

ELABORATION DU CHAMPAGNE :

Regroupement de trois exploitations en Biodynamie pour un total de 33 hectares sur 4 communes de 25 lieux-dits différents.

PRESSURAGE :

Deux pressoirs traditionnels champenois de 4000 kg
Un pressoir Coquard automatique champenois de 4000 kg

VINIFICATION :

Cuves inox et acier émaillées thermo-régulées.
En fûts sur 150 hl.
Fermentation malolactique et collage suivant la vendange.
Filtration avec passage au froid.

VIEILLISSEMENT :

Cuves inox et acier émaillées thermo-régulées.
Foudres de 60 hl

ASSEMBLAGE :

Tous nos lieux-dits sont séparés à la vendange ; nous avons donc toute une gamme de vins différents pour la sélection de nos catégories.

TIRAGE :

Bouteilles sous capsules pour les Bruts sans années.
Bouteilles sous bouchons liège pour les millésimes.

SPECIALITE :

Tous nos millésimes à partir de l'année 1993 sont tirés et conservés sous bouchons liège.

REMUAGE :

Avec des pupitres traditionnels et giropalettes.

DOSAGE :

Tous les vins sont dégustés pour rechercher le meilleur équilibre sucre / acide.

RENDEMENT

11 000 kg/ha soit 70 hl /ha

AGE MOYEN DES VIGNES

30 ans

- Pourquoi le non usage de produits chimiques augmente la qualité.

=> D'une part, pour avoir la satisfaction de produire des raisins en respectant l'environnement et pour déguster un vin dépourvu de tout résidu chimique car même s'ils sont à des doses non-toxique pour l'organisme, ils ne peuvent en aucun cas apporter un bien être à l'homme.

=>D'autre part, il faut savoir que le sol est un monde grouillant de vie, 'un gramme de sol contient jusqu'à un milliard d'organismes vivants. Ces organismes ne sont pas mélangés au hasard ; il s'agit d'un monde vivant soumis à une magnifique organisation où chaque élément permet la vie de l'autre et forme ainsi comme une chaîne de vie. *Et c'est seulement grâce à ces micro-organismes que les racines peuvent se lier au sol.* Le monde vivant du sol est en interférence constante avec ce qui se passe au-dessus de lui, que par ces micro-organismes ce sol, grâce à eux, s'exprime dans les racines et plus tard dans le fruit, chaque fois de manière différente.

Les d'engrais chimiques sont des sels qui nourrissent directement la vigne par l'eau au dépend du sol. Ainsi l'emploi de désherbants ou de tout autre produit chimique de synthèse limite la vie et ne peut avoir de façon générale que des effets néfastes à long terme sur la vigne donc sur la qualité du vin.

En résumé, l'emploi de produits chimiques

- => Baisse l'activité biologique des sols
- => Compensation par une augmentation des engrais
- =>Diminution de la qualité par dilution et uniformisation du produit par perte de la typicité et de l'identité du vin.

L'emploi des préparations biodynamiques favorise la vie microbienne du sol en renforçant la chaîne de vie et permet à la partie aérienne de la vigne d'être beaucoup plus sensible aux influences cosmiques. En outre, la biodynamie permet de renforcer les processus de croissance ainsi que la photosynthèse par l'intermédiaire de la chaleur et de la lumière.



Champagne issu de raisins cultivé en agriculture biodynamique certifié **Ecocert** et **Demeter**.

Charte de vinification **FNIVAB** (Fédération Nationale Interprofessionnelle des Vins issus de l'Agriculture Biologique).

Pour des raisons pratique, nous ne pouvons pas mettre tous les certificats **Ecocert** et les attestations **Demeter**.

Seuls les deux premiers et les deux derniers sont par conséquent mis en ligne.

Nous attestons sur l'honneur posséder tous les certificats **Ecocert** et les attestations **Demeter** depuis 1993.