

# CHAMPAGNE - VERZY GRAND CRU

## « L'atavique » Brut Nature

### Domaine Mouzon Leroux



**Historique :** Sébastien Mouzon Leroux gère le domaine étendu sur 8 hectares située sur le Grand cru de Verzy. Pratiquant la viticulture raisonnée depuis 1997, le domaine a choisi d'évoluer vers l'agriculture biodynamique en 2008. Cette évolution s'est accompagnée de l'agroforesterie avec plus de 700 arbres et arbuste plantés. Le domaine introduit également des animaux (poules, moutons) pour le pâturage en

hiver. En cave, les vinifications se font naturellement (levures indigènes, fermentation malolactique pour limiter les doses de sulfites, faible dosage en liqueur d'expédition, faible sulfitage).

Le domaine est très engagé d'un point de vue environnemental : 1% du Chiffre d'affaires de ses cuvées haut de gamme est reversé à l'association Terre et Humanisme, qui intervient pour la sensibilisation et la formation des acteurs de l'agriculture paysanne et du grand public pour la transition agroécologique.

**Encépagement :** Pinot Noir 60% et 40% Chardonnay

**Terroir :** Argile rouge et craie tendre

**Température de Service :** 8°C

**Potentiel de Garde :** 4 ans

**Observations :** Le nez séduit d'emblée par sa remarquable concentration aromatique. Les fruits s'expriment avec générosité, mêlant le citron confit à une touche exotique, que des notes briochées viennent complexifier. Comme un écho au terroir de Verzy, une minéralité crayeuse fine se dévoile.

On adore la texture crémeuse en bouche. Les bulles fines et soyeuses caressent le palais avec distinction. On retrouve la tension gourmande des Champagnes de la maison Mouzon Leroux : on se régale d'une touche briochée et d'évocations de noisette grillée.

