Champagne Vincent COUCHE, brut nature CHLOÉ (solera de 2011 à 2015)

75 cl Blanc Champagne AOC Côte des Bar



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter 95/100

Extra-Brut, Brut nature, biologique, biodynamie, Vin nature sans soufre pour Elégance et Chloé, voilà ce qui caractérise les vins de Champagne de Vincent Couche. La recherche de l'expression la plus parfaite et naturelle du terroir, des élevages maitrisés, les vins commercialisés proviennent des vendanges 2017, 2011, 2004 et 1999. Un groupe de sommeliers, cavistes et amateurs ont dégusté Sensation à côté de grands crus de renoms, la réponse ne s'est pas faite attendre ...

Nous sommes au cœur de la côte des Bar, là où Vincent COUCHE cultive 13 hectares de vigne en biodynamie. Le domaine est certifié AB et Demeter depuis 2008. Sur les 13 hectares, 3 sont situés à Montgueux, exposés plein sud, et plantés en Chardonnay. Les 10 autres hectares sont plantés à Buxeuil majoritairement en pinot noir. L'importance accordée au rythme de la nature se retrouve dans l'expressivité des terroirs qui définit les champagnes du domaine. Pour nous un champagne doit d'abord être un grand vin !

Le domaine est certifié AB (biologique) et Demeter (biodynamie) et pour certaines cuvées les vins sont nature et donc non soufrés. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Vincent Couche (Côte des Bar, Champagne)

Nous sommes au cœur de la côte des Bar, ou le domaine Vincent COUCHE cultive 13 hectares de vigne en biodynamie. Le domaine est certifié AB et Demeter depuis 2008. Sur les 13 hectares, 3 sont situés à Montgueux, exposés plein sud, et plantés en Chardonnay.

10 hectares sont plantés à Buxeuil et se composent essentiellement de Pinot Noir. Sur conseil de Claude Bourguignon, des plants de Chardonnay ont été implantés sur certaines parcelles. Le domaine bénéficie d'une exposition majoritairement Sud et Ouest avec des coteaux abrupts et la Seine en contrebas. Ce secteur dispose d'un microclimat spécifique. En effet, les températures sont élevées, tout en gardant une certaine humidité grâce à la présence de la Seine aux pieds des vignes. Le sol est Argilo Calcaire ou Argilo Marneux selon les parcelles. Depuis plusieurs années notre plantation est d'environ de 10 100 pieds à

l'hectare alors qu'habituellement les plantations sont de 8 000 à 8 300 pieds à l'hectare. Cela augmente la concurrence entre les ceps de vigne. Les raisins n'en sont que meilleurs : plus de maturité, plus de goût.

La Biodynamie, fruit de cette démarche qualitative globale, se fonde sur des pratiques et observations ancestrales. Elle repose sur l'utilisation de préparations spécifiques, à des doses homéopathiques, insufflant à la vigne une meilleure vitalité. Un bon équilibre de la vigne, du sol ainsi qu'un enracinement plus profond permet une fidèle expression du terroir. La pratique de la Biodynamie repose également sur la dynamisation qui consiste à réveiller les principes actifs des préparations. Ces préparations, provenant de matières végétales et minérales transformées, permettent à la vigne de renforcer son système immunitaire. Je pulvérise aussi des tisanes et décoctions de plantes (ortie, prêle, osier, thym, fleur de reine des près...), reconnues pour leurs vertues afin d'aider la vigne à lutter contre les pressions extérieures (excès climatiques, maladies ...)

Le vin

Dégusté le 21/11/2020 noté 94+/100 (Christian Walter)

Cette cuvée de Solera, initiée en 2011, s'enrichit des vendanges successives. Le vin acquiert, au fil des récoltes, des arômes grilles et d'humus. Gras, riche, doté d'une matière salivante et appétente, ce vin se termine sur des notes finement oxydatives de xérès. Une cuvée à proposer en entrée ou en accompagnement de brochette de lapin à la crème de cèpes. (Gault & Millau, noté 94/100)

La presse spécialisée en parle

Installé dans la côte des Bar, Vincent Couche exploite 13 hectares de vignes en biodynamie, répartis sur deux communes de l'Aube : Montgueux, un sol crayeux planté en chardonnay et Buxeuil, où poussent 9 hectares de pinot noir. Ce vigneron passionné produit une large gamme de champagne de demi-corps au joli toucher. Les expressions sont pulpeuses et pleines d'énergie, offrant beaucoup de plaisir. (Bettane & Desseauve)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette :** 94/100 note Gault & Millau
- **Cépage :** 65% pinot noir, 35% chardonnay
- **Terroir :** Communes de Buxeuil (sol Kimméridgien - argilo calcaire marneux) et Montgueux (sol de craie et silex)
- **Viticulture :** Certifié biologique Ecocert & biodynamie Demeter
- **Vinification :** Vendange manuelle avec tri sévère, fermentation alcoolique et malolactique, levures indigènes.
- **Elevage :** Élevage en fûts 50%, brut nature sans soufre
- **Millésime :** Soléra renouvelée à 25% chaque année, millésimes 2011, 2012, 2013, 2014 et 2015, dégorgé le 1er juin 20017
- **Consommation :** à boire entre 2020 et 2030
- **Alcool :** 12,5% vol.
- **Service :** 9 à 11°C
- **Coup de coeur :** Oui