

Juliette Coutelas pour sa cuvée « Modèle Imparfait » Accord Champagne / fromage

Situé au cœur du vignoble de la Vallée de la Marne à Villers-sous-Châtillon, le domaine comprend 7,5 hectares de vignes exploités par David Coutelas et sa fille Juliette.

La mosaïque de terroirs recouvrant le vignoble du domaine est constituée majoritairement de chardonnay, puis pinot noir et enfin meunier.

Issu d'une lignée de vignerons depuis le 18ème siècle, la propriété axe, dès les années 2000, son travail sur des principes biodynamiques : Tous les vins sont élevés 100% en fût de chêne. Récolte à maturité. Pas de filtration. Débourage à froid par gravité. Passage au froid naturel. Pas de fermentation malolactique. Labourage des sols sur quelques parcelles.



Juliette Coutelas

En 2021, David Coutelas lègue à sa fille une parcelle de 6 ares de vignes à Cerseuil. Juliette récolte ainsi chaque année le fruit de son travail. Trois millésimes sont en caves, dans l'attente de se bonifier.

Bien drivée par son père tout au long de ses études, Juliette Coutelas décide de créer sa propre marque en parallèle.

Elle commercialise "Modèle Imparfait", un millésime 2015 qui illustre sa première vendange au domaine.



Cuvée « Modèle Imparfait »

Assemblage Brut Nature - Pinot noir et Chardonnay

La conception de cette cuvée dans son intégralité est le résultat de sa première vendange en 2015, accompagnée par son père. Cette cuvée est le résultat d'une série d'émotions perçues sur chacune des étapes de la vendange à son habillage.

A la dégustation, on retrouve des notes briochées, de fleurs blanches, de noix avec une attaque grillée et une finale vive et longue.

La robe présente une couleur or, des bulles très fines et un boisé délicat.

Le tout est symbole de fraîcheur, de complexité et d'équilibre et se déguste à 7-10 degrés.

Juliette COUTELAS
Champagne JULIETTE COUTELAS
13 rue des Vignes
51700 Villers sous Châtillon
06 44 23 98 85

<https://www.facebook.com/juliettectls/>

