



VOUETTE ET SORBÉE BLANC D'ARGILE

Maison VOUETTE ET SORBÉE

Le domaine Vouette et Sorbée existe depuis 1986 à Buxières-sur-Arce, dans le département de l'Aube et sur 5 ha.

Hélène et Bertrand Gautherot sont des pionniers en Champagne de la culture biodynamique puisqu'ils sont certifiés depuis 1998. Le nom "Vouette et Sorbée" correspond aux deux parcelles qu'ils cultivent. Ils élaborent leurs vins de façon artisanale et la plus naturelle possible : travail du sol à cheval, compost fermenté sur place, levures indigènes, pas de liqueur d'expédition (sucre) rajouté, pas de collage, juste un peu de sulfites à la sortie de vendange, c'est tout... Les vins qu'ils produisent à partir de Pinot noir ou Chardonnay sont d'une grande singularité.

Comment déguster ce champagne

Servir le Champagne dans des verres en forme de tulipe, hauts pour laisser aux bulles la place d'évoluer et aux arômes de s'exprimer.

Servir frais, aux alentours de 8 à 10°.

Rafrâchir la bouteille en la plongeant dans un seau rempli d'eau et de glace pendant une demi-heure.

Pas de congélateur. Pour ne pas nuire à l'effervescence du vin, pas de verres au réfrigérateur.

Pour ouvrir la bouteille, il faut l'incliner et dégager la boucle du muselet. Puis enlever ensemble le muselet et son habillage tout en maintenant le bouchon. Ensuite, toujours en tenant fermement le bouchon, saisir le corps de la bouteille et le tourner pour dégager doucement le bouchon du goulot sans le laisser s'échapper. Pour servir, tenir la bouteille par la base et non par le col.

Versez le champagne lentement et de manière régulière, il permet à la collerette de s'établir harmonieusement. Un versement en deux temps favorise le maintien prolongé de la collerette.

Remplir le verre au maximum aux deux-tiers pour pouvoir humer ses arômes.

Laisser le temps au vin de s'ouvrir un peu afin de bien percevoir toutes ses richesses. Une fois ouverte, aucune méthode ne permet de conserver à la bouteille ses qualités.

Fiche Technique / Brut Nature

Blanc d'Argile est issu de 100% Chardonnay. La cuvée Blanc d'Argile du champagne Vouette & Sorbée combine à merveille l'origine de son cépage Chardonnay et son sol d'Argile. Un champagne complexe associant à la perfection la puissance et la tension.

Cépage : 100% Chardonnay

Élevage du vin : Élevage sous bois

Dosage : Zéro Dosage (0 g/l) - **BIO/BIODYNAMIE**

Notes de dégustation

ROBE } Or jaune doré, bulles fines. **NEZ }** Notes florales, fruits blancs séchés, agrumes, amande, arômes pâtisseries.

BOUCHE } Vineuse, minérale, tendue, ronde, bulles élégantes et discrètes.



Mot du CAVISTE

Ce très beau champagne méritera d'être aéré, voir carafé, au moins 1/2 heure avant dégustation. Pour apprécier toutes ses saveurs.





Fiche dégustation (à garder et à photocopier)

À vue d'ŒIL



- Champagne Blanc** Or vert Or gris Jaune paille Or jaune Vieil or
Champagne Rosé Rose pâle Rose tendre Rose soutenu Rose saumoné

Le NEZ



Jeunesse :
Maturité :
Plénitude :

La BOUCHE



- Vif Léger Gourmand Onctueux
 Du corps De la structure Rond Complexe

Commentaires

Famille des Arômes

ECLAT DE LA JEUNESSE 2/3 ans	EQUILIBRE DE LA MATURITÉ 3/4 ans à 6/8 ans	COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE Au-delà de 6/8 ans
Chardonnay VIVACITÉ, MINÉRALITÉ Tilleul, Fleurs blanches, Aubépine, Craie, Menthe, Gingembre, Agrumes, Pomme, Poire, Anis, Fruits exotiques, Pamplemousse, Fruits jaunes, Fraise des bois, Abricot, Mandarine, Vanille, Fruits confits, Fruits secs, Dattes, Noisette, Tabac blond, Baies sauvages, Myrtille, Mûre, Quetsche, Pomme, Mangue, Cannelle, Violette, Rose.	Meunier FRUITÉ ET RONDEUR Brioche, Caramel au lait, Amande, Pain d'épices, Pain grillé, Pâte de coing, Fruits compotés, Miel, Noix, Sous-bois, Régliasse, Cacao, Café, Raisins secs, Noisette, Figue, Fruits secs, Datte, Noisette, Tabac blond, Baies sauvages.	Pinot noir CORPS, STRUCTURE Viennoiserie, Pain grillé, Pâte de coing, Caramel au lait, Amande, Pain d'épices, Pain grillé, Pâte de coing, Fruits compotés, Miel, Noix, Sous-bois, Régliasse, Cacao, Café, Raisins secs, Noisette, Figue, Fruits secs, Datte, Noisette, Tabac blond, Baies sauvages.

Schéma téléchargeable dans la médiathèque de www.champagne.com