

CHAMPAGNE



PORTRAIT CHAMPAGNE BINON COQUARD

Depuis combien de temps votre frère et vous avez créé la Maison de Champagne Binon Coquard ?

Nous sommes vignerons à Spoy depuis 1669 : nos ancêtres ont toujours travaillé la vigne dans la région mais notre exploitation est née de nos parents dans les années 1970. Nous avons commencé à vendre la marque Binon Coquard en 2003.

Enfin que peut-on vous souhaiter pour les mois et années à venir ?

Souhaitez-nous de faire connaître notre savoir-faire et nos champagne, de continuer le travail de nos ancêtres avec toujours autant de plaisir et de transmettre ce patrimoine culturel unique à nos enfants.

Pourquoi avoir fait le choix du label Terra Vitis ?

Nous avons toujours travaillé nos vignes de manière raisonnée: limitation des intrants, enherbement, travail du sol... et pour nous le label Terra Vitis était le plus proche de notre façon de voir les choses. Ce label national atteste que notre exploitation travaille dans le but d'avoir une terre vivante, dans le respect de l'environnement, des hommes qui y travaillent et du vin. Pour nous ce label est la continuité de notre travail.

Etes-vous présents en France et à l'export ?

Nous sommes surtout présents en France grâce à nos clients cavistes et restaurateurs. Nous commençons l'Export, nous sommes présents sur l'île de Jersey et en Italie.

Quels sont à tous les 2 vos meilleurs souvenirs de dégustation ?

Cyrielle: Pour moi, c'est en Irlande où j'ai mes meilleurs souvenirs! Je travaillais chez un importateur de vin et c'est dans leurs locaux que j'ai dégusté le plus de grandes cuvées de Champagne! Bollinger grande année 2003 , Cristal de Roederer, Dom Perignon...et j'en passe!

Maxime: une bouteille de champagne Salon millésime 1979 (mon année de naissance) dégorgée à la volée dans la cave par le chef de cave et dégustée sur le vif!

Vous soutenez le Guide Vins et Santé cette année, pourquoi ?

Nous soutenons la démarche de Vins et Santé car il faut que notre société sache que le vin n'est pas mauvais pour la santé, qu'il peut même avoir certains bienfaits et que la dégustation reste un plaisir voire une passion sans excès.



CHAMPAGNE BINON COQUARD

Le Champagne Binon Coquard appartient à des Vignerons qui cultivent la vigne depuis plusieurs générations, ils élaborent leurs cuvées à partir des assemblages les plus fins de leurs parcelles. Le vignoble de 6,5 ha s'étend sur plusieurs communes au Sud de Troyes. L'âge moyen des vignes est d'environ 25 ans mais Le Champagne Binon Coquard possède aussi de plus anciennes, de plus de 35 ans. Le vignoble est cultivé suivant les principes d'une viticulture raisonnée et durable, passant notamment par l'enherbement de toutes les parcelles. Labours sous le rang pour aérer les sols et limitation de l'utilisation des produits phytosanitaires au maximum a permis au Champagne Binon Coquard d'être certifié TERRA VITIS depuis 2012.

Coordonnées : 12 Rue de la Fontaine, 10200 Spoy. Tél : 03 25 27 41 82
www.champagne-binoncoquard.fr / contact@champagne-binoncoquard.fr

EXTRA PINOT NOIR | EFFERVESCENT
CHAMPAGNE

Fiche Technique :

Vendanges : Manuelles
Cépage : 100% Pinot Noir
Élevage : Traditionnel
Garde : 2 ans

Avis des sommeliers :

Vêtu d'une étoffe jaune-or pâle à reflets verts, il laisse se dégager de fines bulles très régulières formant un joli cordon crémeux. Le bouquet, friand, évoque les fruits à chair blanche (coing, pomme), les fleurs (muguet, marguerite), le sable calcaire, la mie de pain et l'anis étoilé en rétro-olfaction. L'attaque en bouche est fraîche, assortie d'une belle texture effervescente au milieu de laquelle s'épanouissent des saveurs de pain brioché, de prune et d'agrumes, d'amande écrasée et de minéral en finale. Un vin d'apéritif et de repas.

Accord Mets-Vins :

Homard grillé.

Analyses Scientifiques :

IPT : 12.3
Polyphénols : 378 mg/l
Valeur Énergétique : 75 kcal
Titre Alcoolémiqum volumique : 12.3 %
Dioxyde de soufre total : 38 mg/l
Acidité totale : 5.31 g/l
PH : 2.94

