

LUDES - PREMIER CRU



Vendange : 2022

Tirage : 20 juillet 2023

Dégorgement : Avril 2026

Assemblage : 67% Pinot noir, 33% Pinot Meunier dont 100% élevés en fût de chêne

Terroir Premier Cru : Ludes

Sols : Sablo-argilo calcaire

Age moyen des vignes : 42 ans

Dosage : 0 g/l, Brut Nature

Vendange 2022

La vendange 2022 s'inscrit comme un millésime chaud. Malgré un hiver très pluvieux, la vigne a eu peine à pousser tant le printemps fut extrêmement sec.

La floraison s'effectue début juin. S'en suivra un été chaud, ponctué de petites pluies conduisant à une parfaite maturité.

La vendange débutera dès le 1er septembre et offrira un volume généreux et des vins équilibrés.

Nous avons décidé de mettre en relief pour la première fois notre vignoble de Ludes, en lui consacrant une cuvée unique et novatrice. Ce Terroir qui prolonge nos Grands Crus, révèle grâce au Pinot Meunier, une toute autre expression du style JM Labruyère..

Dégustation :

Robe : Or jaune

Nez : Très aérien, élégant et subtil dominé par des notes de fruits rouges et de mirabelles.

Bouche : Croustillante, énergique avec beaucoup de sapidité. Ce champagne est très gourmand et s'invite à l'apéritif.

RILLY LA MONTAGNE - PREMIER CRU



Vendange : 2022

Tirage : 20 juillet 2023

Dégorgement : Avril 2026

Assemblage : 100% Pinot noir, 85% élevés en fût de chêne

Terroir Premier Cru : Rilly la Montagne

Sols : Sablo-argilo calcaire

Age moyen des vignes : 50 ans

Dosage : 0 g/l, Brut Nature

Vendange 2022

La vendange 2022 s'inscrit comme un millésime chaud. Malgré un hiver très pluvieux, la vigne a eu peine à pousser tant le printemps fut extrêmement sec.

La floraison s'effectue début juin ; s'en suivra un épisode pluvieux jusqu'à la véraison. Cela mènera à une vendange dès le 1er septembre qui durera une dizaine de jours. L'année 2022 offrira finalement un volume généreux et des vins équilibrés.

Autre expression singulière du Pinot Noir : Rilly la Montagne offre un nouveau relief de ce cépage sur un terroir de grande diversité géologique.

Dégustation :

Robe : Or jaune

Nez : Arômes de petits fruits noirs tels que la myrtille, subtilement relevés par des touches anisées et réglissées.

Bouche : Tendre et savoureuse, elle met en avant un fruité rouge intense, soutenu par une finale longue, salivante et délicatement amère.