



MOUSSÉ FILS L'OR D'EUGÈNE

Maison MOUSSÉ FILS

Du 17^{ème} siècle à nos jours, Vignerons de père en fils depuis 1629 et vinificateurs depuis 4 générations, les Moussé ont toujours vécu le long de la vallée de la Marne. À Cuisles depuis 1880, ils exploitent leurs vignes et vendent les raisins au Négoce.

Eugène Moussé, né en 1896, fait de même. Dans les années 20, lassé de prix trop fluctuants et du bon vouloir des négociants, il est l'un des deux vignerons du canton à décider de vinifier son Champagne. Première mise en bouteille en 1923.

La commercialisation commence en 1926.

L'aventure continue aujourd'hui avec Cédric, il passe beaucoup de temps à expérimenter dans les vignes de l'exploitation familiale.

La volonté d'aller très loin dans une production ultra responsable avec une durabilité profonde se dessine très vite.

En 2014, le pari d'arrêter complètement les pesticides de synthèse est réussi. Les exigences sont depuis très claires : produire meilleur et propre.

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°.

Rafraîchir 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 / L'Or d'Eugène

Créée par le fondateur de la maison, Eugène Moussé, il y a 95 ans, cette cuvée est devenue le reflet de notre terroir. Au départ appelée Carte Or, puis Or Tradition à la fin des années 1990, nous avons décidé de rendre hommage à Eugène en la renommant L'Or d'Eugène. Les vins de réserve de cette cuvée ont été conservés en Soléra enrichissant d'une belle complexité.

Assemblage : 80% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir

Élevage du vin : Pas d'information

Dosage : Extra Brut (2 g/l)



Notes de dégustation

ROBE } Dorée, bulles fines.

NEZ } Fruits jaunes, coing, agrumes évolue sur une note de fruits jaunes élégants.

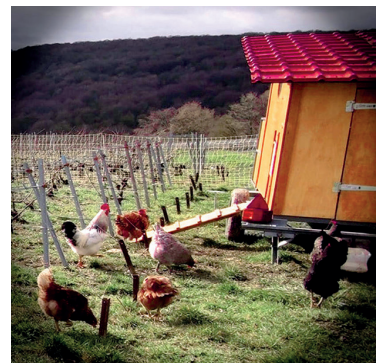
BOUCHE } Fraîche, persistante, gourmande.

Champagne Nature

CHAMPAGNE
Moussé Fils
DEPUIS 1923

Mot du CAVISTE

Ce champagne se servira entre 8 et 10°. Superbe à l'apéritif, sublimerait aussi des poissons grillés, une volaille à la broche, un fromage frais...





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

ECLAT DE LA JEUNESSE

2/3 ans

Chardonnay
VIVACITÉ, MINÉRALITÉ

EQUILIBRE DE LA MATURITÉ

3/4 ans à 6/8 ans

COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE

Au-delà de 6/8 ans

Famille des Arômes

Schéma téléchargeable dans la médiathèque de www.champagne.com