



CHAMPAGNE BINON-COQUARD

"VITICULTEURS DE SOUCHE; ÉLABORATEURS DE COEUR"

ESPRIT SOLERA

Fruit d'une technique spéciale d'élevage, Esprit Solera est une invitation à remonter le temps. La méthode Solera consiste à faire vieillir ensemble des vins issus de plusieurs années, créant ainsi une réserve perpétuelle, rajeunie chaque année.

COMPOSITION : vins de réserves 100% Pinot Noir de 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011 et 2012

TERROIR : Côte des Bars, communes de Spoy, Meurville et Champignol lez Mondeville. Sols Argilo-calcaire sur sol kimméridgien

AGE MOYEN DES VIGNES : 25 ans

VITICULTURE : raisonnée depuis les années 1990 ; certifiée Terra Vitis

Nous travaillons le sol mécaniquement (labour) et enherbons nos parcelles un rang sur deux pour remplacer le désherbage chimique.

Nous raisonnons nos apports en engrais organique, et nous réduisons nos traitements phytosanitaires

VINIFICATION :

Les vendanges sont manuelles et les raisins sont pressés directement dans notre pressoir à plateau incliné d'une contenance de 4000 kg.

Les fermentations (alcoolique et malolactique) sont faites en cuves inox thermorégulées entre 18°C et 20°C.

Tous nos vins sont filtrés après assemblage.

MISE EN BOUTEILLES : mai 2013, dégorgement en fonction des ventes

DOSAGE : 4 g/L - Brut

POURCENTAGE D'ALCOOL : 12,5 % Vol.

ELEVAGE : 9 ans en cuve inox et 10 ans en bouteilles sur lattes

VOLUME DE PRODUCTION : 1000 bouteilles pour ce tirage

POTENTIEL DE GARDE : 2 à 3 ans

TEMPERATURE DE SERVICE : entre 8 °C et 10°C





CHAMPAGNE BINON-COQUARD

"VITICULTEURS DE SOUCHE; ÉLABORATEURS DE COEUR"

ESPRIT SOLERA

DEGUSTATION :

- **Vue** : robe jaune pâle, même après toutes ces années. On aperçoit du « gras » sur les bords du verre, signe du vieillissement
- **Nez** : On trouve des notes légères d'agrumes signe d'une fraîcheur toujours présente. Le deuxième nez exprime des notes d'amandes, de noisettes, de fruits confits mais aussi des arômes de vanille
- **Bouche** : fraîcheur étonnante caractérisée par des notes légères de pomme granny, de pomelo et toujours de fruit à coque. Le milieu de bouche est patiné avec un léger côté truffé, qui se développera davantage d'ici quelques temps. Belle longueur en bouche sur une finale avec des tendances mentholées

SPECIFICITE DE LA METHODE D'ELEVAGE « SOLERA » :

Lors des assemblages de janvier, une partie des vins de l'année sont **mis en « réserve »** et sont conservés dans des cuves inox à 13°C. Ils obtiennent ainsi de légères notes de vieillissement.

Une partie de ces vins de réserve sert aux assemblages de l'année suivante ; la partie restante est complétée par des vins de la nouvelle vendange, etc., etc. Ainsi, la réserve est rajeunie chaque année sans perdre ses notes d'élevage.

NAISSANCE DE LA CUVÉE « ESPRIT SOLERA »

Tout a commencé avec la mise en réserve de vins issus uniquement de Pinot Noir de la vendange 2004, bientôt complétés par des vins de 2005, 2006... tout en nous permettant de faire nos assemblages tous les ans.

Dégustée chaque année, cette cuve de réserve laissait toujours de belles impressions. Nous avons décidé de la mettre à l'honneur et de créer une cuvée issue uniquement de ces vins de réserves : 1000 bouteilles furent champagnisées en 2011 pour la première fois.

Vieillies en cave à 12°C, pendant 10 ans, ces vins de réserves ont peaufiné leur maturité tout en conservant une fraîcheur agréable grâce à la prise de mousse. L'Esprit Solera était né !

Un champagne **gastronomique** à apprécier lors d'un repas de fête ou un dîner amélioré entre amis.

ACCORDS METS/VINS : ravioles de volaille sauce à la truffe, Côte de bœuf/ filet de bœuf légèrement assaisonné à la truffe, magret de canard sauce aigre douce

