



VINDIREKT
Laatuviinien
maahantuojaja

EMMANUEL BROCHET LES HAUTS MEUNIER EXTRA BRUT 2011

CHAMPAGNE EMMANUEL BROCHET, CHAMPAGNE, RANSKA



Rypälelajikkeet	100% Pinot Meunier
Alkoholi	12,5 %
Viinialue	Le Mont Benoitin ylemmän osan vuonna 1962 istutetut Pinot Meunier -köynnökset (0,4ha). Eka vuosikerta 2008. Sertifioidusti luomua vuosikerrasta 2012 alkaen. Dosage 2g/l. Yhteensä 1300pl.
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko



Champagne Emmanuel Brochet

CHAMPAGNE, RANSKA

Emmanuel Brochet otti perheensä tarhat haltuun vuonna 1997, josta lähtien hän on huolehtinut Montagne de Reimsin pohjoisosan 1er Cru kylän Villiers-aux-Nondeinsin alueella sijaitsevasta alle 3 hehtaarin kokoisesta viinitarhasta. Emmanuel muutti heti vastuun saatuaan tarhojen viljelyn luomuksi ja 2011 vuodesta saakka hänen samppanjansa ovatkin Ecocert-luomusertifioituja. Emmanuel kiteyttää viiniviljely-filosofiansa näin: "The way I came to organic farming was not through any sort of militant philosophy, but through the pleasure of wine. If you take pleasure in what you do, and if your environment gives you pleasure, your work will be better. It's question of harmony."

Emmanuelin koko tuotanto tulee yhdeltä 'Le Mont Benoit'-nimiseltä itään suuntaavalta savi- ja kalkkikiviperäiseltä palstalta, jossa vanhimmat köynnökset on istutettu jo vuonna 1962. Tarhalla kasvaa kaikkia kolmea Champagnen alueen päärypälelajiketta ja kukkulan yläosien vanhimmat köynnökset ovat pelkästään Pinot Meunieria ja Chardonnayta, joista hän tekee kahta huikeata yhden lajikkeen vuosikerta-samppanjaa (Haut Chardonnay, Les Hauts Meunier). Talon päätuote on Champagne 'Le Mont Benoit', joka on kolmen lajikkeen blend ja on useimmiten kahden vuosikerran sekoitus. Viinivalmistuksessa Emmanuel käyttää pientä 2000-kilon vertikaalista puristinta, joka on pienin sallittu koko Champagnessa. Hän käyttää ainoastaan cuvéea eli ensimmäisen puristuksen mehua samppanjoihinsa ja toinen pressa eli taille:n hän tislaa ja käyttää kuuluisaan Ratafiaansa. Viinit käyvät villihiivoilla ja malolaktinen käyminen tapahtuu jos on tapahtuakseen, riippuen viinistä ja vuosikerrasta. Sokerinlisäys on pääosin Extra-Brut tasoa. Keskimääräinen vuosituotanto on noin 9500 pulloa.