

COTEAUX-CHAMPENOIS

TROP M'EN FAUT !

Idée originale d'Hugo Drappier, le Coteaux Champenois *Trop m'en faut !* est exclusivement issu d'un cépage oublié champenois le **Fromenteau** - connu dans d'autres régions viticoles sous le nom de **pinot gris** - le fromenteau était jadis très présent en Champagne. Très répandu dans l'Aube depuis le XVII^e siècle, ce cépage, très rare aujourd'hui donne un jus doré, et des notes de reines-claude fraîches.

Avec le Petit Meslier, l'Arbanne et le Blanc Vrai, le Fromenteau constitue notre « **jardin oublié** » et participe ainsi au maintien de la diversité des espèces végétales en Champagne.

« Trop m'en faut » est une contrepèterie de « Fromen-teau », un jeu de mots consistant à permuter les syllabes d'une phrase pour en obtenir une nouvelle. En vieux français, on pourrait dire « Si bon que je n'en aurai jamais trop ! ».

WORLD OF FINE WINE :

« Les Coteaux-Champenois nouvelle génération peuvent être découverts chez Drappier, ou Hugo Drappier travaille un vin de Pinot Gris ».

SIMON FIELD :

« Couleur douce, légère effervescence, et un profil aromatique légèrement lacté, de la lanoline, de l'ananas et de la poire pochée. Fruit très attrayant en bouche, mirabelle et notes d'abricot et de nectarine ».



VINIFICATION

APPELLATION : AOC
Coteaux-Champenois blanc.

CÉPAGE : 100% Fromenteau.

PARCELLE : monopole
Les Truchots, sol jurassique kimméridgien exposé plein sud.

CULTURE : Agriculture Biologique (certifiée par Ecocert). Labourée par un cheval (ardennais) sous la conduite d'Antoine Drappier.

VINIFICATION :
Aucune filtration, ni clarification, fermentation malolactique naturelle.

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

ALCOOL : 12°.

MISE EN BOUTEILLE :
Avril 2021.

BOUTEILLES TIRÉES : 900.

DÉGUSTATION

Couleur or pâle, jaune paille. Notes de mirabelle, abricot, fruits secs. Concentré en bouche.