

COTEAUX-CHAMPENOIS PERPÉTUITÉ

PERPÉTUITÉ est issue d'une « **réserve perpétuelle** ». Un foudre recevant chaque année une proportion de vin nouveau qui rafraîchit l'assemblage de millésimes antérieurs. Cette « solera » contient 17 millésimes, de 2002 à 2023.

Son nom fait écho au passé monastique et carcéral qui nous lie à l'**abbaye-prison de Clairvaux**. Ici, l'insolence du jeune vin converse avec la sagesse de l'ancien, comme des compagnons de cellule pour qui le temps n'est plus compté. L'empreinte de Perpétuité est comparable à une photo issue d'un obturateur ouvert longtemps : il imprime plusieurs temporalités, celle des foudres en chênes centenaires de la forêt de Tronçais, et celle des multiples vins, certains emprisonnés **depuis près de 20 ans**.

“Toujours 100% Pinot Noir vinifié en blanc, il est le descendant des vins gris du XVII^e siècle. Un goût retrouvé.”
Michel DRAPPIER

DÉGUSTATION

Teintes dorées brillantes. Au nez : des notes florales rappelant la Bourgogne blanche. La première bouche est fraîche et vive, évoluant vers une rondeur riche, sur des notes vanillées et légèrement toastées. La finale est centrée sur une douce amertume, portée par sa minéralité et sa structure de terpène.



VINIFICATION

APPELLATION : AOC
Coteaux-Champenois Blanc.

CÉPAGE : 100% Pinot Noir des coteaux d'Urville (sol jurassique kimméridgien supérieur).

MILLÉSIMES : 2002, 2004, 2005, 2006, 2008, 2009, 2010, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2018, 2019, 2020, 2022, 2023.

VINIFICATION : Les vins clairs ont été conservés dans des foudres de 5 000 litres en chênes de Tronçais, sur un système s'apparentant à la solera. Peu de soufre (moins de 30mg SO₂/L).

ALCOOL : 11,5°.

(ÉDITION 2024) : 971

ANNOTATIONS

JAMES SUCKLING : 93 POINTS