



CHARPENTIER
CHAMPAGNE

TERRE D'ÉMOTION (NV)

sans soufre ajouté

Champagne exclusif limité à 3 076 flacons

L'expression unique d'un grand vin de Champagne



« Ce Champagne surprenant vous offre le goût vrai pour une expérience rare et authentique. »

— Jean-Marc Charpentier

DESCRIPTION

Robe légèrement dorée.
Bulles ciselées et élégantes.
Nez complexe caractérisé par de subtiles notes d'arômes tertiaires.
Bouche intensément onctueuse.

DÉTAILS TECHNIQUES

Terroir : Vallée de la Marne.
Crus Saulchery.

Parcelles : Les Chaillots / Les Gains
Vieilles vignes de Saulchery (Sol Chéri !)

Cépages : 50 % Chardonnay, 50 % Pinot Noir.

Géologie Sol/Sous-sol : Marno-Calcaire sur sous-sol en coteau de calcaire tendre du Lutétien.

Culture de la Vigne : Certification Agriculture Biologique 2021.
Pratique de la Viticulture Biodynamique depuis 2009 (*certification Demeter 2023*).
Flore naturelle et travail mécanique des sols. Mode de culture naturel des vignes dédiées, complété par la philosophie du terroir et l'expertise de Jean-Marc Charpentier. Ses connaissances agronomiques associées à une étroite sensibilité et une certaine intuition, lui permettent d'employer le ton juste avec son vignoble.

VINIFICATION

Avant Vendanges : Dégustation de baies et comparaison avec les autres parcelles du vignoble, afin de déterminer avec précision la maturité idéale de cueillette pour ce champagne exclusif.

Vendanges : Manuelles avec tri rigoureux des raisins à la parcelle. Après une année de soins apportés à la vigne, la justesse de la date de cueillette adaptée à chaque parcelle permet d'obtenir un jus de raisin naturellement idéal par son profil gustatif.

Fermentation : Cuves inox thermo-régulées. Fermentation alcoolique longue à ultra basse température avec levures indigènes champenoises et sélectionnées pour la bonne fin de fermentation. Fermentation malolactique naturelle recherchée pour une stabilité biologique optimale du vin ne nécessitant pas d'utilisation de SO₂ (*anhydride sulfureux*).

Assemblages et Vins de Réserve : Assemblage parcellaire uniquement de la fraction « Cuvée » vendange 2019. Par respect et pureté de l'idée, vin ni filtré, ni collé.

Élevage : 50 mois sur lattes.

Dégorgement : mars 2024.

Dosage : zéro dosage (brut nature).

Bouchage : Bouchon technologique en liège naturel.

LE PLUS DE LA CUVÉE

Un concentré d'essentiels : le fruit, le terroir et la main de l'auteur vigneron

Jean-Marc Charpentier

CHAMPAGNE CHARPENTIER

Tél. +33 3 23 82 10 72 – Fax +33 3 23 82 31 80 – info@champagne-charpentier.com
11, route de Paris – 02310 Charly-sur-Marne – France
champagne-charpentier.com