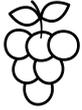


BRUT DE BRABANT SIGNATURE 2022

Millésime 2022, certifié Bio et Biodynamique par Demeter.
Méthode traditionnelle, AOP Crémant de Wallonie.
Assemblage : 61% Chardonnay - 26% Meunier - 13% Pinot Noir.
Dosage : Brut Nature (1,1g/l).
Taux de sulfite : < 30mg/l
Taux d'alcool : 12,5% vol.
Rendement : 65hl/ha
18415 bouteilles

Notre cuvée porte-
drapeau alliant
complexité,
longueur et
fraîcheur.



Vendanges manuelles (septembre 2022).

Fermentation spontanée avec levures indigènes

Fermentation et élevage en foudre/barriques (36%) et en cuves (64%)

Pressurage vertical doux, en grappes entières, à l'aide d'un pressoir traditionnel Coquard.

Temps d'élevage de 28 mois : 8 mois en fûts de chêne et en cuves, 15 mois sur lattes et 5 mois d'élevage en cave sur bouchon.

Dégorgement : 11 juillet 2024.



Un Brut de Brabant avec une robe légèrement dorée. Le nez est sophistiqué, avec des arômes de **fleurs blanches**, d'**amandes** et de **raisins secs**. La bouche est rafraîchissante avec un jeu de texture complexe alliant **fraîcheur**, **salinité** et **rondeur**. Les **agrumes** reviennent avec une impression de **brioche beurrée**.



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 2022 a été une véritable aubaine pour les vignerons belges, surtout en comparaison avec l'année précédente. Au printemps, pas de gel tardif, un phénomène pourtant courant par ici. Les températures ont été agréables et le soleil a brillé. Les quelques orages de juin ont fait du bien aux vignes. L'été, quant à lui, a été le plus sec et le plus ensoleillé depuis 1991. Grâce à l'enracinement profond de nos vignes dans le sol argilo-sableux, elles n'ont pas souffert de la sécheresse.

Les raisins ont pu profiter d'un début septembre chaud et lumineux, atteignant une maturité précoce, rare dans notre région. Les vendanges se sont déroulées entre le 11 et le 21 septembre. Les nuits fraîches ont aidé à préserver une belle acidité dans les raisins, aboutissant à des vins à la fois complexes et frais, avec une maturité idéale.