

L'OR D'EUGÈNE

CHAMPAGNE MOUSSÉ FILS

image not found

https://boutique.gueuleton.fr/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/AG00047-1.jpg

Champagnes Type Blanc de noir

Créée par le fondateur de la maison, Eugène Moussé, il y a 95 ans, cette cuvée est devenue le reflet du terroir du domaine.

Au départ appelé Carte d'Or, puis Or tradition à la fin des années 1990, c'est aujourd'hui un hommage à Eugène.

- Meunier 80%
- Pinot noir 20%

Accords mets et vins

A déguster idéalement 1 an après la date de dégorgement indiqué sur la contre étiquette.

Détails

Domaine : Champagne Moussé Fils
Couleur : Blanc
Effervescent : Oui
Degrès : 12 %
Viticulture : Conventionnelle
Primeur : Non
Bio : Non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Pinot meunier
Région : Champagne
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Champagne
Coups de coeur : Gueuleton
Nom du Vigneron : Cédric Moussé

Dégustation

Robe : Blanc
Bouche : Puissant, élégant, frais...
Température de service : 8°

Caractéristiques

Terroir : Sols de terre végétale argileuse, de sables argileux très drainants, d'illite ainsi que de marne calcaire.
Cépage : 80% Pinot meunier, 20% Pinot noir
Vinification : ne perpétuelle est réalisée, avec des vins de réserve datant de 2003 à 2018, que nous rafraichissons chaque année avec 50% de la nouvelle vendange.
Fermentation malolactique Processus de filtration sur terre fine, pas de collage

HISTOIRE DU DOMAINE

Première bouteille en 1923 Du 17^e siècle à nos jours, Vignerons de père en fils depuis 1629 et vinificateurs depuis 4 générations, les Moussé ont toujours vécu le long de la vallée de la Marne. A Cuisles depuis 1880, ils exploitent leurs vignes et vendent les raisins au Négocio. Eugène Moussé, né en 1896, fait de même. Dans les années 20, lassé de prix trop fluctuants et du bon vouloir des négociants, il est l'un des deux vignerons du canton à décider de vinifier son Champagne. Première mise en bouteille en 1923. La commercialisation commence en 1926. 1943 Déportation d'Eugène et Edmond, Suzanne assure l'intérim. Jusqu'au conflit de 1939, la clientèle s'étoffe. La guerre met un terme momentané à ses efforts puisque le fondateur perd la vie dans le camp de concentration de Neuengamme en 1945. Sa femme Suzanne assure l'intérim sur l'exploitation avec beaucoup de courage jusqu'au rétablissement de leur fils Edmond de retour du même camp. En 1947 Edmond revient seul d'un camp de travail de Neuengamme Renaissance du Champagne Moussé Fils qui prend un nouvel essor. Edmond, en grand connaisseur qu'il est, maintient la tradition et la qualité. La maladie, puis son décès en 1990, le prive du plaisir de poursuivre le développement avec son fils Jean-Marc qui l'a rejoint sur l'exploitation. Première récolte de Jean-Marc en 1976 En immense passionné de ses vignes et de son vin, Jean Marc amorce le virage de la transition écologique très tôt. Peu après son installation, il commence à enherber ses vignes et repenser toute la production. En bâtisseur, il construit un nouveau pressoir en 1990 qui deviendra plus tard la salle de réception actuelle. En 2009 avec Cédric, il crée un nouveau chai de production complètement éco-conçu. En 2013, il est coupé dans son élan par un accident. Cédric finira la vinification qu'il avait débutée. Homme engagé, il aura été maire de Cuisles pendant 25 ans. Depuis 2003 l'aventure continue Après quelques années à se former dans différents vignobles et à la cuverie expérimentale du CIVC, Cédric passe beaucoup de temps à expérimenter dans les vignes de l'exploitation familiale. La volonté d'aller très loin dans une production ultra responsable avec une durabilité profonde se dessine très vite. En 2014, le pari d'arrêter complètement les pesticides de synthèse est réussi. Les exigences sont depuis très claires : produire meilleur et propre.



https://boutique.gueuleton.fr/photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png