

# Champagne

## Brut Nature « Les Cognaux »

### RUPPERT-LEROY



**Historique :** C'est une histoire qui donne envie, une aventure qui force le respect et la réussite. Professeurs d'éducation physique et sportive pendant une quinzaine d'années, passionnés de Kayak, c'est sur l'eau que Bénédicte Ruppert et Emmanuel Leroy se sont rencontrés et sur terre qu'ils ont donné vie à leur binôme.

En 2009, ils décident de reprendre les vignes des parents de Bénédicte, à Essoyes dans la Côte des Bar. La Biodynamie est pour eux une évidence, utilisant le compost de leurs vaches et moutons pour créer des préparats et traitements biologiques. La ferme des Ruppert-Leroy est en autosuffisance quasi-complète. Entourés de forêts, de prés et d'animaux, ils pensent même à planter des arbres dans leurs parcelles pour enrichir la biodiversité dans les vignes.

**Encépagement :** 100% Pinot Noir

**Terroir :** Argilo-calcaire, dominance d'argile grise

**Température de Service :** 8 à 9°C

**Potentiel de Garde :** 2 à 4 ans.

**Observations :** Dès le premier nez, il affiche une complexité rare : fruits blancs pochés, petits fruits rouges (framboise, groseille), une touche citronnée, miel fin, gourmandes notes pâtisseries et crémeuses. La bouche est splendide, magnifiquement équilibrée entre une matière dense mais très élastique, qui enrobe un fruité particulièrement expressif, et une bulle fine qui souligne avec élégance la dimension minérale, saline et tendue de ce Champagne. La longueur est franchement impressionnante !

Une telle structure et une telle intensité : c'est franchement rare... et indispensable dans toute bonne cave.