



CHAMPAGNE

DRÉMONT
MARROY

LES ENFANTS DE LA VIGNE



Éclosion de Chardonnay

MILLÉSIME 2019 - PARCELLAIRES
100% CHARDONNAY - BRUT NATURE

Tout comme le sol sur lequel naissent nos raisins, nos "Oeufs" sont constituées de calcaire et d'argile.

Cépage rare dans notre vallée, le chardonnay a besoin d'un élevage particulier pour révéler pleinement son potentiel. Nos cuves en forme d'oeufs sont constituées de calcaire et d'argile, à l'image de notre terroir et de la diversité des sols qui le compose.

Ce blanc de blancs développe une palette aromatique généreuse et fruité caractéristique de notre terroir, tout exprimant une fraîcheur et une tension remarquable.



92/100

♥ Guide vert 2026

Caractéristiques techniques

DEUX PARCELLES

Village : PAVANT, lieu-dit "Saint Thierry" & PORTERON, lieu-dit "Conges du Couchant"
100 % Chardonnay

VENDANGE

Millésime 2019

TIRAGE

2 908 bottles. Mis en bouteilles le 04/08/2020

ÉLABORATION

Vinifié à **65% en cuve ovoïde en béton**, et à **35% sous bois**. La forme atypique de la cuve ovoïde crée une **remise en suspension des lies** durant les **11 mois d'élevage**, ce qui apporte une grande complexité au vin. Parallèlement, la **porosité naturelle** des contenants laisse "respirer" le vin par micro-oxygénation. La **neutralité** du béton préserve la fraîcheur et les arômes citronnés du chardonnay, tandis que le bois apporte un support idéal au développement d'arômes plus **évolués** et levurien.

L'élevage sur latte de **3,5 ans** intensifie l'aromatique et la longueur en bouche.

Dégorgé le 13 mars 2024, **sans aucun ajout de liqueur** d'expédition, afin que rien ne vienne interférer avec la singularité de ce **blanc de blancs**.

Dégustation

À L'OEIL

Robe **or pâle** à la bulle très fine. L'effervescence est **délicate** et **persistante**.

AU NEZ

C'est un Champagne qui dévoile une aromatique toute en **fraîcheur et gourmandise**. On y découvre des notes d'**agrumes**. Les effluves de pamplemousse et de citron laissent ensuite place au second nez qui dévoile des **notes boulangères** rappelant la mie de pain fraîche.

EN BOUCHE

L'attaque en bouche est **sapide** et **ciselée**. Au palais, les arômes découverts au nez se confirment, évoluant en milieu de bouche sur des notes plus **fruitées** qui évoquent l'ananas et la poire. La finale est longue, portée par une belle **tension** et une certaine **minéralité**.