TERROIR

Cuis – Premier Cru
34 ares plantés en 1988
Sol : craie
Exposition : Nord/Sud

vigneron indépendant

ÉLEVAGE

Sans souffre ajoutés
Fûts bourguignons de 2 à 4 vins
Fermentation malolactique complète
10 mois sur lies, sans bâtonnage

EXPÉRIENCE

Expérience propose une lecture du Chardonnay sur les terroirs crayeux de Cuis, classés en Premier Cru. Issue du millésime 2023, cette cuvée sans ajout de soufre traduit une année solaire, marquée par une maturité plus avancée du fruit. Élevée en fûts, elle accompagne le vin par micro-oxygénation dans une approche laissant le vivant s'exprimer. Une cuvée libre, où la matière s'exprime avec naturel.



471 BOUTEILLES

100 % Chardonnay
Cuis – Premier Cru
Millésime 2023
Dosage : 1,5 g/L

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CHAMPAGNE
la Villesenière

CHAMPAGNE DE GASTRONOMIE : MATURITÉ • ÉQUILIBRE • STRUCTURE

TERROIR

Situées sur les terroirs de Cuis classés en Premier Cru, les parcelles dédiées à cette cuvée reposent sur une matrice crayeuse. Ce sol favorise une expression saline et une maturité du Chardonnay plus aboutie dans les années solaires. L'approche biologique et les pratiques inspirées de la biodynamie laissent le terroir s'exprimer librement.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont pressurés avec précision afin de sélectionner le cœur de cuvée. Le débourbage est réalisé sans enzymes. La fermentation se déroule en fûts, avec fermentation malolactique complète. Élaborée sans ajout de soufre, cette cuvée évolue librement en fûts pendant environ dix mois sur lies fines, avec un travail minimal. Les micro-échanges liés au bois accompagnent le vin sans intervention, dans une logique laissant le vivant guider son évolution.

PROFIL DE DÉGUSTATION

STRUCTURE : une base souple, portée par la maturité du millésime et une tension modérée.

TEXTURE : une matière portée par le fruit, avec une salinité nette et des amers structurants.

DYNAMIQUE : une bouche souple dès l'attaque, où l'acidité s'efface progressivement au profit des amers.

FINALE : persistante, marquée par des amers fins qui prolongent la bouche.

ACCORDS : volaille rôtie, poissons de chair comme le bar ou le turbot, cuisine de saison aux jus légers.

DONNÉES CLÉS

Cépage	100 % Chardonnay
Millésime	2023
Parcellaire	Cuis – Premier Cru
Âge des vignes	38 ans
Surface	34 ares
Exposition	Nord/Sud
Sol	Craie
Élevage	10 mois en fûts 228 L
Malolactique	Complète
Tirage	Avril 2024
Dégorgement	XXX 2026
Dosage	1,5 g/L
Alcool	12,5 %
pH	3,12
Acidité totale	4,15 g/L H_2SO_4
Acidité volatile	0,53 g/L
SO_2 total	26 mg/L

POUR TOUTES INFORMATIONS COMMERCIALES, DISPONIBILITÉS ET TARIFS

CHAMPAGNE la Villesenière