



VOUETTE ET SORBÉE SAIGNÉE DE SORBÉE

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°.

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 colle-rette de s'établir harmonieusement. Un versement en deux temps favorise le maintien prolongé de la colle-rette.

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

Riche en couleur, en parfums, en structure, ce champagne rosé Vouette et Sorbée est, selon son propriétaire Bertrand Gautherot une vraie "tisane de pinot" qui évoque les grands vins de la Bourgogne. Il est vrai qu'il est élaboré en saignée, c'est à dire en "saignant" les cuves de macération aussitôt que la couleur, les parfums et la puissance souhaités sont atteints.

Cépage : 100% Pinot noir

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 se servira en apéritif, ou accompagné d'un gibier à plumes ou du caviar.





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

Chardonnay
VIVACITÉ, MINÉRALITÉ

Meunier
FRUITÉ ET RONDEUR

Pinot noir
CORPS, STRUCTURE

EQUILIBRE DE LA MATURITÉ
3/4 ans à 6/8 ans

Pinot noir
CORPS, STRUCTURE

COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE
Au-delà de 6/8 ans

Tilleul, Fleurs blanches, Aubépine, Craie, Menthe, Gingembre, Agrumes, Pomme, Poire, Anis, Brioche, Pain grillé, Pâte de coing, Caramel au lait, Amande, Pain d'épices, Fruits compotés, Miel, Noix, Sous-bois, Vanille, Fruits exotiques, Fruits jaunes, Fruits confits, Fruits secs, Datte, Cacao, Café, Raisins secs, Baies sauvages, Tabac blond, Noisette, Réglisse, Cannelle, Mangue, Quetsche, Mûre, Myrtille, Violette, Rose, Pamplemousse, Fruits rouges, Orange, Pomme, Figue, Noisette, Cacao, Café, Raisins secs, Baies sauvages, Tabac blond, Noisette, Réglisse, Cannelle, Mangue, Quetsche, Mûre, Myrtille, Violette, Rose.

Schéma téléchargeable dans la médiathèque de www.champagne.com