

CHAMPAGNE

TROP M'EN FAUT !

Nous retrouvons le goût des vins d'antan, avec une expression **100% Fromenteau** (nom champenois du Pinot Gris). Ce cépage à la peau cuivrée, autrefois très présent dans l'Aube, faisait des vins dits « gris ». Riche, soyeux et ample, le Fromenteau, très rare aujourd'hui, donne un jus doré aux notes de fruits oubliés. Dans la lignée des monocépages non-dosés, chers à la famille Drappier, ce *Trop m'en Faut* s'est imposé naturellement en **Brut Nature**.

Après une phase expérimentale avec la récolte 2015, la renaissance de ce cépage se prolonge aujourd'hui avec un assemblage des vendanges 2019 et 2020. La vigne, située sur le sol Jurassique kimméridgien d'Urville, est cultivée en **agriculture biologique**. La minéralité du calcaire contraste avec la rondeur presque exotique du Fromenteau.

Son nom « Trop m'en Faut » est une contrepèterie de « Fromenteau ». Le principe de ce jeu de mot inventé par Rabelais au XVI^e siècle est de permuter certaines syllabes d'une phrase pour en obtenir une autre. On pourrait traduire ce nom désuet par « Si bon que je n'en aurai jamais trop ! ».



VINIFICATION

PARCELLE : *Les Truchots*, vigne cultivée en Agriculture Biologique, labourée à cheval, sous la conduite d'Antoine Drappier.

SOL : Calcaire Jurassique Kimméridgien supérieur (exposition sud).

ASSEMBLAGE : 100% Fromenteau. 50% issus de la récolte 2019, 50% de la récolte 2020.

VINIFICATION : Aucune chaptalisation, ni filtration, ni clarification. Fermentation malolactique naturelle. Peu de soufre. 3 ans de vieillissement sur lattes.

ÉLEVAGE : 100% élevé en demi-muids (600L) en chênes locaux de la Forêt d'Orient pendant 8 mois.

DOSAGE : 0g/L.

DÉGUSTATION

Couleur or pâle, jaune paille. Notes florales, assouplie par des notes de mirabelle et d'abricot.

SERVICE

À 7°C. Spaghettis à la poutargue, tian de légumes d'été, volaille mijotée aux épices douces.

ANNOTATIONS

GUIDE DES MEILLEURS VINS : 92 points
JAMES SUCKING : 92 points