

# CHAMPAGNE

# ALEXIS LECONTE

Conversion **AB**

*La Terre-Mère*



## La cuvée

CEPAGES : 100 % Meunier

TERROIRS DE LA CUVÉE : TROISSY

LIEUX-DITS : COTEAS -USELANTS

SOLS : ARGILO CALCAIRE

SOUS-SOLS : CALCAIRES

ELEVAGE : 18 mois

MILLESIME : Non

ASSEMBLAGE : 100 % Meunier TROISSY BASE 2017

TIRAGE : Mars 2018

## Le domaine

REGION : Vallée de la Marne (siège du domaine à BOUQUIGNY-51)

SURFACE DU DOMAINE : 7 ares

DOSAGE : 6g/l

TERROIRS DU DOMAINE : TROISSY - VANDIÈRES - AY NOMBRE DE PARCELLES : 6

VINIFICATION : Fûts et jarres de grès

AGE MOYEN DES VIGNES : 25 ans

REPARTITION DE L'ENCEPAGEMENT :

65% Meunier - 10 % Pinot Noir - 25 % Chardonnay

DÉGORGEMENT : Juillet 2020

EXPOSITION DES PARCELLES : NORD - NORD EST - SUD EST TEMPS DE

CAVE : 2 ans et demi

STATUT DU PRODUCTEUR : En cours de conversion vers le bio depuis 2019 et Demeter depuis 2021.



Anne-Marie Chabbert

Education au goût des champagnes

**PHILOSOPHIE DU VIGNERON :** Alexis est un jeune vigneron œnologue qui a été formé à l'école alsacienne. Cela en dit long sur la lecture qu'il fait des terroirs dont il a récemment hérité de son père Xavier. Il développera progressivement son propre domaine au gré de ses possibilités. Alexis est tout sauf pressé. Il observe et réfléchit. Alexis a une très grande capacité à ressentir les vignes et les vins au plan énergétique comme au plan matériel - organisationnel. Cette double combinaison l'emmène dans une sélection de raisins et de terroirs en totale harmonie avec la nature. Ses vins arrivent doucement sur le marché français pour notre plus grand bonheur.

**DESCRIPTEURS FEEL :**

**CHOIX DE FEEL POUR ATELIERS EDUCATION AU GOÛT DES CHAMPAGNES :**

**FRAIS - CONSISTANT - MINÉRAL**

Un Champagne avec une éblouissante pureté et fraîcheur. La belle maturité du Meunier lui apporte une structure délicate, sensuelle.

Un Champagne pour la table assurément.

Atelier I « Découverte des Champagnes », Atelier II « Les Cépages de la Champagne ». Atelier III « Les Meuneurs de Meuniers » (Grand Tasting Atelier Gourmet)

**ASSOCIATION AVEC LES METS :**

Un jambon Bellota Pata Negra - Un Comté vieux.

**LIEN AVEC CHAMPAGNES A TABLE FEEL :**

« Les Meuneurs de Meuniers » - Substance