

CHAMPAGNE

— DEPUIS 1889 —

Laberte Frères

À CHAVOT

Les 7

Plusieurs siècles auparavant, nos ascendants cultivaient déjà la vigne. Les méthodes de travail n'étaient pas celles actuellement, et les cépages non plus. Ces cépages perdus de la Champagne, nous les avons retrouvés au sein de nos vieilles parcelles et avons décidé de recréer une parcelle d'antan, afin de déguster à nouveau ce qu'était un vin de Champagne il y a 250 ans...

Pratiques culturales : vignes cultivées dans le respect du vivant.

Assemblage : Terroir de Chavot. Plantation récente. Exposition Nord-Est. Sol argilo-calcaire profond avec présence de petits cailloux, schistes et silex. Sous-sol crayeux. Réparation des cépages, environ :

- 10% Fromenteau
- 8 % Arbanne
- 14 % Pinot Noir
- 18 % Chardonnay
- 17 % Pinot Blanc
- 18% Pinot Meunier
- 15 % Petit Meslier

Vinification :

- Raisins cueillis à maturité optimum.
- Fermentation alcoolique en barriques
- Fermentation malo-lactique non réalisée
- Elevage sur lies fines pendant 6 mois
- assemblage de plusieurs années : 60% des vins de l'année sont ajoutés à 40% d'une réserve perpétuelle des années antérieures (depuis la première récolte en 2005)

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

Notes de dégustations :

- Antonio Galloni : Intensely perfumed and bright. Citrus, white orchard fruit and sweet, perfumed overtones all develop in the glass. **92 / 100**

- Jancis Robinson : Impressively complete nose. Real depth and complexity. Very much a wine that demands attention.

- Stephen Tanzer : **93 / 100** / Jacques Dupont : **18,5 / 20**

- Guide RVF : **16,5 / 20** / Peter Liem : **

