



CHAMPAGNE
ANDRÉ HEUCQ
NATURE ● TERROIR

HOMMAGE PARCELLAIRE

Les Vignes Blanches - Millésime 2013

VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Cuisles, parcelle les Vignes Blanches
- Sol : argileux calcaire (illite)
- Age des vignes : 36 ans

VINIFICATION

- Assemblage cépages : 100% Chardonnay
- Assemblage années : 2013
- Nombre de bouteilles produites : 700
- Fermentation alcoolique : en fût
- Fermentation malo-lactique : non
- Elevage : en fût
- Vieillesse en cave : 36 mois sur lies - bouchage liège et agrafage
- Dosage : Brut Nature

Disponible en bouteilles (75 cl).

DÉGUSTATION

• La robe or pâle à reflets vert fait vivre un foisonnement de bulles minuscules et rapides qui génère un sentiment de scintillement. La présentation est alerte et lumineuse.

• Le nez est tout d'abord floral avec des notes de jonquille, de mimosa, de miel frais, puis évolue vers un caractère plus végétal (verveine, fougère), accompagné de fruits secs (amande, noisette fraîche), de mie de pain et d'iode.

Ce vin montre ainsi sa grande jeunesse, mais aussi une jolie complexité.

• L'attaque en bouche est précise, aiguisée, puis le vin propose une consistance épaisse, avec beaucoup de matière et une vivacité tranchante, qui donne le tempo jusqu'à la finale sur des parfums de poivre blanc. Malgré cette grosse structure, la texture n'en est pas moins crémeuse car l'effervescence et l'acidité sont de qualité.

La finale, très minérale (saline et caillouteuse), est longue (10 secondes), « séveuse » et extrêmement tendue. Elle propose des fragrances de noix fraîche.

Il s'agit d'un Champagne de terroir, d'un Champagne de caractère. Puissant, tendu, minéral, structuré et doté d'un énorme potentiel de conservation. Un Champagne de méditation, et de gastronomie aussi.

• Une cuvée à servir entre 10 et 12°C dans une flûte galbée pour profiter de sa puissance et de son évolution dans la flûte. A table proposez lui des plats maritimes de caractère, où l'on retrouvera le rouget, l'huître sauvage, l'ormeau, l'anchois frais ou bien un très vieux Parmesan.



9, rue Eugène Moussé - 51700 Cuisles
Tél. 03 26 58 10 08
email : contact@champagne-heucq.com
www.champagne-heucq.com

