

## BRUT DE BRABANT 2021

Millésime 2021, certifié Bio et Biodynamique par Demeter.  
Méthode traditionnelle, AOP Crémant de Wallonie.  
Assemblage : 45% Chardonnay - 35% Meunier - 20% Pinot Noir.  
Dosage : Extra Brut (3,4g/l).  
Taux de sulfite : < 8mg/l  
Taux d'alcool : 12,5% vol.  
Rendement : 52hl/ha  
14500 bouteilles numérotées



Vendanges manuelles (octobre 2021).  
Fermentation spontanée avec levures indigènes  
Fermentation et élevage en foudre/barriques (33%) et en cuve (67%)  
Pressurage vertical doux, en grappes entières, à l'aide d'un pressoir traditionnel Coquard.  
**Temps d'élevage de 28 mois** : 6 mois en fûts de chêne et en cuves, 18 mois sur lattes et 4 mois d'élevage en cave sur bouchon.  
Dégorgement : 10 juillet 2023.



Un Brut de Brabant qui se pare d'une robe légèrement dorée. L'aromatique est **complexe** et se décline sur les **noyaux de fruits** (abricot, cerise), les **fruits secs** (noix de cajou), des arômes évolués de **pain d'épices** et de **fleurs fanées**. L'attaque en bouche est **ample et gourmande** avec une finale longue sur l'amande fraîche.  
Ce vin de gastronomie dévoilera toute sa complexité à une température plus élevée que d'habitude (8-10°C) et accompagnera à merveille de la volaille à la crème, un cake aux noix ou des fromages de caractère (Herve de la ferme du moulin, ...).



Issu à 100% de la parcelle Marie Chardon; comportant 17000 pieds de vignes, 1000 arbres et arbustes, 50 ares de prairie fleurie, 10 ruches et des piquets à rapaces.  
Enherbement inter-rangs et éco-pâturage (moutons Ouessants).  
Sol : Limono - Sableux sur schiste  
Situation géographique : Vallée de la Senne, Ouest du Brabant Wallon, Belgique.



*Le millésime 2021 est une fierté pour le Domaine W, son équipe et ses membres car il a prouvé la résilience du modèle que nous avons établi. Tout a commencé par les nombreuses nuits de gel étalées entre le 15 avril et le 15 mai, lors desquelles nous avons livré une lutte acharnée, à l'aide de valeureux membres du Club W, pour protéger nos bourgeons. Nous en sommes sortis quelques peu éreintés, mais rassurés par les pertes minimales. La suite du printemps, plus clémente, nous a permis de reprendre un peu d'énergie.*

*L'été 2021 a été l'un des plus pluvieux jamais enregistrés, avec des inondations dans tout le pays. Le risque d'infection par le mildiou étant très élevé, nous avons dû redoubler d'efforts pour protéger la vigne. Quelques petits foyers sont apparus et c'est, une nouvelle fois, à l'aide des membres du Club W, que nous avons pu endiguer la progression en retirant manuellement les feuilles atteintes. La vigne, sortie indemne de cet été, est arrivée sereinement à l'automne avec un beau potentiel de récolte.*

*La maturation des raisins a débuté au mois de septembre, un peu plus tard que d'habitude. Grâce à nos efforts pour protéger la vigne, la surface foliaire intacte a bénéficié d'un radieux été indien pour faire murir les grappes. La maturation a été lente, permettant aux raisins d'acquiescer une palette aromatique évoluée. Il en résulte des vins avec beaucoup de complexité et de finesse, qui leur permettent d'être dégustés aussi bien à l'apéritif qu'en accord avec des plats.*