walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

# Champagne Roger COULON, 1er cru extra-brut HERI HODIE

75 cl | Blanc effervescent | Champagne | AOC Champagne Montagne de Reims | 1er cru




BIO - BIODYNAMIE

## La note by Christian Walter

## 91-92/100

**E**ric et Isabelle Coulon, secondés par leurs enfants Louise et Edgar, exploitent 11 hectares, divisés en 120 parcelles, dans le nord de la Montagne de Reims, principalement à Vrigny et dans ses environs, où le Meunier cultivé sur des sols sablonneux domine - une partie non greffée, et la totalité, dans le cas des Coulon, issue de sélections massales. La viticulture, certifiée biologique depuis 2019, est progressive, avec des cultures de couverture pour contrôler l'humidité et ainsi atténuer la pression des maladies (le Meunier est sensible à la pourriture), et elle suit des initiatives d'agroforesterie ; et Eric Coulon, tout comme son beau-frère Francis Egly, croit aux vendanges tardives pour atteindre la pleine maturité physiologique. En cave, certaines cuvées sont élevées en fûts de chêne (avec 10 à 15 % de bois neuf), et l'objectif est de 4,5 à 5 kilogrammes de pression, au lieu des 6 kilogrammes habituels. Ce sont des champagnes vineux, intensément aromatisés et d'un caractère considérable, auxquels l'accent mis sur le Meunier cultivé sur le sable confère une texture et un grain particuliers, et j'encourage vivement les lecteurs à les essayer.

**E**xtra-brut, brut nature, biologique (certifié depuis 2019), agroforesterie, voilà ce qui caractérise les vins de Champagne de Roger COULON. La recherche de l'expression la plus parfaite et naturelle du terroir, des élevages maitrisés, les vins commercialisés proviennent de la Montagne de Reims pour les 1er crus, et de la Côte des Blancs pour le grand cru. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

## Roger Coulon (Montagne de Reims, Champagne)

## Le vin

Une robe or, une bulle fine et délicate annoncent une dégustation plaisir. Des arômes de mangue fraîche, d'abricots secs et des notes pâtissières subtilement vanillées se bousculent. Une belle tension et des parfums d’épices enveloppent le palais. A déguster en apéritif avec des amuses bouches, une terrine de poisson, des crustacés.

Basée sur le millésime 2020, la dernière version du NV Brut Heri-Hodie de Coulon a été dégorgée en juillet 2022 avec un dosage de trois grammes par litre. Révélant des arômes de fleurs blanches, de pêche croquante et d'amandes, il est moyennement corsé, brillant et coussiné, avec un doux noyau de fruits et un profil charmant et vif. (Guide Parker, non millésimé, 90/100)

Based on the 2020 vintage, the latest release of Coulon's NV Brut Heri-Hodie was disgorged in July 2022 with three grams per liter dosage. Revealing aromas of white flowers, crisp peach and almonds, it's medium-bodied, bright and pillowy, with a sweet core of fruit and a charming, lively profile. (Guide Parker, non millésimé, 90/100)

# Caractéristiques

- **note guide Parker :** 90/100
- **Cépage :** 90% meunier
- **Classification :** 1er cru
- **Terroir :** Assemblage de Meunier (90 %) issus de villages premier cru situés sur la Montagne de Reims entre 120 et 150 m d'altitude, sur des pentes modérées (entre 5 et 15 °) exposées Est. Sols composés de sables du Thanétien.
- **Vignoble :** Vignes âgées de 20 à 50 ans plantées à 8500 pieds/hectare cultivées en viticulture biologique naturelle et d'agroforesterie.
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Vinification :** 10 % en petits fûts champenois ou 1/2 muids pendant 10 mois sur lies entières. 90 % de vins de réserve issus de la réserve perpétuelle de meuniers depuis 1995 élevée en cuve inox.
- **Elevage :** 3 ans de vieillissement minimum dans les caves souterraines du domaine, dosage à 3g/L avec une liqueur champenoise traditionnelle. Bouchage avec liège très haut de gamme et repos en cave 6 mois avant expédition.
- **Consommation :** à boire entre 2024 et 2030
- **Alcool :** 12,0% vol.
- **Service :** 9 à 11°C