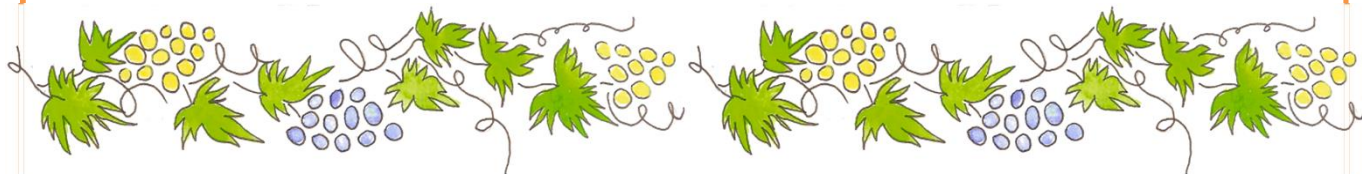


# BRUT D'ASSEMBLAGE

## Champagne en cours de commercialisation

Tirage du : avril 2014  
Dégorgement du : 26 avril 2016  
Dosage : 7 g par bouteille  
Cépage : pinot noir (minimum 70%) ; chardonnay



## L'année viticole 2012 – 2013

En 2013, c'est le 28 septembre que les vendangeurs envahissent les galipes\* à Barbonne-Fayel. Il faut remonter à 1991 pour que les vendanges commencent chez nous aussi tard. Malgré la période, c'est néanmoins sous un ciel plutôt clément que les raisins sont coupés.

La campagne 2012 – 2013 se caractérise par un cycle végétatif tardif. Un hiver froid, un printemps de grisaille et de pluie retardent la floraison. Le soleil radieux qui domine l'été ne permettra cependant pas à la vigne de rattraper son retard. Parallèlement, c'est l'oïdium qui inquiète les vignerons. Heureusement, on réussit à circonscrire le parasite à quelques parcelles... mais il faut faire attention, aux vendanges, à éliminer les baies contaminées pour éviter d'éventuels mauvais goûts.

Les vins issus du pinot noir (l'ossature de notre Brut d'Assemblage) possèdent la rondeur et les arômes de fruits jaunes caractéristiques de ce cépage mais ils sont peut-être un peu plus vifs et acidulés que d'autres années.

\* : c'est ainsi que l'on peut appeler les vignes en Champagne. Par l'utilisation de ce mot, on insiste sur la notion de terroir et sur le travail du vigneron.

