

C H A M P A G N E

— DEPUIS 1889 —

Laherte Frères À CHAVOT

Les Vignes d' Autrefois

Les parcelles sélectionnées ont été plantées par nos aïeux entre 1947 et 1953. Plusieurs générations se sont succédées afin de préserver ce patrimoine et ainsi conserver toutes les qualités de ces vieux pieds (certains sont franc de pied) L'ensemble donne naissance à ce grand vin de Champagne, véritable hommage à nos ancêtres, et au cépage Pinot Meunier.

Pratiques culturelles : vignes cultivées dans le respect du vivant.

Assemblage :

100 % Pinot Meunier. On note toutefois quelques pieds de Chardonnay, Pinot Noir et Fromenteau au sein des parcelles.

- Village de Chavot : *Les Rouges Maisons, Les Monts Bougies*. Sols argilo-limoneux peu profond, avec présence de silex. Sous-sol crayeux reposant sur un calcaire dur.
- Village de Mancy : *Les Hautes Norgeailles*. Sols peu profonds à dominante argileuse et mince couche limoneuse en surface. Sous-sol calcaire drainant issu du Sparnacien.

Vinification :

- Raisins cueillis à maturité optimum. pressurage traditionnel
- Fermentation alcoolique en barriques
- Fermentation malo-lactique non réalisée
- Elevage sur lies fines

Dosage : dégorgement à la volée. De 2 à 4 Gr /L.

Notes de dégustations :

- Antonio Galloni : Bright and vibrant in the glass, the 2016 offers a compelling interplay of Meunier richness with striking layers of intense minerality that open over time. Sweet floral notes add inner perfume and the closing flourishes of finesse. This is such a gorgeous wine. **95 / 100**

- Jancis Robinson : **16,5 / 20** / Wine Spectator : **92 / 100**

- Guide RVF : donne du gras, de la densité, un volume à une bouche qui reste perché sur une très haute acidité, entre groseille et rhubarbe. **16 / 20**

