



CHAMPAGNE

DRÉMONT  
MARROY

LES ENFANTS DE LA VIGNE

## Éclosion Chardonnay

MILLÉSIME 2020 - BRUT NATURE - PARCELLAIRES  
100% CHARDONNAY - BLANC DE BLANCS

*Dans nos "Oeufs", le vin vit, respire et se  
développe avant d'éclore.*

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 fruitée caractéristique de notre terroir, tout exprimant une fraîcheur et une tension remarquable.

## Caractéristiques techniques

### DEUX PARCELLES

Village : CROUTTES-SUR-MARNE, lieu-dit "Les Saints Meloirs" & "Les Belles Vues"

### MILLÉSIME

Millésime 2020. 100% Chardonnay

### TIRAGE

4 384 bouteilles. Mis en bouteilles le 9 août 2021

### ÉLABORATION

Vinifié à **60% en cuve ovoïde en béton**, et à **40% 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 lattes de **4,5 ans** intensifie l'aromatique et la longueur en bouche. Dégorgé **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**.