

GR

G. RICHOMME

CHAMPAGNE

LA TERRE FORGÉE

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



C'est au sein d'une terre façonnée par la main de l'homme, qu'est élevée "La Terre Forgée". 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 avant notre ère, fait ici la spécificité de notre cuvée, encore rare en Champagne et peu courante en France. 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 Forgée" présente une très belle robe jaune à reflets or. Ses bulles sont fines et délicates.

Clairement inattendu, le premier nez nous emmène sous terre avec des notes de craie. Au fil de l'aération, une dimension gourmande s'installe avec des arômes de réglisse, d'abricot et même des accents lactés.

En bouche, le vin dévoile sa structure et sa puissance. L'expression se poursuit en direction des sous-bois et de la pistache, confirmant la dimension expérientielle de ce vin qui ne peut définitivement être comparé qu'à lui-même.

ASSOCIATION METS – VINS :

- Tapas, planche de charcuteries italiennes, sushis au bœuf wagyu.

FLACONNAGE
ET DOSAGE DISPONIBLES
Bouteille (75 cl) – Brut