

CHAMPAGNE

PÈRE PINOT 2

Georges était un vigneron surnommé « Père Pinot », pour avoir défendu la replantation du pinot noir dans l'Aube. C'était aussi notre arrière-grand père.

L'aventure « Père Pinot » commence en 2016, année durant laquelle, nous - les 3 enfants de la 8^{ème} génération - avons rejoint le domaine familial. Avec ce « vin de famille », nous explorons le passé vigneron de notre famille, avec une grande liberté.

Pour ce nouvel hommage, nous avons réinterprété un assemblage des quatre pinots de l'appellation, cultivés dans la famille depuis plusieurs générations.

*Charline, Hugo
et Antoine Drappier*

DÉGUSTATION

Robe or rose, notes de fruits de sauvages, dominées par la mûre et la myrtille, noyaux de cerise, infusion de vanille, la finale est toute en fraîcheur.



VINIFICATION

CÉPAGE :

25 % Pinot Noir
25% Meunier
25% Fromenteau
25% Blanc Vrai

VINIFICATION :

Issus de la récolte 2020, les raisins des 4 pinots sont issus de nos parcelles d'Urville. Une macération pelliculaire de blanc vrai a été effectuée après la vendange. La moitié des raisins a fermenté et a été élevée en quarts de muids de chêne de la forêt du Temple (Aube). Les 1764 bouteilles produites ont été dégorgées en mars 2024, après un vieillissement sur lattes de 3 ans. Le dosage est de 1,8g/L de liqueur ancienne. Le vin est sans soufre ajouté.

SERVICE :

à 7°C à l'apéritif avec une salade fraîche de pêches, menthe, et amandes grillées, ou encore un tartare de langoustines au piment d'Espelette.