

Dominique Moreau

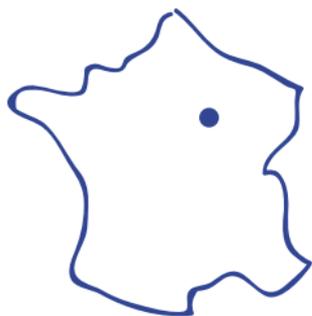
la vigneronne

Dominique Moreau est une vigneronne discrète mais qui travaille la vigne avec un soin particulier et qui est douée d'un talent de vinification peu commun. Ses vignes sont bichonnées à grands renforts de tisanes biodynamiques et ses pinots noirs ont une réputation internationale. Autant dire que ses 20 000 bouteilles annuelles partent comme des petits pains...



Champagne Marie Courtin

le domaine



Ce domaine du nom de la grand-mère de Dominique Moreau est de taille modeste avec ses 2,5 hectares dans l'Aube (la Côte des Bars autrefois boudée). Planté en grande majorité de pinot noir, il est travaillé en biodynamie. Le respect du vivant et la biodiversité y sont une priorité avec la préservation de haies sauvages, de bois ou encore l'installation de ruches.

2016 Résonance

la cuvée Résonance
l'année de récolte 2016
(la cuvée n'est pas «millésimée» au sens champenois)
l'appellation Champagne
la région viticole Champagne (on s'en doutait)
le cépage Pinot noir

Extra brut (presque sans sucres résiduels), blanc de noirs (jus blanc à partir de raisins noirs), vignes issues d'une sélection massale (pas de clones, par définition tous identiques) et d'un sol calcaire de Kimméridgien (fossiles de petites huîtres réputées pour apporter de la tension au vin, comme à Chablis). De quoi faire un très beau Champagne !

le service



A servir

pas trop frais ! à sortir du frigo 30 min avant



Accord mets-vins

apéritif festif, beaux crustacés, fromages

la dégustation



Nez

mirabelle, fruits rouges et fleurs



Bouche

une attaque fraîche, des bulles fines, de la richesse, du fruit et une finale minérale tout en longueur



Sémélé aime...

...cette expression originale du pinot noir (naturellement fruité et rond) qui donne ici, grâce au terroir Kimmeridgien et à la viticulture méticuleuse de Dominique Moreau, un vin particulièrement élancé.