

HÉRITAGE

Blanc de Meunier - Bio



VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne :Cuisles, Chatillon sur Marne, Serzy, Mareuil le port
- Sol : argileux (illite)
- Age des vignes : 30 ans

VINIFICATION

- Assemblage cépage : 100% meunier - raisins biologiques
- Assemblage année : 2019-2020
- Nombre de bouteilles produites : 25 000
- Fermentation alcoolique : en cuve inox
- Fermentation malo-lactique : oui
- Elevage : cuve inox
- Vieillissement en cave : 48 mois sur lies
- Dosage : Brut Nature

Disponible en bouteilles (75 cl) et en magnum (150 cl)



DEGUSTATION

La robe dorée clair se présente avec une effervescence rapide et abondante. La présentation visuelle est riche et dynamique.

Le nez est gourmand et vif. On perçoit la pomme reinette, des herbes fraîches, le beurre frais, la brioche, sur un léger fond de jasmin puis la rhubarbe. Il s'agit d'un nez expressif.

L'attaque en bouche est vive, l'effervescence et la consistance du vin donne une expression pétulante, riche et minérale.

La finale est longue (7 secondes), souple et marquée par une amertume franche et rafraîchissante qui signe le terroir d'origine du vin.

Il s'agit d'un vin à la fois vif et gourmand qui affirme l'identité de son cépage et son terroir.

Une cuvée à servir entre 8 et 10°C dans une flûte élancée au moment de l'apéritif. Elle peut être accompagnée d'amuses bouche salées , des fromages à pâtes dures.



HÉRITAGE

Blanc de Meunier

Récolte 2016

VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Cuisles, Chatillon sur Marne, Serzy, Mareuil le port
- Sol : argileux (illite)
- Age des vignes : 30 ans

VINIFICATION

- Assemblage cépages : 100% Meunier - 100% cuvée (10er hl)
- Assemblage année : 2016
- Nombre de bouteilles produites : 8000
- Fermentation alcoolique : en cuve inox
- Fermentation malo-lactique : oui
- Elevage : en cuve inox
- Vieillissement en cave : 36 mois sur lies
- Dosage : Brut Nature



Disponible en bouteille (75CL)

DÉGUSTATION

La robe, or clair, présente une effervescence gracieuse, couronnée d'un mince cordon de bulle. La présentation suggère la légèreté et la délicatesse.

Le premier nez propose des arômes de poire, de brioche, de tabac blond sur une pointe de cannelle. A l'aération, l'expression tend vers la pâte de coing, la noisette grillée, la châtaigne et montre aussi un caractère fumé - iodé. Le cépage s'affirme avec beaucoup de personnalité et une certaine complexité. L'attaque en bouche est ferme, nette, tonique. Ensuite on découvre un vin svelte, dynamique, marqué par une belle fraîcheur et dont la texture se fond peu à peu. Le dosage est imperceptible, cependant que le caractère aromatique devient plus pâtissier, plus gourmand.

La finale est fraîche, longue (8 secondes), saline, acérée, et se termine sur les amers avec des arômes d'ananas et de fruit de la passion.

Il s'agit d'un beau champagne d'identité, représentant son terroir avec franchise. Une cuvée à déguster en « after work », entre amis, à 8°C et dans une flûte élancée.

On pourra l'accompagner d'huîtres pas trop grasses, de palourdes et de paires.

Un parmesan de 12 mois sera très bien aussi.



CHAMPAGNE
ANDRÉ HEUCQ
NATURE TERROIR

HÉRITAGE

Blanc de Meunier

Récolte 2019 - Bio



VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Cuisles, Chatillon sur Marne, Serzy, Mareuil le port
- Sol : argileux (illite)
- Age des vignes : 30 ans

VINIFICATION

- Assemblage cépages : 100% Meunier - 100% cuvée (10er hl)
- Assemblage année : 2019
- Nombre de bouteilles produites : 7900
- Fermentation alcoolique : en cuve inox
- Fermentation malo-lactique : oui
- Elevage : en cuve inox
- Vieillissement en cave : 36 mois sur lies
- Dosage : Brut Nature - sans soufre ajouté



Disponible en bouteille (75CL)

DÉGUSTATION

La robe, or clair, présente une effervescence gracieuse, couronnée d'un mince cordon de bulle. La présentation suggère la légèreté et la délicatesse.

Le premier nez propose des arômes de poire, de brioche. A l'aération, l'expression tend vers le coing, rehaussé de notes agrumes et iodées. Le cépage s'affirme avec beaucoup de personnalité et de finesse. L'attaque en bouche est ferme, nette, tonique. Ensuite on découvre un vin fin et dynamique. Le dosage est imperceptible.

La finale est extrêmement fraîche, longue (8 secondes), saline, et délicate .

Il s'agit d'un beau champagne d'identité, représentant son terroir avec franchise. Une cuvée à déguster entre initié.

On pourra l'accompagner de fruits de mer ou fromage à pâte dure



CHAMPAGNE
ANDRÉ HEUCQ
NATURE  TERROIR

H60

Edition 2024 - Bio



VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Cuisles, Chatillon sur Marne, Serzy, Mareuil le port
- Sol : argileux (illite)
- Age des vignes : 30 ans

VINIFICATION

- Assemblage cépage : 100% Meunier - 100% cuvée (10er hl)
- Assemblage année : 2019
- Nombre de bouteilles produites : 654
- Fermentation alcoolique : en cuve inox
- Fermentation malo-lactique : oui
- Elevage : en cuve inox
- Vieillissement en cave : 20 mois sur lies puis 1 ans sous la mer à 60 m de profondeur
- Dosage : Brut Nature

Disponible en bouteilles (75 cl).



DEGUSTATION

- La robe est jaune et intense avec des bubbles fine et limpide
- Le nez impose sa personnalité . La bouche est élégante et fruitée avec une grande intensité , complexe et une incroyable persistance . Les épices intensifient la dégustation

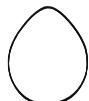
Etant donné ses conditions d'élevage, c'est un champagne exceptionnel . Il propose une minéralité exceptionnelle et une magnifique expression. Son profil aromatique ne laisse pas indifférent.

Cette cuvée doit être servi à 12°C dans un verre ample. A table , vous vous régalerez avec des oursins, du caviar ou bien des anguilles marinées et caramélisées à la sauce soja .



CHAMPAGNE
ANDRÉ HEUCQ
NATURE  TERROIR

HÉRITAGE Blanc de Meunier Récolte 2022 - Bio



VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Cuisles, Mareuil le port,
- Sol : argileux (illite)
- Age des vignes : 30 ans

VINIFICATION

- Assemblage cépages : 100% Meunier
- Assemblage année : 2022
- Nombre de bouteilles produites : 10000
- Fermentation alcoolique : oeuf de béton / Argile
- Fermentation malo-lactique : oui
- Elevage : oeuf de béton / Argile
- Vieillissement en cave : 24 mois sur lies
- Dosage : Brut Nature

Disponible en bouteille (75CL)

DÉGUSTATION

La robe bouton d'or est très lumineuse. Elle présente une effervescence gracieuse. La présentation suggère la pureté et la délicatesse.

Le premier nez est élégant : brioche, crème pâtissière, noisette, fleurs jaunes (mimosa). A l'aération, l'expression tend vers la poire cuite, la cardamome, l'anis. Puis, on perçoit la pomme reinette, la gelée de coing, le poivre blanc, l'iode. Le cépage s'affirme avec beaucoup de complexité ainsi qu'un caractère séduisant, appétissant.

L'attaque en bouche est précise et sans fermeté. Ensuite on découvre un vin structuré, charnu et vif, bien accompagné par la tonicité de l'effervescence. L'équilibre est très cohérent, dynamique et soyeux à la fois. La finale est fraîche, très longue (plus de 10 secondes) et restitue une minéralité élégante, saline et dotée d'une légère sensation calcaire. La bouche se termine comme elle a commencé, avec précision.

Il s'agit d'un beau champagne d'identité, une expression aboutie du meunier, avec une forme de complexité aromatique et d'équilibre gustatif.

Une cuvée à déguster à 10°C et dans une flûte élancée. On pourra l'accompagner de feuillets aux graines pour l'apéritif ou à table d'une ceviche, de toasts au crabe, d'une salade de radis rose et Comté 18 mois râpés, de filets de rougets au citron .



HÉRITAGE

Rosé de Meunier- Bio



VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Cuisles, parcelle " le bout de la ville"
- Sol : argileux (illite)
- Age des vignes : 50 ans

VINIFICATION

- Assemblage cépage : 100% meunier - rosé de macération 16H
- Assemblage année : 2020 - Levures Indigènes - vendanges Bio- sans sulfite ajouté à la vinification
- Nombre de bouteilles produites : 3200
- Fermentation alcoolique : Oeuf de béton -Argile 17HL
- Fermentation malo-lactique : oui
- Elevage : Oeuf de béton -Argile 17HL
- Vieillissement en cave : 36 mois sur lies
- Dosage : Brut Nature

Disponible en bouteilles (75 cl).

DEGUSTATION

La robe couleur framboise est couronnée d'un magnifique cordon de bulle, épais et bien blanc. La présentation suggère la richesse et la générosité.

Le premier nez propose des arômes de fruits fondants et acidulés (mûre, framboise, orange sanguine) et d'épices (réglisse, vanille, poivre). Il s'agit d'un nez qui suggère l'odeur d'un verger à la fin de l'été.

L'attaque en bouche est vive et fruité... une certaine gourmandise fraîche .

La finale est vive, longue (8 secondes), et propose de beaux amers, une astringence veloutée. Elle se termine sur la fraîcheur. Ce champagne rosé s'inscrit dans la famille des champagnes de gastronomie. Expressif, généreux et structuré, il représente son cépage avec beaucoup de personnalité.

Le rosé de meunier invite à la convivialité et à la découverte. Servie entre 10 et 12°C et dans une flûte bien galbée, il accompagnera des gougeres aux noisettes ou aux amandes grillées, un jambon de parme , des gambas roties , une poêlée de saint jacques .



CHAMPAGNE
ANDRÉ HEUCQ
NATURE TERROIR

HÉRITAGE Millésime 2015

VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Cuisles et Jonquery
- Sol : limono-argileux (illite)
- Age des vignes : 30 ans

VINIFICATION

- Assemblage cépages : 50% Chardonnay, 20% Meunier et 30% Pinot Noir
- Assemblage années : 2014
- Nombre de bouteilles produites : 3400
- Fermentation alcoolique : en cuve inox
- Fermentation malo-lactique : oui
- Elevage : 30% en fût et 70% en cuve inox
- Vieillissement en cave : 60 mois sur lies
- Dosage : Extra Brut

Disponible en bouteilles (75 cl),



DEGUSTATION

La robe de couleur or et profonde.

Le nez intense s'exprime sur les fruits confits, puis le poivre blanc. très bonne tenue à l'air.

L'attaque en bouche est fraîche, avec un bon volume en bouche et une belle acidité.

C'est un vin riche et complexe, avec une magnifique finale tendue.

Une cuvée à servir à 12°C dans une flûte galbée pour profiter de sa complexité et plutôt à table qu'au moment

de l'apéritif.

A table, on pourra l'accompagner d'un poisson ou d'une viande à chair délicate, comme un Saint Pierre, un turbo, une volaille de Bresse



CHAMPAGNE
ANDRÉ HEUCQ
NATURE TERROIR

HÉRITAGE

Assemblage - Bio



VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Cuisles et Baslieux sous Chatillon
- Sol : limono-argileux (illite)
- Age des vignes : 30 ans

VINIFICATION

- Assemblage cépages : 40% Chardonnay, 30% Meunier et 30% Pinot Noir- raisins biologiques
- Assemblage années : 2018-2019
- Nombre de bouteilles produites : 8000
- Fermentation alcoolique : en cuve inox
- Fermentation malo-lactique : oui
- Elevage : 30% en fût et 70% en cuve inox
- Vieillissement en cave : 60 mois sur lies
- Dosage : Extra Brut ou Nature

Disponible en demi bouteilles (37,5 cl) Récolte 2019 , bouteilles (75 cl), en magnum (150 cl) et en jéroboam (300 cl) récolte 2008

DEGUSTATION

La robe de couleur or est assez profonde, et animée d'une belle effervescence doublée d'une mousse abondante.

Le nez s'exprime sur les fruits confits, le pain, l'hydromel, puis le poivre blanc .

L'attaque en bouche est fraîche, puis le vin est étoffé, volumineux et équilibré par une belle acidité. En deuxième partie de bouche apparaît un caractère légèrement corsé tandis que le dosage se tient toujours en retrait. La grande qualité de l'effervescence génère une texture crémeuse. La finale est longue (8 à 9 secondes) et complexe : acidité, dosage, minéralité. Bien tendue par le mordant de l'acidité, elle dévoile aussi une astringence calcaire agréable.

Vin riche et complexe, il s'agit d'un beau Champagne d'assemblage qui signe le savoir faire de la maison. Une cuvée à servir à 12°C dans une flûte galbée pour profiter de sa complexité et plutôt à table qu'au moment de l'apéritif. Pensez aux viandes blanches et aux poissons tendre (la sole par exemple) accompagnées d'une sauce crème et aux fromages à pâte cuite.





CHAMPAGNE
ANDRÉ HEUCQ
NATURE TERROIR

HÉRITAGE

Blanc de Blancs - Bio



VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Cuisles - parcelles les Vignes blanches, les Ratraits, le Bout de la Ville
- Sol : argileux calcaire (illite)
- Age des vignes : 15 ans

VINIFICATION

- Assemblage cépages : 100% Chardonnay
- Assemblage années : 100% 2018
- Nombre de bouteilles produites : 3800
- Fermentation alcoolique : en cuve inox
- Fermentation malo-lactique : oui
- Elevage : 100% Cuve inox
- Vieillissement en cave : 72 mois sur lies
- Dosage : Extra Brut

Disponible en bouteilles (75 cl).



DEGUSTATION

La robe est jaune pâle avec des reflets verts et présente une effervescence bien active. La présentation visuelle très fraîche et apéritive.

Le nez est vif et élégant sur les agrumes, les fleurs blanches et le biscuit. On note plus de fruits blancs (pomme, poire) à l'aération ainsi qu'une note lactique.

L'attaque en bouche est nette et assez vive. La bouche se révèle ensuite tendue par la belle acidité et de consistance fluide. L'effervescence et l'acidité donnent de la fraîcheur et du rythme à la cuvée, tandis que le dosage accompagne le vin et apporte une note gourmande. L'ensemble génère une texture plutôt ferme, dynamique.

La finale est longue (7 à 8 secondes), délicate et acidulée (acide sucre).

Il s'agit d'un vin élégant, longiligne, très apéritif, festif, désaltérant et représentatif de son cépage.

Une cuvée à servir entre 8 et 10°C dans une flûte élancée au moment de l'apéritif.

Elle peut être accompagnée de biscuits secs salés, de copeaux de parmesan ou de fromage de chèvre mi affinés.

HOMMAGES PARCELLAIRES

Les vignes blanches 2019 Bio



VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Cuisles, parcelle les Vignes Blanches
- Sol : argileux calcaire (illite)
- Age des vignes : 36 ans

VINIFICATION

- Assemblage cépages : 100% Chardonnay en viticulture biologique
- Assemblage années : 2019 - sans sulfite ajouté
- Nombre de bouteilles produites : 1100
- Fermentation alcoolique : en fût
- Fermentation malo-lactique : oui
- Elevage : en fût
- Vieillissement en cave : 36 mois sur lies - 24 mois sous liège
- Dosage : Brut Nature

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



DEGUSTATION

La robe or pâle à reflets vert. La présentation est alerte et lumineuse.

Le nez plutôt discret, est tout d'abord floral, puis évolue vers un caractère plus végétal (vetiver, algues marine), accompagné de brioche beurrée et d'iode.

Ce vin révèle un caractère frais et une jolie complexité.

L'attaque en bouche est précise, aiguisee, puis le vin propose une consistance étoffée, avec une belle matière et une belle vivacité. La texture est crémeuse.

La finale, très minérale (amère, saline et caillouteuse), est longue (10 secondes) et tendue sur le gingembre.

Il s'agit d'un Champagne de terroir, un Champagne de caractère. Puissant, tendu, minéral, structuré et doté d'un joli potentiel de conservation, il accompagnera les grands moments de la vie.

Une cuvée à servir entre 10 et 12°C dans une flûte galbée pour profiter de sa puissance et de son évolution dans la flûte.

A table proposez lui des plats maritimes de caractère comme un rouget & tartare d'algue, des palourdes persillées, ou encore des asperges en sauce, une tomme à l'ail des ours.



CHAMPAGNE
ANDRÉ HEUCQ
NATURE TERROIR

HOMMAGES PARCELLAIRES

La Sablonnière 2018 - Bio



VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Olizy, parcelle la Sablonnière
- Sol : limono-argileux (illite)
- Age des vignes : 36 ans

VINIFICATION

- Assemblage cépages : 100% Pinot Noir
- Assemblage années : 2018
- Nombre de bouteilles produites : 700
- Fermentation alcoolique : en fût
- Fermentation malo-lactique : oui
- Elevage : en fût
- Vieillissement en cave : 36 mois sur lies
- Dosage : Brut Nature

Disponible en bouteille (75cl)



DEGUSTATION

La robe bouton d'or montre un début d'évolution. L'effervescence est lente, fine, abondante et la mousse délicate et régulière.

Le nez affiche sa maturité. On perçoit le miel, les épices, la poire cuite, ainsi qu'une pointe de curry...

L'expression est très appétissante et évolue vers l'orange amère, la pâte à gaufre, la châtaigne.

L'attaque en bouche est dynamique, puis le vin se révèle dense et rigoureux. Vivacité tranchante, consistance riche et musclée, effervescence piquante et mutine, tanins serrés, font de cette cuvée un petit monstre de structure. L'ensemble génère une texture suggérant le lin, sévère et distinguée à la fois.

La finale, longue (8 à 9 secondes) et tendue, prolonge le souvenir de la bouche en révélant une minéralité saline et pleine de sève sur un fond de fruit exotique.

Ce Champagne est un romantique qui nous raconte son terroir avec toute sa verve et les accents de ses origines.

Une cuvée à servir à 12°C dans un verre à vin. A table, les gibiers à plumes seront les bienvenus (faisans, perdreaux, pigeons par exemple), ainsi que la viande de boeuf et tous les fromages à pâtes pressées (Tomme, Cantal, Saint Nectaire, Ossau-Iraty).



CHAMPAGNE
ANDRÉ HEUCQ
NATURE TERROIR

HOMMAGES PARCELLAIRES

Les Roches 2017

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 : 2017
- Nombre de bouteilles produites : 3246
- Fermentation alcoolique : en fût
- Fermentation malo-lactique : oui
- Elevage : en fût
- Vieillissement 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.

HOMMAGES PARCELLAIRES

La rosière 2018 - Bio



VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Mareuil-le-port, parcelle la rosière
- Sol : argilo-calcaire (illite)
- Age des vignes : 25 ans

VINIFICATION

- Assemblage cépages : 100% Meunier
- Assemblage années : 2018
- Nombre de bouteilles produites : 1139
- Fermentation alcoolique : en fût
- Fermentation malo-lactique : oui
- Elevage : en fût
- Vieillissement en cave : 36 mois sur lies
- Dosage : Brut nature

Disponible en bouteilles (75 cl)

DEGUSTATION

La robe est or pale . Elle est animée d'une belle effervescence qui produit une mousse bien blanche. Le nez montre une légère oxydation liée à l'élevage en fût On perçoit des arômes floraux (accacia), du végétal (herbe coupée) de l'écorce d'orange.

L'attaque en bouche est à la fois riche et tendue. On ressent beaucoup d'opulence, de la gourmandise et une grande concentration. Le dosage est discret et le cépage présent.

La finale est acérée, pointue et longue (10 secondes), On goute le miel, l'acidulé de l'abricot.

La finale offre un belle équilibre entre acidité et amertume.

Il s'agit d'un Champagne de terroir, pour les amateurs de vin de Champagne.
 Une cuvée à servir à 10°C dans un verre à vin pour profiter de son expression.

A table, On le servira accompagné de carpaccio de poisson blanc & agrumes, de risotto aux fleurs de courgettes, de chèvres au miel, de fraises et compote de rhubarbe .





Coteaux champenois Chardonnay 2020



VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Cuisles
- Sol : limono-argileux (illite)
- Age des vignes : 35 ans

VINIFICATION

- Assemblage cépages : 100% Chardonnay
- Assemblage années : 2020
- Nombre de bouteilles produites : 780
- Fermentation alcoolique : en Qrevri
- Elevage : 8 mois en Qrevri
- Vieillissement en cave : 2 ans



DÉGUSTATION

La robe est couleur orangée assez intense .

Le premier nez est fruité et ouvert : fruits exotiques comme la mangue, fruits de la passion, ananas, citron vert puis des notes compotées de miel. Un subtil assemblage de légèreté et de gourmandise.

L'attaque en bouche est tendre puis on découvre un vin assez atypique pour un coteau champenois. La bouche est riche, légèrement astringente qui demande un accord avec un corps gras.

La finale est fraîche et très longue, salivante et amère.

Il convient de servir ce vin entre 12 et 14 °C . L'accord sera très beau sur des fruits de mer tel que les oursins, les huîtres, des moules zestées au yuzu, un poulet mariné au citron-miel, un risotto à l'encre de sèche, sur un fromage de chèvre crémeux.

Il est vivement conseillé de carafer ce vin pour qu'il puisse s'aérer avant la dégustation.

Coteaux champenois Meunier Blanc 2022 Bio



VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Cuisles, parcelle le Bout de la Ville
- Sol : limono-argileux (illite)
- Age des vignes : 50 ans

VINIFICATION

- Assemblage cépages : 100% Meunier biologique
- Assemblage années : 2022
- Nombre de bouteilles produites : 579
- Récolte : manuelle
- Fermentation alcoolique : en fût
- Elevage : en fût de 18 mois, sans bâtonnage
- Soufre: Sans soufre ajouté à la vinification

DÉGUSTATION

La robe est jaune miel, assez opaque, indiquant une certaine profondeur .

Le premier nez est discret . Il demande un peu de temps . A l'aération, on perçoit des arômes exotiques (ananas), de fruits jaunes compotés, de pain beurré, de miel d'acacia. On a également un côté anisé, semblable au saké. Quelques notes oxydatives, eau de vie de poire, de noix viennent s'ajouter.

L'attaque en bouche ronde et délicate, la structure est charnue, fidèle au nez. On retrouve l'aromatique exotique, l'autolyse des levures.

La finale est longue , gourmande et délicate.

Il convient de servir ce vin entre 12 et 14 °C . Le vin se mariera à merveille avec des oursins natures, des brochettes de crevettes marinés sauce soja et saké, des saint-jacques et purée de butternut aux noix. ce vin fonctionne aussi très bien avec des fromages à pates dures affinés.



Coteaux champenois **Hula Hoop 2022 Bio**



VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Cuisles, parcelle les vignes blanches
- Sol : limono-argileux (illite)
- Age des vignes : 30 ans

VINIFICATION

- Assemblage cépages : 100% chardonnay biologique
- Assemblage années : 2022
- Nombre de bouteilles produites : 580
- Récolte : manuelle,
- Fermentation alcoolique : en fût
- Elevage : en fût de 18 mois , Sans bâtonnage
- Soufre: Sans soufre ajouté à la vinification

DÉGUSTATION

La robe est jaune pâle, assez opaque, indiquant une certaine profondeur .

Le premier nez est fruité et ouvert évoquant les fruits jaunes comme la pêche de vigne, les agrumes (pamplemousse), les fleurs blanches (camomille) . On a également des arômes plus secondaires, poires caramélisées, vanille.

L'attaque en bouche est vive , assez charnue, ronde, comme l'évoque le nom de la cuvée. L'acidité du vin est contrée par le gras apporté par l'élevage en fût. La finale est longue , enrichie par une pointe d'amer.

Il convient de servir ce vin entre 12 et 14 °C . L'accord peut être des huîtres chaudes et charnues, une salade de foie gras d'oie poêlés accompagnés de poires.





CHAMPAGNE
ANDRÉ HEUCQ
NATURE TERROIR

Coteaux champenois Meunier 2016

VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Cuisles, le bout de la ville
- Sol : Argile (illite)
- Age des vignes : 50 ans

VINIFICATION

- Assemblage cépages : 100% Meunier
- Assemblage années : 2016
- Nombre de bouteilles produites : 600
- Récolte : Egrappage manuel sur pied
- Fermentation alcoolique : en fût
- Elevage : en fût de 18 mois



DÉGUSTATION

La robe présente une teinte rouge vif qui indique la belle fraîcheur du vin. Le nez est floral, très élégant, et agrémenté de notes de fruits acidulés comme la groseille et l'orange sanguine.

L'aération développe des parfums de violette, de pivoine et de fruit mûrs. L'expression est nette et précise. L'attaque en bouche est souple puis on est frappé par la finesse de la texture. La consistance de ce vin est particulièrement agréable, soyeuse et fraîche. Cette sensation tactile fait presque oublier la présence de tanins très distingués. Aucune lourdeur ou aspérité ne vient troubler la qualité du « toucher de bouche ». La finale, tendre et très longue pour un vin de cet âge (8 à 10 secondes) permet de percevoir à nouveau la qualité de l'acidité du vin.

Il s'agit d'une excellente interprétation du cépage meunier en rouge. Vin élégant, à la structure discrète et délicate, il fait preuve d'un beau potentiel.

Une cuvée à servir à 16°C dans un verre à vin. A table il sera parfait sur les viandes rouges de boeuf.



Coteaux champenois Meunier 2019 Bio



VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Cuisles, parcelle le Bout de la Ville
- Sol : limono-argileux (illite)
- Age des vignes : 50 ans

VINIFICATION

- Assemblage cépages : 100% Meunier
- Assemblage années : 2019
- Nombre de bouteilles produites : 305
- Récolte : manuelle, tri, égrappage
- Fermentation alcoolique : en fût
- Elevage : en fût de 18 mois
- Vieillissement en cave : 24 mois - sans soufre ajouté



DÉGUSTATION

La robe couleur rouge vif évoque la légèreté du vin .

Le premier nez est très élégant. Il propose un bouquet floral les fruits acidulés comme la groseille. A l'aération, l'expression prend plus de fruité de fleurs violette et petits fruits rouges .

L'attaque en bouche est tendue avec beaucoup de finesse. La structure est délicate et subtile. les tanins sont discrets et soyeux. La finale est très longue .

C'est un vin extrêmement élégant à la hauteur de 2019, à la structure soyeuse et délicate. L'absence de soufre n'empêche pas la grande stabilité du vin .

Une cuvée à servir à 16°C dans un verre à vin. A table il sera parfait sur des brochettes de canard , un carpaccio de boeuf ou un beau jambon de parme.

Coteaux champenois Meunier 2020 Bio



VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Cuisles, parcelle le Bout de la Ville
- Sol : limono-argileux (illite)
- Age des vignes : 50 ans

VINIFICATION

- Assemblage cépages : 100% Meunier
- Assemblage années : 2020
- Nombre de bouteilles produites : 905
- Récolte : manuelle, tri, égrappage
- Macération: 30 jours
- Fermentation alcoolique : en fût
- Elevage : en fût de 18 mois , sans bâtonnage
- Sans soufre ajouté à la vinification



DÉGUSTATION

La robe couleur grenat , légère évoque la fluidité et la jeunesse du vin .

Le premier nez est très élégant. Il propose un bouquet de violette, de cerise burlat, de prune cuite, et noyau d'amande. L'expression est nette et précise.

L'attaque en bouche est souple, beaucoup de finesse. La structure est délicate et subtile. les tanins sont discrets et soyeux. on recent une belle acidité source de garde . la bouche est fidèle au nez, avec des notes de cerises, prunes, et également d'épices (poivre blanc) .La finale est très longue, juteuse et calcaire, avec une légère astringence.

Il s'agit d'une excellente interprétation du cépage meunier en rouge. Vin élégant, digeste, à la structure soyeuse et délicate, il fait preuve d'un beau potentiel.

Une cuvée à servir à 16°C dans un verre à vin. A table il sera parfait sur une charcuterie italienne délicate comme un San Daniel, un magret de canard grillé, un pigeon aux arielles, un lapin en gibelotte.



Coteaux champenois Pinot Noir 2018 Bio



VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Olizy, Parcelle la Sablonnière
- Sol : Sable
- Age des vignes : 35 ans

VINIFICATION

- Assemblage cépages : 100% Pinot Noir
- Assemblage années : 2018
- Nombre de bouteilles produites : 300
- Récolte : Manuelle, tri, égrappage
- Fermentation alcoolique : en fût
- Elevage : en fût de 18 mois
- Vieillissement en cave : 24 mois



DÉGUSTATION

La robe est rouge pivoine avec des reflets vermillons, donc en tout début d'évolution. Le nez est à la fois fruité et épice. On perçoit tout d'abord des parfums de prune, de poivre, de bleuets.

L'attaque en bouche est souple, très aimable, puis le vin montre de la fraîcheur. Il semble tendu par une acidité de belle qualité qui génère une consistance plutôt fluide. Des tanins doux viennent structurer légèrement l'ensemble. La finale est assez longue (6 secondes) et développe une certaine mâche, sur une sensation calcaire.

Il s'agit d'un coteau champenois de belle pureté et typique de ses origines champenoises. Complexé et armé de tanins maîtrisés, il fait honneur à l'appellation.

Une cuvée à servir à 16°C dans un verre à vin. A table il sera parfait sur les charcuteries comme le jambon de Reims, le fromage de tête, le pâté de gibier, le pâté croûte, ainsi que sur les fromages de chèvre.



HISTOIRES HII-X



VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Cuisles
- Sol : argileux (illite)
- Age des vignes : 40 ans

VINIFICATION

- Assemblage cépage : 100 % chardonnay
- Assemblage année : 2012
- Nombre de bouteilles produites : 1000
- Fermentation alcoolique : fût
- Fermentation malo-lactique : oui
- Elevage : Fût 1 an
- Vieillissement en cave : 8 ans sur lies bouchage liège
- Dosage : Brut Nature

Disponible en bouteilles (75 cl).

DEGUSTATION

La robe est dorée et profonde, reflet légèrement vert. La bulle est discrète.

Le nez est riche et épanoui si on lui laisse le temps : Jasmin, torréfaction (café), caramel, beurre fondu. On perçoit la micro-oxygénéation de l'élevage sous liège qui apporte cette grande complexité.

La bouche est élégante et vineuse : toujours de la torréfaction, des arômes de thym, miel, cèdre, bois de santal, vétiver. Finale longue, minérale et agrume (citron vert).

Cette cuvée doit être servi à 12°C dans un verre à vin.

A table, un plat de spaghetti à la poutargue, aux palourdes, un homard grillé et huile d'olives mures, un fromage aux truffes.



CHAMPAGNE
ANDRÉ HEUCQ
NATURE TERROIR

RATAFIA

Champenois - Bio



VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Cuisles et ses environs
- Sol : Argileux (illite)
- Age des vignes : 35 ans

VINIFICATION

- Assemblage cépages : 100% Meunier
- Assemblage années : 2018
- Nombre de bouteilles produites : 1080
- distillation : Alcool élaborée par nos soins à l'alambic du village
- Elevage : 1 an en Kvevri puis 1 an en fût sans ajout de souffre
- Vieillissement en cave : 20 mois

Disponible en bouteilles de 50 cl



DÉGUSTATION

La robe de couleur or-rose est profonde et propose des reflets cuivrés très lumineux. La liqueur vient tapisser le fond des parois du verre.

Le premier nez est intensément fruité. On perçoit la gelée de coing, les cerises à l'eau-de-vie, sur un fond vanillé. Puis le caractère « rancio » se révèle avec le bois de santal et la noisette. A l'aération on remarque la confiture de groseille, la gelée de rose, les noix de cajou. Le nez est élégant et complexe.

L'attaque en bouche est tendre et généreuse. Puis on profite de la bonne consistance et de la chaleur de l'eau-de-vie. La texture onctueuse roule sur la langue et exhale des arômes de poire au vin.

La finale est élégante et longue, légèrement ardente et acidulée. Elle s'évanouie sur une note de fraîcheur.

Il s'agit d'un joli ratafia, fruité et complexe au nez, gracieux et chaleureux en bouche, délicat et frais en finale.

Il sera apprécié entre 14 et 16°C de température, sur des fromages secs (vieux Gouda, vieille Mimolette), des fromages de brebis et bien sûr des desserts aux fruits pas trop sucrés (charlotte, clafoutis, crumble, et cetera).