

CHAMPAGNE
**GOUNEL +
LASSALLE**
WINE-RIDER



ANALYSE PARCELLAIRE

PAR GEOFFREY ORBAN - MAI 2021

SOMMAIRE

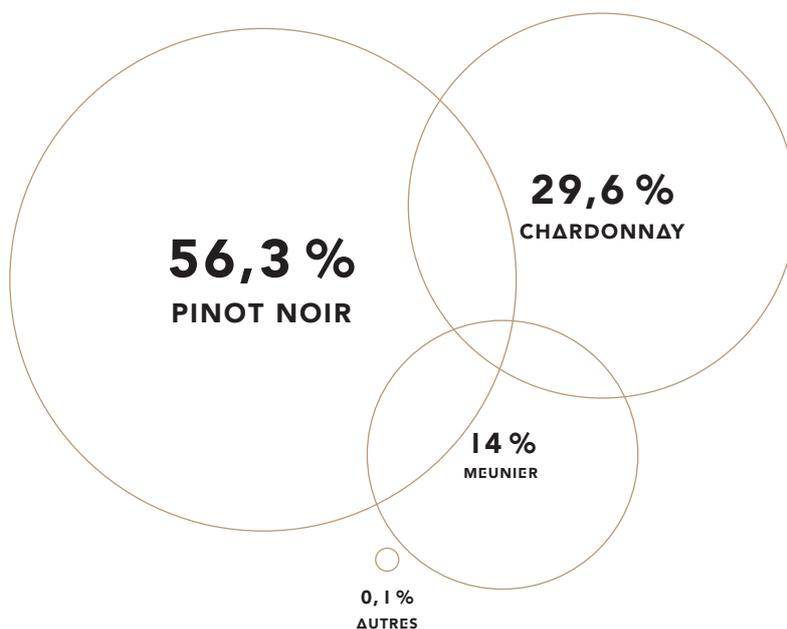
- + LE SECTEUR :
LA GRANDE MONTAGNE DE REIMS
 - + HISTOIRE GÉOLOGIQUE SIMPLIFIÉE
 - + LA SITUATION DES PARCELLES
 - + ANALYSE GÉO-SENSORIELLE
LE HAUT-BELAI, LUDES
 - + ANALYSE GÉO-SENSORIELLE
LES AMIS LES CHAMPS, CHIGNY-LES-ROSES
 - + ANALYSE GÉO-SENSORIELLE
LES RUELLES, CHIGNY-LES-ROSES
-

LE SECTEUR :

LA GRANDE MONTAGNE DE REIMS (4167 HA)

25 CRUS

AMBONNAY	(GRAND CRU)
BEAUMONT-SUR-VESLE	(GRAND CRU)
BILLY-LE-GRAND	(PREMIER CRU)
BOUZY	(GRAND CRU)
CHIGNY-LES-ROSES	(PREMIER CRU)
CORMONTREUIL	(PREMIER CRU)
FONTAINE-SUR-AÏ	(PREMIER CRU)
GERMAINE	(PREMIER CRU)
LOUVOIS	(GRAND CRU)
LUDES	(PREMIER CRU)
MAILLY-CHAMPAGNE	(GRAND CRU)
MONTBRÉ	(PREMIER CRU)
PUISIEULX	(GRAND CRU)
RILLY-LA-MONTAGNE	(PREMIER CRU)
SILLERY	(GRAND CRU)
TAISSY	(PREMIER CRU)
TAUXIÈRES-MUTRY	(PREMIER CRU)
TOURS-SUR-MARNE	(GRAND CRU)
TRÉPAIL	(PREMIER CRU)
TROIS-PUITS	(PREMIER CRU)
VAUDEMANGE	(PREMIER CRU)
VERZENAY	(GRAND CRU)
VERZY	(GRAND CRU)
VILLERS-ALLERAND	(PREMIER CRU)
VILLERS-MARMERY	(PREMIER CRU)



HISTOIRE GÉOLOGIQUE

1/2

Le Premier cru Chigny-Les-Roses est situé à moins de 10 km au sud de Reims. Il fait partie de la région de Champagne appelée « Grande Montagne de Reims », sous-unité de la cuesta de l'Île de France qui marque la limite entre les plateaux tertiaires (ou cénozoïques) du centre du Bassin Parisien et la plaine de Champagne crayeuse formée au Secondaire (ou Mésozoïque).

Il marque une zone de transition entre la sédimentation sableuse de base présente au niveau de l'échancrure de la Vesle, de la Petite Montagne de Reims (encore présente à l'ouest de Rilly-La-Montagne), et le grand promontoire qui regarde vers l'est et dont la base crayeuse s'étend plus largement sur le coteau. Le cru est d'ailleurs séparé de son voisin ouest Rilly-La-Montagne par le ruisseau des Cloyons dont les eaux sont chargées en éléments crayeux.

L'origine toponymique du cru renvoie à chaigne (*chênaie*). Le président de la république Emile Loubet ratifia le 13 août 1902 le nom Chigny-en-Montagne en Chigny-Les-Roses, en hommage aux roseraies célèbres de madame Pommery qu'il eut la chance de visiter.

La faune et la flore laissent des traces de vie de leur passage sur la Terre, sous la forme notamment de fossiles. Dans les roches sédimentaires comme nous les connaissons en Champagne, la datation de ceux-ci et leur découverte dans des couches de terrain permettent d'établir une échelle chronologique de leurs dépôts: l'échelle chronostratigraphique (*voir ci-contre*). Dans le secteur qui nous intéresse, les dépôts s'étendent de l'étage Campanien au Rupélien (ou Stampien). La Champagne est restée sous influence continentale depuis, en ayant subi les épisodes glaciaires et interglaciaires du Quaternaire qui ont façonné son paysage. Depuis 10 000 ans, la modification des paysages est accompagnée par la main de l'homme.

ÈRE	PÉRIODE	ÉPOQUE	ÉTAGE	MA	
CÉNOZOÏQUE	QUATÉRNAIRE	Holocène	Meghalayen	0,0042-0	
			Northgrippien	0,0082-0,0042	
			Greenlandien	0,0117-0,0082	
		Pléistocène	Supérieur	0,126-0,0117	
			Moyen	0,781-0,126	
			Calabrien	1,8-0,781	
	NÉOGÈNE	Pliocène	Gélasien	2,58-1,8	
			Piacenzien	3,6-1	
		Miocène	Zancléen	5,33-4	
			Messinien	7,246-5	
			Tortonien	11,63-7	
			Serravalien	13,82-12	
			Langhien	15,97-14	
			Burdigalien	20,44-16	
			Aquitanién	23-20	
		PALÉOGÈNE	Oligocène	Chattien	28,1-23
				Rupélien	33,9-28
			Éocène	Priabonien	37,8-34
				Bartonien	41,2-38
Lutétién	47,8-41				
Paléocène	Yprésien		56-48		
	Thanétién		59,2-56		
	Sélandien		61,6-59		
MÉZOZOÏQUE	SUPÉRIEUR	Danien	66-62		
		Maastrichtien	72,1-66		
		Campanien	83,6-72		
		Santonien	86,3-84		
		Coniacien	89,8-86		
		Turonien	93,9-90		
		Cénomanién	100,5-94		

Notre histoire débute au Crétacé supérieur (*Ère Mésozoïque ou Ère Secondaire*), à l'étage Sénonien (*environ 75 millions d'années*). Sous un climat tropical et dans une mer peu profonde vivent et meurent des algues microscopiques qui composent le plancton, les Coccolithophoridés. Les algues qui meurent ou qui muent sédimentent au fond de la mer pour former une boue calcaire composée de leur test*, les coccolites (petits disques), qui forment des coccosphères (*comme ici en forme de boule*).

L'évolution diagénétique* de cette boue aboutira à la craie. À la fin de cette longue période marine, une régression s'opère et exonde la craie qui va subir une érosion importante jusqu'à l'étage Campanien, avec parfois le développement en surface de paléosols* : cailloux, blocs de craie durcie, marne grise (pouvant former des promontoires), craie indurée voire une croûte crayeuse.

* **Test** : enveloppe calcaire (coquille, coque, carapace) qui protège le corps de nombreux invertébrés.

* **Diagenèse** : transformation chimique, biochimique et physiques de sédiments meubles et riches en eau, en roches sédimentaires compactes.

* **Paléosols** : sol constitué à des époques géologiques anciennes et préservé, pouvant affleurer à la surface ou être recouvert par des dépôts plus récents.

L'érosion et les mouvements tectoniques de l'époque forment une série d'ondulations et un relevage important de la craie dont l'épicentre se trouve sur Gionges.

Au début du Cénozoïque, la Champagne constitue alors le littoral d'un golfe ouvert sur la Mer du Nord puis sur la Manche.

Les mers venant du nord-ouest vont déposer leurs sédiments en biseaux sur ce dôme, avec des limites de rivage fluctuantes au gré des cycles de transgressions/régressions marines qui se succèdent, avant que la Champagne ne deviennent définitivement émergée et uniquement sous influence continentale.

PALÉOGÈNE - PALÉOCÈNE - DANO-MONTIEN :

Début de l'Ère Cénozoïque. Milieu continental. Formation d'altération de la craie sous la forme de marnes grises à blocs de craie durcie.

PALÉOGÈNE - PALÉOCÈNE - THANÉTIEN :

Sables marins et grès calcaires lacustres constitués par des prismes de *Microcodium Glück* (croûte de calcite cristallisé).

PALÉOGÈNE - ÉOCÈNE - YPRÉSIEIN INFÉRIEUR (SPARNACIEN) :

Marnes jaunâtres puis sables-argileux jaunâtres intercalés avec des sables et argiles continentaux à lignite.

PALÉOGÈNE - ÉOCÈNE - YPRÉSIEIN SUPÉRIEUR (CUISIEN) :

Sables blanc verdâtre, roux par altération, puis niveaux argileux gris (période de dessiccation) et marneux. Formation d'origine estuarienne ou fluviale.

PALÉOGÈNE - ÉOCÈNE - LUTÉTIEN SUPÉRIEUR :

Marnes et argiles vertes et blanches non fossilifères (concrétions d'hématite et de limonite). Formation continentale étanche qui forme une ligne de sources et de captages d'eau. Ces argiles ont fait la renommée de Ludes au 19^e siècle pour ses tuileries et briqueteries situées au Hameau du Craon de Ludes.

PALÉOGÈNE - ÉOCÈNE - BARTONIEN :

Bancs calcaires marins et marnes laguno-lacustres.

PALÉOGÈNE - OLIGOCÈNE - STAMPIEN INFÉRIEUR :

Argile verte puis argiles brun-rouge à meulière, laguno-marines. Les meulière résultent à la fois de l'érosion de calcaires silicifiés et du développement d'une silicification intense qui a remplacé une partie du calcaire dans la pierre.

Pendant l'Oligocène, des soubresauts du soulèvement des Alpes font relever le sud-est du Bassin Parisien.

Au Miocène (23 à 5 MA), les couches sédimentaires relevées sont soumises à l'érosion. Les lignes de crêtes apparaissent : la côte de l'Île de France (Montagne de Reims, Côte des Blancs, Côte de Sézanne), la Côte de Champagne (Vitryat, Montgueux) et la Côte des Bar.

Au Pliocène (5 à 2 MA), De faibles mouvements tectoniques font rejouer des failles en créant des ondulations. Les rivières sont déviées.

Le climat se refroidit.

Au Quaternaire, au Pléistocène (2,6 MA à -11 000 ans), tous les 100 000 ans des paysages glacés alternent avec des paysages de climat tempéré. Les rivières creusent et remblaient leurs vallées, provoquant des ruissellements et entraînant des processus de gravité (éboulis, colluvions).

À l'Holocène (11 000 ans à aujourd'hui), nous sommes dans un épisode interglaciaire. Le climat réactive ou active des mouvements de terrain.

L'homme utilise peu à peu les matériaux naturels qu'il trouve pour vivre et développer ses activités, agricoles, viticoles et vinicoles.

Les époques périglaciaires ont sculpté les vallons et ils ont nourri les versants de formations colluviales :

GRAVELUCHES

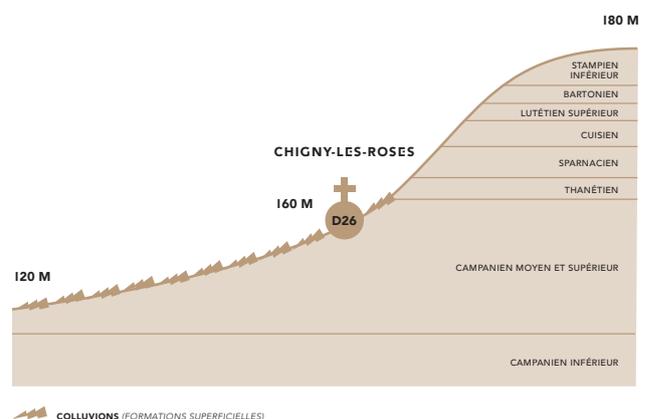
Également appelées (grèzes litées), les graveluches alluvio-colluviales sont réparties généralement entre le sommet du versant et la pente à dominante est. Les graveluches sont composées de gravillons de craie enrobés par des limons calcaires jaunâtres, et de lentilles sablo-limoneuses ou limoneuses interstratifiées.

LIMONS CALCAIRES

Ces limons (argilo-limoneux et calcaires) récents recouvrent des graveluches et proviendraient de ruissellement. Ils sont concentrés généralement sur les versants est des buttes.

ARGILES À DÉBRIS DE MEULIÈRES

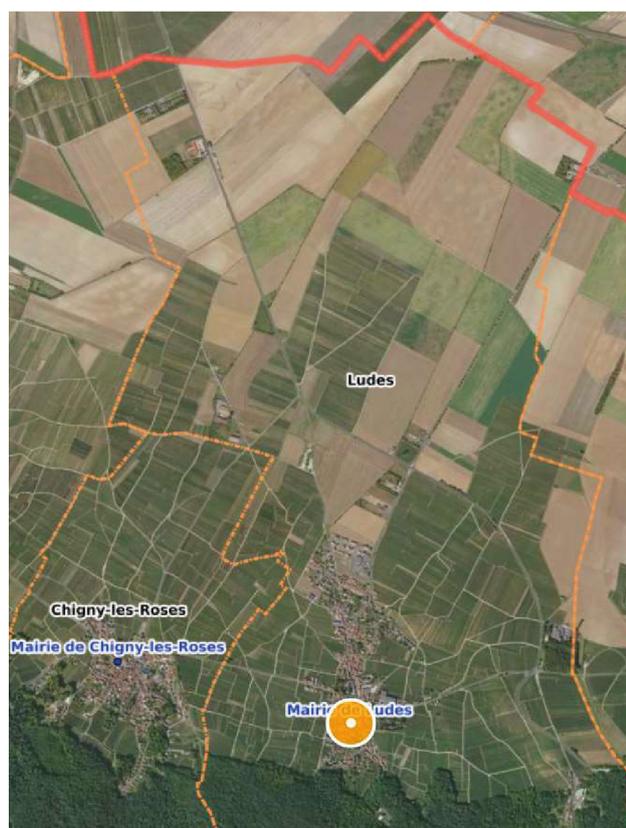
Ces argiles colluvionnées surmontent les limons calcaires. Elles sont de couleur brun-rougeâtre, non calcaires et contiennent des débris de meulière de taille variable.



SITUATION DES PARCELLES

CHIGNY-LES-ROSES & LUDES

	CHIGNY-LES-ROSES	LUDES
SUPERFICIE (HA)	131,9	320
NOMBRE DE PARCELLES	1300	2100
ALTITUDE (M) VITICOLE	120 à 205	130 à 200
EXPOSITIONS PRINCIPALES	NE et SE	N et SE
LARGEUR DE CÔTE	1,8 kms	4 kms
GÉOLOGIE	craie = vigne Tertiaire = forêt	Tertiaire = forêt
MEUNIER %	58	51,30
PINOT NOIR %	24	31,50
CHARDONNAY %	18	17,10
TYPICITÉ DES VINS	Fruités et ronds Évolution plus rapide Plus vineux	Fruités et ronds Évolution moins rapide Plus frais et plus structurés



— Facteurs naturels responsables des nuances de typicité des vins.

Ludes : influences crayeuses importantes, plus froid, plus de micro-climats.

SITUATION DES PARCELLES

CHIGNY-LES-ROSES & LUDES

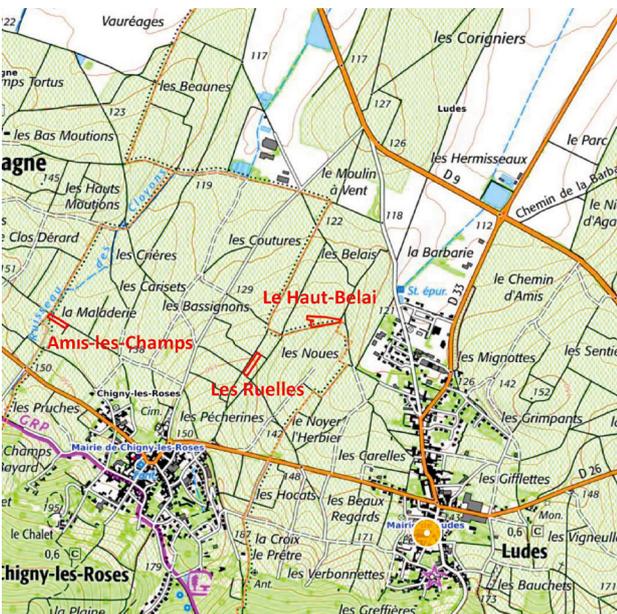
PLAN AÉRIEN



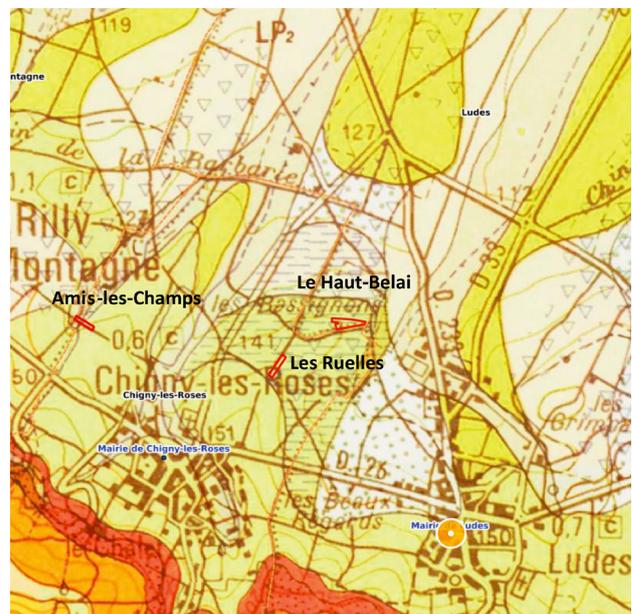
PLAN RELIEF



PLAN IGN



PLAN GÉOLOGIQUE



CAROTTAGE

DÉCOUPAGE DES HORIZONS



QUELLE ORIGINE ?

- + Racine pré-indo-européenne Bal/Bel/Bau = hauteur.
- + Au 18^e et 19^e siècle, Bel-air est appliqué pour désigner un manoir ou une grande propriété foncière.
- + Origine Bel-Herm, signifiant au Moyen-Age « lande, terre où rien ne pousse ».
- + Bel-air : Belenos (beler) ou nom souvent donné à un lieu venté, donc assez élevé.
- + Viendrait du verbe bêler, d'où un pré à chèvre, mouton.



LE HAUT BELAI
MICROTOPONYMIE

RÉGION DE LA CHAMPAGNE	Grande Montagne de Reims
PREMIER CRU	Ludes
SITUATION	Versant de crête crayeuse
LIEUDIT	Le Haut Belai
NUMÉRO DE CADASTRE	AE 0063
ALTITUDE	135 m à 141 m (dénivelé de 6 m)
PENTE	4% en moyenne, jusqu'à 14%
EXPOSITION	Est
SURFACE	17,61 ares
PORTE GREFFE	41B
CÉPAGES	12,88 ares de Chardonnay plantés en 1997 4,73 ares de Pinot Noir plantés en 1989
PROFIL	Sol brun calcaire sur colluvions de pente hétérogènes sur matériaux crayeux en profondeur

LE HAUT BELAI

HORIZONS



HORIZON 1 (0 - 15 cm)

VERRE + TERRE Notes d'épinard, menthol, lentilles, chlorophylle

TERRE + EAU Petit pois, lentilles.

TERRE + EAU CHAUDE Terreux, lentilles.



HORIZON 2 (15 - 65 cm)

VERRE + TERRE Odeurs plus terreuses, métalliques, poivre, épices.

TERRE + EAU Légumineux plus frais, fruits blancs, plus grossier

TERRE + EAU CHAUDE Légumineux plus frais, fruits blancs, plus grossier



HORIZON 3 (65 - 85 cm)

VERRE + TERRE Odeur de silex, ferreux, fruits noirs, cassis.

TERRE + EAU Chaleur, cassis intense, pain d'épices.

TERRE + EAU CHAUDE Caramel, miel, noisette, biscuit.



HORIZON 4 (85 - 145 cm)

VERRE + TERRE Notes de noisette, miel, amande.

TERRE + EAU Noisette, miel, amande, sensation crémeuse.

TERRE + EAU CHAUDE Fraise, fruité rouge.



HORIZON 5 (145 - 165 cm)

VERRE + TERRE Odeurs de craie humide et de roche, citron, pomelo.

TERRE + EAU Craie pure, iodée, rocheuse.

TERRE + EAU CHAUDE Craie humide, iodée, florale.

DÉGUSTATION SUR VIN CLAIR

Vin clair 2020 vinifié en foudre de 10 hl (chauffe moyenne-longue), FML bloquée, 3 bâtonnages.

CHARDONNAY :

Citron, pamplemousse, fruit de la passion, ananas, craie, réglisse Carensac. Palais franc et frais, légèrement beurré/toasté, bien crayeux. Finale harmonieuse au retour fruité exotique, de poire. Un boisé fondu, cousu main !

PINOT NOIR :

Pamplemousse, groseille, ananas, jus de raisin, très accessible. Palais pulpeux et légèrement plus boisé (boisé tendre), à la finale juteuse (type moût de raisin).

La dégustation fait ressortir l'horizon 5.

TEST GEOFFREY ASSEMBLAGE DES DEUX :

Plus de richesse, le pinot ramène du croquant mais les deux cépages doivent se fondre.

DÉGUSTATION SUR CHAMPAGNE

Vendange 2018, vinification sous bois (un fut de 400 l, 4 fûts de 228 l) et en cuve inox (10 hl). Tirage sous liège.

- Mousse chantante au versement. Couleur jaune-vert pâle, bel éclat.

- Odeurs de poire, amande émondée, pomme verte.

Effervescence à roulement à billes, crémeuse puis la tension citronnée s'installe, rehaussée par le pomelo. À l'aération le boisé devient plus fumé et les fruits jaunes s'invitent. Finale sur la craie, les fruits de la passion, la poire, le citron.

La dégustation fait ressortir l'influence de l'horizon 5 et légèrement l'horizon 4.

CONCLUSION

La parcelle incarne pleinement la dualité de ce terroir : sous-sol de craie sous un sol plus ou moins profond et colluvionné.

L'examen racinaire montre la présence de radicelles dans l'horizon le plus profond, celui de la craie limoneuse, dont le potentiel minéral crayeux, salin et iodé a été mis en évidence.

Le petit racinaire est présent également dans les horizons H3 (réducteur) et H4 (oxydatif), apportant un potentiel plus fruité (fruits rouges et noirs, fruits à coque) et relevé (épices, miel). Le travail sous bois permet de concentrer le potentiel crayeux (intérêt pour l'horizon H5 et suivant) et/ou de le faire respirer pour rechercher du fruit charnu (intérêt pour les horizons H3 et H4).

La dégustation sur vin clair montre que le chardonnay exprime bien l'horizon H5 et que le pinot noir en est encore à son étape « fruit » bien qu'il exprime un potentiel crayeux sur Champagne. L'affinement du travail sous bois, en relation avec le travail viticole, va augmenter le potentiel crayeux du pinot noir afin qu'il vibre à l'unisson avec le chardonnay déjà bien en place. Le pinot noir semble aujourd'hui encore « vulnérable » aux effets millésimes dus aux horizons H3 et surtout H4, que le travail sous bois révélera ou non, au profit de l'horizon H5. C'est également un choix de vinification.



QUELLE ORIGINE ?

- + Ami des champs ou à proximité des champs ?
- + Champ est généralement utilisé en combinaison avec un autre mot. Latin campus, « terrain plat, plaine, campagne cultivée, champ, terrain, territoire ».



LES AMIS LES CHAMPS

MICROTOPONYMIE

RÉGION DE LA CHAMPAGNE	Grande Montagne de Reims
PREMIER CRU	Chigny-les-Roses
SITUATION	Versant ouest de crête crayeuse
LIEUDIT	Les Amis les Champs
NUMÉRO DE CADASTRE	B0157, B0158, B0159
ALTITUDE	140 m à 144 m (dénivelé de 4 m)
PENTE	6% en moyenne, jusqu'à 26%
EXPOSITION	Nord-ouest
SURFACE	16,58 ares
PORTE GREFFE	41B
CÉPAGES	9,41 ares de Pinot noir 7,17 ares de Meunier
ANNÉE DE PLANTATION	1990
PROFIL	Sol brun calcaire sur colluvions de fond de vallons

LES AMIS LES CHAMPS

HORIZONS



HORIZON 1 (0 - 15 cm)

Texture argilo-limoneuse, nombreuses racines d'herbes, aspect grumeleux, couleur brun sombre.

VERRE + TERRE

Nez concentré et puissant, notes organiques avec une pointe légèrement épicée. Très élégant.



HORIZON 2 (15 - 65 cm)

Trait de rouille (fer oxydé due à l'humidité), nombreux cailloux calcaires de taille mm, texture plus limoneuse, présence de racines.

VERRE + TERRE

Note de réglisse, sensation plus grossière que l'horizon H1.



HORIZON 3 (65 - 85 cm)

Présence de lignite, sensation semblable à H2, texture argilo-limoneuse.

VERRE + TERRE

Nez frais, intense et concentré, sur la réglisse Zan et le menthol.



HORIZON 4 (85 - 145 cm)

Horizon plus clair, marquant un changement avec les horizons précédents. Texture plus argileuse avec plus de cailloux (calcaires silicifiés).

VERRE + TERRE

Odeurs de réglisse, chèvre-feuille, épices douces.



HORIZON 5 (145 - 165 cm)

Horizon plus clair que H4, à texture argileuse plus fine avec des cailloux (calcaires et silex) de taille mm. Nombreuses petites racines.

VERRE + TERRE

Odeurs de noisette, amande, chèvre-feuille, miellé. Finesse et élégance, presque crémeux.

DÉGUSTATION

SUR VIN CLAIR

Pinot noir 2020 vendangé le 29 août à 10,7° TAP et environ 7 g/l en acidité totale, en cuve bois verticale à chapeau flottant.

OLFACTIF :

Nez riche et dense (effet argileux) sur des notes fruitées (cerise, pomelo, baies de ronciers) et épicées (réglisse), portées par des notes de menthol. Boisé intégré.

GUSTATIF :

Matière fruitée juteuse et enrobée, dans la typicité des horizons H4 et H5.

CONCLUSION

La parcelle est complantée en pinot noir (haut de parcelle, taille chablis) et en meunier (bas de parcelle vers la source, taille cordon).

Le prélèvement à la tarière a été effectué sur le secteur des pinots. L'ensemble du profil montre une texture à dominante argileuse avec de la richesse en cailloux de taille millimétrique. Les 80 cm de terre prélevés représentent du sol (colluvions) que l'on peut diviser en deux parties :

HORIZONS H1, H2, H3 :

Concentration, puissance, assez grossier.

HORIZONS H4, H5 :

Concentration et puissance également, mais avec plus de finesse. On se rapproche sans doute d'un horizon crayeux mais nous ne l'avons pas atteint.

Le profil racinaire laisse à penser que la vigne se nourrit dans les horizons H4 et H5, livrant un potentiel de vins riches, fruités, épicés et enrobés (texture argileuse avec de la mâche et de la patine). L'itinéraire de vinification respecte totalement le potentiel vinique de la parcelle. La dégustation sur vin clair confirme la sensation sur terre.

Le travail effectué depuis 30 ans commence à payer car il a fallu traverser les trois premiers horizons à effet sensoriel plus grossier. Aujourd'hui le travail viticole va permettre aux racines de continuer leur exploration vers la craie.



QUELLE ORIGINE ?

+ Sillons, lignes.



LES RUELLES
MICROTOPYNOMIE

RÉGION DE LA CHAMPAGNE	Grande Montagne de Reims
PREMIER CRU	Chigny-les-Roses
SITUATION	Dessus de crête crayeuse
LIEUDIT	Les Ruelles
NUMÉRO DE CADASTRE	AE 0067
ALTITUDE	149 m à 153 m (dénivelé de 4 m)
PENTE	3% en moyenne, jusqu'à 8%
EXPOSITION	Nord-nord-est
SURFACE	20,10 ares
PORTE GREFFE	41B
CÉPAGES	Chardonnay
ANNÉE DE PLANTATION	2002
PROFIL	Sol brun calcaire sur colluvions de pente hétérogènes du Tertiaire

LES RUELLES

HORIZONS



HORIZON 1 (0 - 15 cm)

Terre arable à structure grumeleuse et de texture limoneuse.

VERRE + TERRE

Odeur de citronnade, pomme, poire, infusion d'ortie.



HORIZON 2 (15 - 65 cm)

Horizon de lessivage, plus organique, de couleur brun-taupe, avec des cailloux de taille millimétrique. Sensation collante de pâte à modeler.

VERRE + TERRE

Odeur de fumé, de terreux



HORIZON 3 (65 - 85 cm)

Texture argilo-limono-sableux, plus caillouteux que l'horizon H2 (taille mm à cm).

VERRE + TERRE

Notes charnues diluées (pomme, poire) et écorces d'agrumes.



HORIZON 4 (85 - 145 cm)

Horizon plus clair, présence organique et caillouteuse (mm)

VERRE + TERRE

Menthe très intense !



HORIZON 5 (145 - 165 cm)

Horizon plus clair, présence organique et caillouteuse (mm)

VERRE + TERRE

Croûte de pain frais, amande et noisette grillée.

DÉGUSTATION SUR VIN CLAIR

Vin clair 2020, Chardonnay

OLFACTIF :

Pomme, poire, citron, infusions, pissenlit, zestes d'agrumes, menthol.

GUSTATIF :

Boisé intégré, ensemble enrobé, à texture argileuse révélant une fraîcheur mentholée.

La dégustation fait ressortir pour le moment les horizons 3 et 4. L'horizon 5 plus fin et plus oxydatif, sera, ou pas, révélé avec l'évolution du vin.

DÉGUSTATION SUR CHAMPAGNE

Vendange 2018, réalisée les 18-21 septembre. Cépage chardonnay. Vinification sous bois. Tirage sous liège.

OLFACTIF :

Chlorophylle intense, citron, pissenlit, compote de pommes.

GUSTATIF :

Ensemble rond et gourmand, accessible, avec une finale plus zestée.

La dégustation fait ressortir l'influence de l'horizon 4.

CONCLUSION

La parcelle est située sur une large crête crayeuse qui forme un glacis (surface d'érosion en pente douce et homogène) sur lequel sont venus se déposer des colluvions de pente à dominante argileuse.

Le prélèvement à la tarière n'a pas permis de mettre en évidence une présence racinaire sur le profil (100 cm) ni le toit altéré de la craie.

La dégustation sur terre, vin et champagne montre que les horizons situés de 45 cm à 80 cm s'expriment dans la jeunesse des vins 2018 et 2020.

La présence argileuse et caillouteuse favorise l'expression de la densité dans le palais, avec la formidable fraîcheur intrinsèque des argiles par odeurs mentholées. Cela démontre que la vigne

exprime aujourd'hui majoritairement l'horizon H4 et sur deux millésimes différents. Le travail du sol par l'herbe, la vigueur et les rendements maîtrisés, sont essentiels pour encourager la vigne à gagner les horizons inférieurs.

En matière de vinification, le travail sous bois est une alternative positive à la concentration de cette matière argileuse pour faire ressortir sa fraîcheur intrinsèque, et le résultat semble valider l'option choisie.



CHAMPAGNE
**GOUNEL +
LASSALLE**
WINE-RIDER

**6 RUE NICOLAS JOBERT
51500 - CHIGNY-LES-ROSES - FRANCE**

TÉL. : +33(0)3 26 03 43 05
INFO@CHAMPAGNE-GOUNEL-LASSALLE.FR
WWW.CHAMPAGNE-GOUNEL-LASSALLE.FR