



## HOMMAGE PARCELLAIRE

### La Sablonnière - Millésime 2013

#### VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Olizy, parcelle la Sablonnière
- Sol : limono-argileux (illite)
- Age des vignes : 36 ans

#### VINIFICATION

- Assemblage cépages : 100% Pinot Noir
- 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 affiche le potentiel de la cuvée. L'effervescence est lente, fine et abondante, la mousse délicate et régulière. La présentation visuelle indique qu'il faut prendre son temps.
- **Le nez** est particulièrement étonnant car à la fois rustique et exotique. On perçoit aussi bien la pomme verte ou les racines (céleri), sur un fond animal, que le kiwi, les fruits de la passion ou le melon d'eau...

Cette complexité signe la personnalité du vin en même temps qu'elle semble indiquer l'originalité du terroir.

- **L'attaque en bouche** est dynamique, puis la bouche se révèle pleine et rigoureuse. Vivacité tranchante, consistance riche et musclée, effervescence piquante et mutine, tanins serrés, font de cette cuvée un petit monstre de structure. L'ensemble génère une texture vigoureuse, âpre et savoureuse à la fois. La finale, longue (8 à 9 secondes) et dense, prolonge le souvenir de la bouche en révélant une minéralité saline et pleine de sève sur un fond de fruit de la passion.

**Quelle personnalité ! Ce Champagne est un romantique qui nous raconte son terroir avec toute la verve et les accents de ses origines.**

- Une cuvée à servir à 12°C dans un verre à vin. A table les gibiers à plumes seront les bienvenus (faisans, perdreaux, pigeons par exemple), ainsi que la viande de porc et tous les fromages à pâtes pressées (Tomme, Cantal, St Nectaire, Ossau-Iraty...).



9, rue Eugène Moussé - 51700 Cuisles  
Tél. 03 26 58 10 08  
email : [contact@champagne-heucq.com](mailto:contact@champagne-heucq.com)  
[www.champagne-heucq.com](http://www.champagne-heucq.com)

