

## Champagne Vouette et Sorbée

**Bertrand Gautherot**

Ancré sur les sols du jurassique supérieur champenois, les 4 hectares du vignoble ont un âge moyen de 16 ans. Plus des 3/4 des plantations sont sur les coteaux kimméridgien, le dernier quart est une plaque fragmentée en pur portlandien et reçoit les pinots fins (lieu-dit Sorbée).

L'encépagement actuellement dominé par les pinots noirs évolue lentement vers davantage de chardonnay du fait de notre proximité Chablisienne: pédologie, climat, faune, flore, densité de plantation, surface interne des argiles ...

Toute l'année nous sommes deux à oeuvrer, aidés lors des coups de feu par quelques copains, étudiants, beaux-frères, famille et stagiaires.

La culture est très soucieuse, les composts fermentés au bout de vigne, le lourd tracteur vendu et remplacé par une "moto chenille", les arbres fruitiers et les abeilles réintroduites, bref ... que du bonheur !

La cueillette est manuelle et, étalée sur 3 semaines environ, un coquard vertical traditionnel assure le pressurage. A partir de cette étape tout est simple: sans pompage, les jus sont décantés et descendent dans les fûts de 400 litres, pièces ou feuilletes ... au choix. Les fermentations se font grâce aux levures présentes sur la pruine des baies.

L'élèvement se poursuit jusqu'au printemps qui va naturellement démarrer les fermentations malo-lactiques. Reste alors la mise, la prise de mousse sur lattes, le rémuage sur pupitres, le dégorgement à la volée, enfin l'habillage.

Toutes les opérations de cave sont faites par les personnes qui travaillent les vignes du domaine afin d'être totalement conscient, impliqué et fier(e) d'eux-mêmes.

(textes originaux de Bertrand Gautherot)