Lieu-dit

Brisefer

MAREUIL-LE-PORT

Le Terroir

Vigne de chardonnay plantée en bas de côte en 1947, 1966 et 1992. De faible pente (5%), exposée au levant, composée d'argiles sédimentaires du sparnacien ayant subi une décarbonatation en surface (très faiblement calcaires… !).

Notre Grand-père, pionnier des vignerons « manipulants », y voyait un grand terroir, et y réalisait déjà sa grande cuvée. Une partie de la parcelle (un quart environ) a été replantée au Printemps 2015.





Les plants sont issus d'une sélection Massale. Le sol est travaillé mécaniquement sous le rang et la partie centrale est enherbée.

Vinification

Fermentation en fûts de 200, 300, 500 L. Elevage en foudre sur lies. Clarification naturelle sans filtration ni collage.

Environ 2000 bouteilles de 75cl. Dosage : 0g à 5g/l.

Les dates de mise en bouteille (mise en cave) et de dégorgement, ainsi que le dosage sont indiqués sur la contre étiquette de chaque bouteille.

Elevage

Notre conviction aujourd'hui, c'est que l'expression d'un terroir trouve un sens dans l'assemblage des vendanges qui se suivent, en allant au-delà de « l'effet millésime ».

Nous avons commencé à constituer, à partir de 2013, une réserve Perpétuelle pour chaque cuvée parcellaire. En avançant au fil du temps, chaque Réserve parcellaire a trouvé son équilibre dans une proportion de renouvellement autour de 50%

Le Service

Dans un grand verre à Blanc à une température supérieure à 10°. Carafage possible.

DEHOURS
&Fils

2, rue de la Chapelle – Cerseuil – 51700 Mareuil le Port – Tel : +33 (0)3 26 52 71 75 – E-Mail : contact@champagne-dehours.fr
www.champagne-dehours.fr – RCS Epernay : B392 309 480 – SIRET : 392 309 480 00011 – Code APE : 4634Z – TVA : FR01 392 309 480