

CHAMPAGNE

Brut Nature « Papillon »

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 prêtres et d'animaux, ils pensent même à planter des arbres dans leurs parcelles pour enrichir la biodiversité dans les vignes.

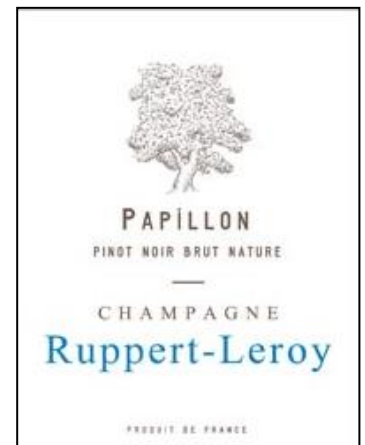
Encépagement : 100% Pinot Noir, Parcelle « La Fosse »

Terroir : Argilo-calcaire, dominance d'argile rouge

Température de Service : 9°C

Potentiel de Garde : 2 à 4 ans.

Observations : dès le premier nez, le vin se montre résolument fringant, combinant la gourmandise de délicates notes pâtisseries, l'élégance florale, l'énergie des agrumes et cette empreinte minérale. Même sensation en bouche où ce Brut Nature se montre particulièrement dynamique et enjoué, porté par la vitalité du fruit. A la fois ample, savoureuse et tonique, d'une incroyable longueur mais toujours très digeste, il est porté par une fine trame épicée et un fruit généreux et rayonnant. Il laisse sur la finale une impression de fraîcheur qui fait du bien !



Voici plus qu'un champagne, tout simplement un beau vin de gastronomie, qui devrait vous régaler pour accompagner quelques grands classiques de notre gastronomie