

# Champagne Brut Nature

## « Martin Fontaine »

### 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 :** Chardonnay 100%

**Terroir :** Calcaire.

**Température de Service :** 8 à 9°C

**Potentiel de Garde :** 4 à 6 ans.

**Observations :** Ce superbe millésime, encore un peu jeune et fougueux, montre un potentiel immense : notes crayeuses, iodées, note florale d'iris, arômes de fruits blancs et d'agrumes révèlent une tension digne d'un très grand champagne de garde. La longueur de bouche, extrêmement minérale, saline, confirme la première impression. Ce champagne est d'une race exceptionnelle, et mérite de patienter en cave quelques années.

