

COTEAUX-CHAMPENOIS

PERMISSION

En 2018, la parcelle des *Egrillers* donne un Pinot Noir intense, mûr, sain ; la promesse d'un Coteaux-Champenois qui saura se garder, sans l'aide de sulfites. Après une macération de 14 jours, le vin teinté **100% Pinot Noir**, rejoint son fût en chêne de la forêt d'Orient (bois local), et y reste emprisonné pendant quatre ans.

En avril 2024, Hugo et Michel Drappier, surpris par la bonne conduite du vin libèrent ce rouge dont les tannins sont tendus, mais délicats. Avec cette nouvelle expression de notre terroir, nous faisons un pas vers la Bourgogne voisine, en proposant un Pinot Noir « de garde ». Autorisé à sortir, libre à chacun de décider du sort de cet ancien prisonnier : le laisser en « **liberté conditionnelle** » dans sa bouteille pendant quelques années, ou profiter de sa fraîcheur et de sa vivacité actuelle.

DÉGUSTATION

Teintes rouges intenses. En bouche, cassis et fruits rouges, structuré, puissant avec une finale prometteuse. Les tanins sont tendus mais raffinés et indiquent un fort potentiel de vieillissement.



VINIFICATION

APELLATION : AOC
Coteaux-Champenois Rouge.

CÉPAGE : 100% Pinot Noir.

PARCELLE : *Les Egrillers*,
sol jurassique kimméridgien
exposé plein sud.

CULTURE : Vigne cultivée
en Agriculture Biologique
(certifiée par Ecocert).

MILLÉSIMES : 2020.

VINIFICATION : Macération
de 14 jours, levure indigène,
non filtré, sans soufre.

ÉLEVAGE : 2 ans en
demi-muids (600L).

ALCOOL : 11,5°.