

CHAMPAGNE NON DOSE

« Eugène »

Famille Moussé



Historique : En 2003, Cédric Moussé reprend le domaine familial, après quelques années à se former dans différents vignobles et à la cuverie expérimentale du CIVC.

La volonté d'aller très loin dans une production ultra responsable avec une durabilité profonde se dessine très vite.

En 2014, le pari d'arrêter complètement les pesticides de synthèse est réussi.

En 2017, une rupture se fait sur la vinification. Une seule idée en tête, supprimer tous les masques (sucre au dégorgement, produits œnologiques, soufre de pétrole, bois neuf, oxydation...). C'est le top départ d'années de recherches et d'une profonde modification dans les vins.

Encépagement : 80 % Pinot Meunier et 20% Pinot Noir.

Terroir : Sols composés d'argiles vertes sur marne calcaire.

Température de Service : 9 à 10°C

Potentiel de Garde : 2 à 3 ans.

Observations : Cette cuvée hommage au fondateur « Eugène Moussé », résulte d'une perpétuelle commencée en 2003, que le vigneron rafraîchit chaque année avec 50% de la nouvelle vendange. Après 18 mois d'élevage sur latte, ce champagne séduit par un visuel à la robe d'un doré étincelant, agrémenté de reflets cuivrés. Le nez élégant et racé demeure dominé par un fruité intense qui évoque des notes de fruits blancs (poire, pomme) et de fruits secs (amande, noisette). La minéralité du terroir complexifie l'olfactif avec ses arômes de pierre à fusil.



Quelques accords : En apéritif, avec un foie gras ou même un dessert chocolaté...