

Champagne Roger COULON, 1er cru extra-brut L'HOMMÉE magnum

150 cl magnum
1er cru

Blanc effervescent

Champagne

AOC Champagne Montagne de Reims



La note by Christian Walter

93+/100

Eric 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 vigneux, 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.

Extra-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 maîtrisés, 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

149.07 Une robe brillante, des bulles fines et une mousse crémeuse introduisent une belle dégustation. Des notes toutes aussi fruitées que végétales, de fruits du verger, d'abricots secs, de tilleul et d'épices séduisent le nez. Les papilles sont ravies par l'intensité et la persistance aromatique. L'élégance, la

gourmandise, et la minéralité de cette cuvée accompagnent un apéritif dinatoire comme un diner raffiné (Langoustine de Bretagne, Saint Jacques de plongée, ravioles à la truffe noire du Périgord).

Basé sur le millésime 2019 et dégorgé en octobre 2022, le dernier NV Brut L'Hommée est un assemblage de 60 % de chardonnay et de 40 % de pinot noir. Il s'ouvre sur des arômes de poire, de fruits du verger dorés, de fleurs blanches, de miel et de fumée. Il est mi-corsé à corsé, ample et charnu, avec un noyau fruité profond, une coupe formidable et une finale saline et brillante. (Guide Parker, non millésimé, 93/100)

Based on the 2019 vintage and disgorged in October 2022, the latest NV Brut L'Hommée is a blend of 60% Chardonnay and 40% Pinot Noir. Wafting from the glass with aromas of pear, golden orchard fruit, white flowers, honeycomb and smoke, it's medium to full-bodied, ample and fleshy, with a deep core of fruit, terrific cut and a bright, saline finish. (Guide Parker, non millésimé, 93/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 93/100
- **Cépage** : 60% chardonnay, 40% pinot noir
- **Classification** : 1er cru
- **Terroir** : Assemblage de Chardonnay (60 %) et de Pinot Noir (40 %) issus de villages 1er cru situés sur la Montagne de Reims entre 150 et 230 m d'altitude, sur des pentes modérées (entre 5 et 15 °) exposées Est.
- **Vignoble** : Sols composés de sables du Thanétien et de la craie blanche à silex. Terroir historique il y a plus de 2 siècles avec vignes âgées de plus de 50 ans plantées à 8500 pieds/hectare cultivées en Viticulture Biologique naturelle et d'agroforesterie.
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Viticulture** : Vins élevés en petits fûts champenois ou 1/2 muids pendant 10 mois sur lies entières. Petite proportion de vins de réserve, élevés en fûts. Clarification naturelle, sans collage, ni filtration avant la mise en bouteille.
- **Eleavage** : 5 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.
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2032
- **Alcool** : 12,0% vol.
- **Service** : 9 à 11°C
- **Coup de coeur** : Oui