

Champagne Emmanuel Brochet

Il y a quelques temps nous avons connu Emmanuel Brochet à Villers aux Nœuds, village proche de Reims. Nous l'avons suivi pendant un certain temps et nous voilà convaincus par ses produits.

Nous nous sommes promenés avec lui dans sa vigne ; 2.5 hectares d'une seule pièce avec des pinots noirs, meuniers et du chardonnay. Les jeunes vignes côtoient les ceps de plus de 60 ans. Le chardonnay en haut de la colline, où la terre atteint à peine 30 centimètres, et le pinot meunier en bas du coteau. Chaque cépage trouve ainsi son bonheur et peut s'exprimer au mieux.

Le travail à la vigne est obsessionnel et en culture biologique depuis plusieurs années. Chaque pied est bichonné par Emmanuel avec parfois l'aide d'un ami. Ceci lui permet de connaître sa vigne dans les moindres détails. En fait, détecter tout changement et pouvoir ainsi anticiper les traitements naturels pour contrer les maladies.

Les raisins sont ensuite pressés dans un petit pressoir carré traditionnel. Il peut ainsi vinifier cépage par cépage et bien maîtriser l'extraction. La vinification se fait toujours et uniquement en fûts de bois et la fermentation malolactique est stoppée pour garder la fraîcheur du fruit. Comme pour tous les autres vigneron de notre gamme, pas de maquillage au dégorgement. La liqueur d'expédition est composée uniquement de mcr (mout concentré de raisin). L'avantage ? inodore, incolore et sans altération du goût, il laisse les vins droits, frais et légers.