CHAMPAGNE

Emmanuel COSNARD

En 2000, lors de la création du domaine, nous avons décidé d'utiliser le savoir-faire de la Coopérative vinicole de Berru pour l'élaboration de nos différentes cuvées.

LE PROJET VITICULTURE BIOLOGIQUE
En 2005, suppression de toute pulvérisation d'insecticides.
En 2008, suppression du désherbage chimique.
En 2015, nos vignes sont travaillées selon la charte viticulture biologique.

En 2019, fort de cette expérience, une partie de notre exploitation entre en production biologique.

En 2021, toute notre exploitation est certifiée viticulture biologique.
En 2022, nous vous proposerons des Champagnes sous le label Viticulture Biologique.

Cuvée Transition

Composée de 100% de Chardonnay provenants de la commune de Berru, cette cuvée est issue de la vendange 2015. Le vin est vinifiée sous cuves inox.

Les raisins sont travaillés selon les normes de la viticulture biologique mais n'en ont pas la certification.

La présentation générale de cette cuvée est alerte et fraîche. Le nez discret, encore adolescent, s'exprime avec beaucoup de tact, de fraîcheur et de justesse. L'attaque en bouche est souple et pétulante. Le dosage est en retrait et la texture générale s'exprime avec une certaine fermeté. La finale est bien acidulée et minérale, presque tranchante.

Sans compromis, cette cuvée se révèle à la recherche de l'authenticité et de la vérité.
L'expression est légère, aérienne, dynamique et minérale. Elle vient à la rencontre du « naturel ».

Un carpaccio de Saint Jacques au vinaigre de Kalamansi ou quelques huîtres « fines de claires » pourront l'accompagner (évitez les huîtres grasses), mais elle gagnera à être servie seule et demandera une certaine écoute.

Le projet "viticulture biologique" découle d'un souhait :
Associer la typicité du terroir de Berru (acidité et fraicheur, légèreté des arômes) avec une conduite culturale certes difficile mais prometteuse a permis la naissance de la cuvée Transition.

Emmanuel COSNARD

Champagne Emmanuel Cosnard - 4, rue de la Folie - 51420 Berru - France
tél. 03 26 47 46 55 - contact@champagne-cosnard.com - www.champagne-cosnard.fr
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.