

Marie Marjorie Laurent pour sa cuvée « Fallait pas commencer » Accord Champagne / poisson

Le vignoble exploité s'étend sur plus de 3 hectares 44 et réparties sur plusieurs terroirs avec un encépagement de 14 % en Chardonnay, 82% en Pinot noir, et 4% en Meunier.

Engagé dans une viticulture consciente et engagée (certifications HVE et VDC), il y est pratiqué l'enherbement, le charrutage des sols (mécanique et animal), le vitipastoralisme, le respect de la biodiversité, la taille douce.

Les sols argilo-calcaires et sous-sols crayeux d'Avenay Val d'Or confèrent aux vins amplitude, puissance, amertume et le goût caractéristique de la pierre à fusil. Les sols et sous-sols crayeux d'Avize et Oger apportent structure et minéralité.



Marie Marjorie Laurent

Son retour sur le domaine familial date de 2001, aux côtés de ses parents, incarnant ainsi la 6ème génération de viticulteurs.

En 2018, ses parents prennent leur retraite. Depuis 2012, elle essaie des micro-vinifications : un Blanc de Blancs issu de parcelles sélectionnées, un 100% Pinot Noir, un assemblage à 50/50 de Pinot et de Chardonnay ...

En 2023, elle crée le Domaine des Arondes. L'aronde (hirondelle en vieux français) est à la fois le symbole de la fidélité à l'héritage et du renouveau.



Cuvée « Fallait pas commencer »

100% Chardonnay

En un mot : « Liberté ».

Parce que cette cuvée incarne le fait d'oser : Le Blanc de Blancs a été le premier essai de microvinification de Marie-Marjorie Laurent, qui a d'abord donné naissance à « L'affranchie » (édition 2012).

Elle est uniquement élaborée à partir des Chardonnays du terroir, pourtant majoritairement planté en Pinots Noirs.

Elle allie à la tension habituelle des 100 % Chardonnays, une douceur originale et surprenante.

Marie Marjorie LAURENT
Champagne DOMAINE DES ARONDES
25 rue Chanzy
51160 Avenay Val D'Or
03 26 52 32 69

https://www.facebook.com/ChampagneLaurentGabriel/?locale=br_FR

