



CHAMPAGNE
ANDRÉ HEUCQ
NATURE  TERROIR

HOMMAGES PARCELLAIRES

Les Roches 2016

VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Jonquery, parcelle les Roches
- Sol : argileux (illite)
- Age des vignes : 22 ans

VINIFICATION

- Assemblage cépages : 100% Meunier
- Assemblage années : 2016
- Nombre de bouteilles produites : 700
- Fermentation alcoolique : en fût
- Fermentation malo-lactique : oui
- Elevage : en fût
- Vieillessement en cave : 36 mois sur lies
- Dosage : Brut nature

Disponible en bouteilles (75 cl) et Magnum (150 cl) 2014

DEGUSTATION

La robe est magnifique, lumineuse et scintillante. Elle est animée d'une belle effervescence qui produit une mousse bien blanche.

Le nez montre un début de maturité et de la personnalité. On perçoit les fruits à noyau comme la mirabelle ou la Reine Claude, des notes d'herbes sèches et de biscuit cuillère sur un fond de verveine. Plus tard le safran et le poivre apparaissent.

L'expression oscille entre les arômes de jeunesse et de vieillissement en cave, avec beaucoup de nuances, le cépage semblant caché derrière son terroir.

L'attaque en bouche est souple et large, puis l'on retrouve le pétilllement d'une texture tendre, au corps plein et détendu par une vivacité tranchante. Le dosage est imperceptible et le cépage méconnaissable. La finale est acérée, pointue et longue (10 secondes), mais surtout elle exprime beaucoup de minéralité. Légèrement terreuse, elle propose de jolis amers ainsi qu'une note salée très affirmée.

Il s'agit d'un Champagne de terroir, au profil bien éloigné des standards habituels concernant le meunier. Une cuvée à servir à 10°C dans un verre à vin pour profiter calmement de son expression.

A table, il profitera de la compagnie des légumes anciens, d'un onglet de boeuf ou de veau et des fromages de Comté, de Beaufort ou un Cantal jeune.

