



Les 7

Plusieurs siècles auparavant, nos ascendants cultivaient déjà la vigne. Les méthodes de travail n'étaient pas celles actuellement, et les cépages non plus. Ces cépages perdus de la Champagne, nous les avons retrouvés au sein de nos vieilles parcelles et avons décidé de recréer une parcelle d'antan, afin de déguster à nouveau ce qu'était un vin de Champagne il y a 250 ans...

Pratiques culturales : traditionalistes et durables. Influencées par des pratiques naturelles et dynamiques. L'ensemble du travail est manuel et entretenu uniquement par la famille Laherte.

Cépages et Vignoble : Terroir de Chavot. Plantation récente. Exposition Nord-Est. Sol argilo-calcaire profond avec présence de petits cailloux, schistes et silex. Sous-sol crayeux reposant sur un calcaire dur. Réparation des cépages, environ :

- **10 % Fromenteau**
- **8 % Arbanne**
- **14 % Pinot Noir**
- **18 % Chardonnay**
- **17 % Pinot Blanc**
- **18 % Pinot Meunier**
- **15 % Petit Meslier**

Vinification :

- Raisins cueillis manuellement à maturité optimum et pressurage traditionnel
- Sélection des premiers jus uniquement avec débordage très léger
- Fermentation alcoolique lente et spontanée en barriques (âgées de 10 ans minimum)
- Elevage sur lies fines pendant 6 mois avec batonnage régulier jusqu'au printemps
- Fermentation malo-lactique non réalisée.
- assemblage de plusieurs années : 60% des vins de l'année sont ajoutés à 40% d'une réserve perpétuelle des années antérieures (depuis la première récolte en 2005)

Dégorgement et Dosage : dégorgement à la volée, puis dosage à 4 Gr /L (Extra-brut)

Existe également en version Brut Nature.

Citations, notes de dégustations :

- **Stephen Tanzer – IWC :** Pale straw with a fine bead. Powerful scents of exotic fruits, brioche, smoky minerals and singed orange. Deep and rich but also precise on the palate, offering palate-coating orchard and pit fruit flavors and sneaky minerality. Rich and energetic at the same time, finishing with strong mineral cut and lingering notes of candied rose and anise. **93/100**
- **Jacques Dupont – Le Point :** Nez fermé, bouche tendu, sérieuse, un peu cistercien, tendu frais, vif, minéral, très tonique, long. **17/20**
- **Lisa Perotti-Brown MW :** Wild yeast ferment and a pleasant earthy / savoury character, nashi and waxy lemon, some brioche. The palate has crisp acidity and a nice intensity of complex, savoury fruit and autolytic notes. Long finish with some minerals. **91/100.**
- **Samuel Cogliati – El Turismo Agricol :** un Champagne droit et énergique, précis et minéral, où il se mêle curieusement élégance et rusticité.

Accord mets et vin : Ce vin se doit d'obtenir une attention particulière lors de la dégustation. N'hésitez pas à le laisser s'ouvrir une petite heure. L'accord avec une cuisine raffinée de crustacés sera parfait.

