

La vigne fait partie d'un ensemble complexe composé d'énergie qui relie entre eux les éléments liquides, solides et gazeux. Dans toutes nos actions sur le sol, la vigne et le vin nous prenons en compte notre environnement et ses différents rythmes.

Notre domaine s'étend sur 4 ha, à Essoyes, sur la côte des Bar, dans l'Aube sur des coteaux exposés sud / sud-est.

En 2010, nous entamons une conversion en Agriculture Biologique et commençons à vinifier nos récoltes. Nous respectons également les principes de la biodynamie et sommes certifiés Demeter en 2014.

Nous vivons également sur une ferme avec vaches, moutons, chevaux... ce qui nous permet d'appréhender la biodynamie dans son ensemble.

Utilisation d'engins légers pour ne pas tasser les sols,

Epannage du compost de notre ferme et de bouse de corne pour développer une vie microbienne complexe,

Silice de corne, tisanes, décoctions de plantes pour l'équilibre de la vigne et la vigueur de son système de défenses naturelles,

Tressage des talles supérieures de la vigne pour ne plus écimer ses apex et ainsi lui éviter un stress important.

Ebourgeonnage pour raisonner les rendements,

Grande attention portée aux raisins lors des vendanges : raisins mûrs et tri au moment de la cueillette.

La recherche de pratiques toujours plus respectueuses du vivant nous mène à l'esprit des vins naturels.

Pour valoriser l'expression de nos terroirs, nous élaborons une cuvée par année en séparant chaque parcelle. Toutes nos cuvées sont vinifiées de la même manière à savoir:

Vinification avec les levures indigènes de nos raisins, sans collage ni filtration et sans liqueur d'expédition. Le passage au froid se fait naturellement en profitant des gelées hivernales.

Fermentation alcoolique et élevage sur lies en fûts et demi-muids durant 9 mois

Fermentation Malo-lactique naturelle.

Garder en bouteille, sur lies, durant 18 à 20 mois.

Nos vins peuvent se déguster à l'apéritif mais également tout au long d'un repas à 11°C

Cuvée 11,12,13...14

Cuvée d'assemblage de chardonnay et Pinot Noir de 2011, 2012, 2013 et 2014 de nos différentes parcelles,... C'est une cuve perpétuelle dans laquelle nous assemblons nos premiers millésimes avec les vins de l'année. Cuvée élaborée en cuve et en fûts dès la fermentation alcoolique. Brut nature.

Notes de pamplemousse et d'épices douces, cannelle, muscade, belle tension et belle longueur en bouche avec une finale sur la minéralité.

Cuvée Fosse-Grely 2014

Assemblage 50 % pinot noir, 50 % chardonnay, brut nature, provenant de la parcelle Fosse-Grely sur un sol argilo-calcaire avec une majorité d'argile rouge.

Cuvée élaborée en fûts et demi-muids dès la fermentation alcoolique.

Bouche très ronde avec des notes d'agrumes, quetche, pêche de vigne, notes de fenouil, de menthe et de réglisse. Attaque gourmande et belle longueur en bouche, subtils amers et une finale sur la minéralité

Cuvée Papillon 2014

Vin pur pinot noir, brut nature, provenant de la parcelle Papillon, prolongeant la parcelle Fosse Grely sur un sol argilo-calcaire avec une majorité d'argile rouge.

Cette cuvée est élaborée en fûts et demi-muids dès la fermentation alcoolique.

Notes d'orange sanguine bien mûre, de pomme cuite, de pêche et de fruits rouges. Attaque franche et gourmande avec une bulle crémeuse. Belle longueur avec une finale sur la minéralité.

Cuvée Les Cognaux 2014

Vin pur pinot noir, brut nature, provenant de la parcelle Les Cognaux sur un sol argilo-calcaire avec une majorité d'argile grise.

Cette cuvée est élaborée en fûts et demi-muids dès la fermentation alcoolique.

Notes de fruits frais: fraise des bois, questch, nectarine, citron mûr. Vin ciselé, soyeux et tendu. Belle longueur en bouche avec une finale sur la minéralité.

Cuvée Martin Fontaine 2014

Vin pur chardonnay, brut nature, provenant de la parcelle Martin Fontaine sur un sol argilo-calcaire avec une majorité de calcaire blanc.

Cette cuvée est élaborée en fûts et demi-muids dès la fermentation alcoolique.

Notes florales, orange, citron bien mûrs et fruits blancs, poires. Attaque franche et crémeuse, sur la finesse avec une belle longueur en bouche et une belle minéralité.

Cuvée Rosé 2014

Rosé de saignée, provenant de la parcelle Les Cognaux. Elaborée par macération semi carbonique de 4 jours.

Notes de cerises confiturées, cerises à l'eau de vie, de quetsch, d'orange sanguine et d'épices cannelle et poivre. Attaque très crémeuse. Belle longueur en bouche avec une finale sur la minéralité. Ce vin délivre toute sa complexité après un temps d'aération.