce patrimoine et ainsi conserver toutes les qualités de ces vieux pieds (certains sont franc de pied)

L'ensemble donne naissance à ce grand vin de Champagne, véritable hommage à nos ancêtres, et au cépage Pinot Meunier.

Pratiques culturelles : vignes cultivées dans le respect du vivant.

Assemblage :

100 % Pinot Meunier. On note toutefois quelques pieds de Chardonnay, Pinot Noir et Fromenteau au sein des parcelles.

- Village de Chavot : *La Potote, Les Rouges Maisons*. Sols argilo-limoneux assez profond, avec présence de silex. Sous-sol crayeux reposant sur un calcaire dur.
- Village de Mancy : *Les Hautes Norgeailles*. Sols peu profonds à dominante argileuse et mince couche limoneuse en surface. Sous-sol calcaire drainant issu du Sparnacien.

Vinification :

- Raisins cueillis à maturité optimum. pressurage traditionnel
- Fermentation alcoolique en barriques
- Fermentation malo-lactique non réalisée
- Elevage sur lies fines pendant 6 mois

Dosage : dégorgement à la volée. De 2 à 4 Gr /L.

Notes de dégustations :

- Peter Liem ; The chalky soils of this area are clearly felt here, creating a racy, minerally intensity underneath the citrusy fruit. The length on the finish is superb, driven by that vivacious chalkiness.

- Jancis Robinson : 16,5 / 20 / Tyson Stelzer : 94 / 100

- Guide RVF : donne du gras, de la densité, un volume à une bouche qui reste perché sur une très haute acidité, entre groseille et rhubarbe. 16 / 20

