



CHAMPAGNE
ANDRÉ HEUCQ
NATURE  TERROIR

HOMMAGES PARCELLAIRES

Les vignes blanches 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 : 2014
- Nombre de bouteilles produites : 700
- Fermentation alcoolique : en fût
- Fermentation malo-lactique : oui
- Elevage : en fût
- Vieillessement en cave : 36 mois sur lies
- Dosage : Brut Nature
- Soufre Total : inf 20 Mg/L

Disponible en bouteille (75cl) et en magnum (150cl)



DEGUSTATION

- 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 plutôt discret, est tout d'abord floral, puis évolue vers un caractère plus végétal (pomme verte, algues marine), accompagné 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 étoffée, avec une belle matière et une vivacité tranchante. Cette dernière donne le tempo jusqu'à la finale sur des parfums de ci-tronnette. La texture n'en est pas moins crémeuse car l'effervescence et l'acidité sont de qualité. La finale, très minérale (amère, saline et caillouteuse), est longue (10 secondes) et tendue. Elle propose des fragrances fermentaires.

Il s'agit d'un Champagne de terroir, un Champagne de caractère. Puissant, tendu, minéral, structuré et doté d'un joli potentiel de conservation, il accompagnera les grands moments de la vie.

- 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.