

GR

G. RICHOMME

CHAMPAGNE

LA TERRE FORGÉE

*Blanc de Blancs – Jarre - Vieilles Vignes
Parcellaire - Zéro dosage*



C'est au sein d'une terre façonnée par la main de l'homme, qu'est élevée «La Terre Forcée». Entre elle et l'air extérieur, de petites porosités permises par la nature de son contenant. Elle s'oxyde, se meut, à l'abri des regards, au cœur de sa jarre. Patiemment, elle prend forme et transcende son Chardonnay en un modèle unique.

La vinification en jarre, utilisée en Géorgie dès 5400 ans avant J-C pour le vin tranquille, se fait très rare en Champagne et encore peu courante en France. Le Champagne G. Richomme signe ici une véritable première dans le Sud-Ouest marnais !

2 jarres de 305 litres, en argile de Toscane, accueillent ainsi les moûts de têtes de cuvées d'une parcelle de Chardonnay aux vignes de 55 ans, à faible rendement et exposée plein sud. L'objectif recherché ? Le développement des arômes par le biais de la micro-oxygénation naturelle du moût lors de la fermentation. Ainsi bercé dans un doux mouvement perpétuel, le vin acquiert délicatesse, harmonie et velouté.

ASSEMBLAGE ET VINIFICATION

- Cépage : 100 % Chardonnay
- Terroir : Barbonne - Fayel
- Parcelle : Les Grands Macrets
- Transformation par la matière : Jarre en terre cuite
- Mise en bouteille : 2018
- Dosage : 0 g / l
- Température de service : entre 6° et 8°

La cuvée La Terre Forcée présente une très belle robe jaune paille assez claire avec de la brillance. Ses bulles sont fines et persistantes.

Au nez, de beaux arômes de pommes golden, d'épices avec une touche poivrée, légèrement beurrée présagent d'une jolie complexité.

L'attaque en bouche est dynamique, portée par une fraîcheur qui est la colonne vertébrale du vin. Sa structure se fait élégante, avec du corps et une belle persistance. Une cuvée réussie qui s'adresse à un public d'amateurs avertis.

ASSOCIATION METS – VINS :

- à l'apéritif
- avec un poisson blanc à la crème de cerfeuil

FLACONNAGE ET DOSAGE DISPONIBLE

Bouteille (75 cl) – Brut