

C H A M P A G N E



PONSON

Blanc de Meuniers 2017
Les Plaines 1^{er} Cru

Le Champagne PONSON a aujourd'hui 10 ans et représente la 5ème génération des récoltants manipulateurs de la Maison PONSON, qui succède au Champagne Pascal PONSON.

Cette cuvée est née, lors d'une sélection parcellaire que nous faisons chaque année pour élaborer la cuvée « La Petite Montagne ».

En 2017, les parcelles de Meuniers situées dans les plaines avaient un bel équilibre maturité acidité, de plus cette année la qualité des raisins dans les Meunier était moins bonne que d'habitude, nous avons voulu montrer quand travaillant, triant et essayant de comprendre la vigne on pouvait réaliser de belles choses même en année difficile.

Pour la vinification, une partie a été vinifiée en demi-muid de 6 hl et une autre partie en cuve inox de 15 hl. Lors de l'assemblage, nous avons utilisé les 6 hl du demi-muid et 6hl de la cuve inox, le reste a été assemblé dans la cuvée de "La Petite Montagne" Il n'y a pas eu de passage au froid ni de filtration, afin de conserver l'ensemble des arômes et la maturité qu'a pu nous offrir aux parcelles de notre vignoble dans le secteur des "Vignes Branscourt".

- Assemblage : 100 % Meunier
- Parcelle : 3 parcelles situées dans les Vignes Branscourt" à Coulommès-la-Montagne.
- Age moyen du vignoble : 35 ans.
- Elevage : 9 mois sur lies fines (50% cuve inox, 50 % bois).
- Fermentation malo-lactique : faite totalement.
- Prise de mousse et vieillissement : 4 ans à 12°C.
- Production : 1420 bouteilles.
- Dosage : 4 g / L (liqueur Maison).
- Alcool : 12.4 °

NB : ce vin risque de faire des précipitations tartriques à basse température.