



## Champagne Comtesse de Cérhès Cuvée 01

Stanislas Bonafé a pris le soin de sélectionner les meilleurs raisins et les vins de réserve les plus fins pour créer la marque Comtesse de Cérhès. Sa volonté d'associer essentiellement des grands crus, issus de communes classées, est ce qui fait l'identité profonde de son vin et qui manifeste combien sa démarche est singulière. Parmi les 320 villages de Champagne, seuls 17 ont droit à l'appellation grands crus. Ils comprennent des parcelles bien exposées dont les raisins sont sélectionnés avec minutie. Ces villages exploitent leur production de manière artisanale, en employant des pratiques d'antan.

### **1. Viticulture :**

Le Champagne Comtesse de Cérhès sélectionne méticuleusement chaque année ses approvisionnements en raisin. Pour cela, nous collaborons avec des viticulteurs de confiance qui correspondent à l'image de notre Maison avec des pratiques d'antan. Certaines vignes sont travaillées avec des chevaux, notamment à Mesnil-sur-Oger pour un garder une structure de sol beaucoup plus adaptée à la santé de la vigne. Nous portons une attention particulière au raisonnement des traitements phytosanitaires ainsi qu'à la conduite du vignoble. L'objectif final est d'obtenir des raisins sains couplés à une agriculture raisonnée.

Les raisins sélectionnés par le Champagne Comtesse de Cérhès proviennent d'un vignoble planté il y a plus de trente ans. L'âge de ce vignoble permet de coupler une production généreuse avec une excellente qualité.

L'encépagement présent autour des villages de Mailly et Verzy est divisé entre le Chardonnay et le Pinot-noir. La particularité de notre sélection est représentée par la présence de plusieurs clones par cépage. En totalité six clones ont été plantés dans l'intention d'améliorer la complexité des vins clairs et d'obtenir une meilleure résistance aux maladies.

Afin d'adhérer à la démarche écoresponsable, seuls des engrais organiques sont apportées aux sols. Ces engrais vont fournir les éléments nutritionnels nécessaires au développement du vignoble.

Le Champagne Comtesse de Cérhès accompagne les vignerons dans cette démarche écoresponsable dans l'objectif d'obtenir un raisin avec une excellente maturité.

Le Champagne Comtesse de Cérhès porte une grande attention sur la date des vendanges. Cette date est le point crucial permettant d'obtenir un Champagne qualitatif. La finalité de ce travail est d'obtenir la meilleure maturité aromatique tout en ayant un parfait équilibre entre la sucrosité et l'acidité des jus.

## **2. Le pressurage**

Au moment de la vendange nous prenons le soin de faire faire une étape supplémentaire qui consiste à trier chaque grappe de raisin pour ne garder que les meilleures. L'objectif est d'écarter toutes les grappes de raisin ne correspondant pas à la charte qualité de notre Maison.

Après cela, un pressurage lent et délicat est réalisé. Les Champagnes de la Comtesse de Cérhès proviennent exclusivement de la première presse. Ces moûts disposent des meilleures caractéristiques organoleptiques. En effet, les premières presses présentent une grande acidité permettant un mariage parfait avec la sucrosité naturelle des raisins.

## **3. Vinification :**

La Cuvée 01 provient en majorité du millésime 2015 et d'un assemblage de millésimes 2014 et 2013 en qualité de vins de réserve qui est la clé de voûte de notre savoir-faire. La récolte 2015 fait partie des plus grands millésimes de la Champagne. En effet, les températures élevées couplées à la sécheresse importante ont permis l'élaboration d'un millésime aux caractéristiques solaires.

Cette vendange 2015 qui présentait des maturités exceptionnelles a permis la production de vins avec un nez et une bouche axés sur la puissance. Cette puissance est accompagnée de notes de fruits cuits, confits avec des arômes rappelant le nez des spiritueux. Cette puissance aromatique est accompagnée d'une longueur permettant de qualifier le millésime 2015, de millésime gastronomique.

Au vu de ces conditions exceptionnelles, la Cuvée 01 a été vinifiée en évitant toute chaptalisation, afin de garder la sucrosité naturelle du raisin.

La caractéristique première de la Cuvée 01 est la présence d'un élevage en fût de chêne de dix mois. Pour cela, dix pourcents du chai est renouvelé chaque année. Ce choix permet de coupler l'expression aromatique des fûts neufs avec la neutralité des plus anciens.

Le Champagne Comtesse de Cérhès présente donc des caractéristiques aromatiques typiques de la micro-oxygénation des fûts couplées à des notes subtiles d'arômes boisés.

Afin de respecter au mieux le terroir champenois, les fûts proviennent en majorité de la montagne de Reims et plus particulièrement de Verzy. Le but est d'associer les vins et le bois d'un même lieu. De plus, dans le but de respecter chaque appellation, un soin particulier est apporté au remplissage de chaque fût afin d'éviter tout mélange de crus.

Aucune fermentation malolactique n'a été réalisée pour la cuvée 01. Pour cela, un processus méticuleux a été mis en place. En effet, après le pressurage lent des baies de raisin, les jus ont été débourbé deux fois de manière successive. L'objectif est d'éviter toute contamination par les bactéries lactiques. De plus, ce débourage qui a été réalisé à froid pendant une durée de six jours nous a permis d'obtenir un vin avec la plus grande finesse.

Après cela tout a été mis en place afin de produire un Champagne d'excellente qualité. Dans un premier temps la totalité des vins de la Comtesse de Cérhès n'ont subi aucune acidification et désacidification afin de garder les caractéristiques organoleptiques du terroir.

Puis, les fermentations ont été conduites à parité en fût et en cuve. Ceci nous a permis d'obtenir un vin avec une belle fraîcheur tout en ayant une structure apportée par le bois. Après la fin de ces fermentations, les vins élevés en fût sont laissés sur lies pendant une durée de dix mois afin d'obtenir des Champagne avec une belle rondeur.

Après cela, l'élevage de nos vins se poursuit en bouteille pendant une période minimale de cinq ans. Pendant cette longue période deux phénomènes vont se produire. Une bonification du vin par l'exportation de molécules bénéfiques apportées par les levures puis une faible oxydation permettant l'évolution de nos vins.

Ultérieurement le dégorgement est réalisé et une liqueur d'expédition est ajoutée. Cette liqueur est le dernier travail du vinificateur. La liqueur du Champagne Comtesse de Cérhès a été travaillée afin de venir clore les étapes réalisées en amont. Pour cela notre liqueur est produite à base de vins de réserve élevés en fûts issues de plusieurs millésimes. Cette dernière touche nous permet d'obtenir un vin avec une complexité plus importante.

Puis, le Champagne Comtesse de Cérhès est dégorgé et bouché. Nous avons pris le soin de sélectionner les meilleurs lièges pour le bouchon. Etant un produit naturel, il permet une micro-oxygénation indispensable à l'évolution du vin. Les vins ont ensuite passé un an et demi en cave. Cette période permet un mariage parfait entre le vin et la liqueur tout en leurs laissant le temps de retrouver leur plénitude aromatique.

**CHAMPAGNE COMTESSE DE CÉRHÈS - 2 bis, rue Jûles Lobet - 51160 Aÿ-CHAMPAGNE**

Tél : **03 26 08 98 59** - Fax : 03 26 24 82 21

e-mail : [contact@champagnecomtessedecerhes.com](mailto:contact@champagnecomtessedecerhes.com)

S.A.R.L. au capital social de 235 000 Euros - R.C.S. 823 916 945 Reims - SIRET : 823 916 945 00012 - Code APE : 1102A - N° TVA Intracommunautaire : FR 48 823916945

[www.champagnecomtessedecerhes.com](http://www.champagnecomtessedecerhes.com)