

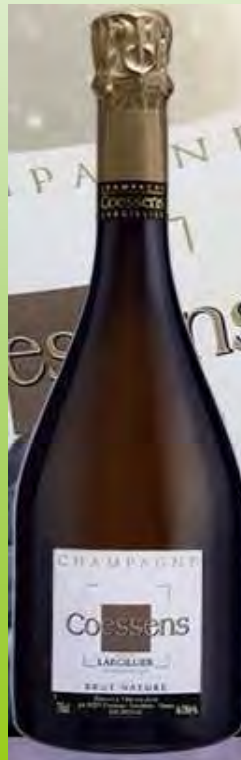
Champagne Coessens

&

EducaVin

Lecture des terroirs de LARGILLIER

Geoffrey ORBAN, Mercredi 18 mai 2011



Objectif de l'étude

Le point de départ...

Un seul cru : Ville-sur-Arce

Un seul lieu-dit en monopole constitué par une seule parcelle de vignes: Largillier

Un seul propriétaire : la famille Coessens

La singularité...

Plusieurs cuvées sur ce seul lieu-dit réparti en sous-parcelles

Un goût pure et représentatif de ce terroir

La question...

Comment expliquer la typicité de ce lieu si exceptionnel ?

Les Moyens

La réalisation de 4 fosses pédologiques

Jérôme Coessens,

l'amour et la passion d'un vigneron de talent pour son terroir

L'expertise de Geoffrey ORBAN, Ambassadeur Français du Champagne,
spécialiste de la lecture des terroirs dans les vins

Une journée ensoleillée

De la curiosité

Fosse pédologique 1



Lieu-dit Largillier

Sous-parcelle plantée en 1975 et surnommée « 80 ares »

Cépage Pinot noir

Sert de base aux cuvées Brut Nature, Rosé, Millésime et les Sens Boisées

Exposition vers le sud en haut de coteau

Sol nu



Fosse pédologique 1



Fosse pédologique 1 : interprétation

Profondeur (cm)	Fosse 1
	terre plus brune, plus argileuse avec des racines principales plus profondes et plus petites
	forte pierrosité de grosse taille, matrice plus argileuse, terre blanche, racines intermédiaires horizontales
	profil assez compact, très pierreux à matrice sablo-argileuse, présence de petites racines.

Sol de type calcosols, calcaire argileux

Beaucoup de vie dans le sol, plus forte déclivité du terrain (25 à 30 %), profond enracinement.

Typicité des vins

La topographie du site accentue la puissance et la tension du drainage, ce qui libère plus de minéraux et d'éléments du sol dans une matrice argileuse également plus dense. On augmente ainsi l'intensité sphérique et la patine du milieu de bouche tout en lui donnant une structure minérale qui permet d'affiner la sensation tactile et de nuancer les effets fruités du raisin. Le vin développe des nuances épicées et de minéralité marneuse. Le profil procure des vins plus massifs et racés, qui prennent effectivement de l'élégance en assemblage avec les vins issus des vignes de « la fosse 2 » (même sous-parcelle mais partie plus basse dans le coteau).

Puissance et finesse, les maîtres mots d'un grand vin.

Fosse pédologique 2

Lieu-dit Largillier

Sous-parcelle plantée en 1975 et surnommée « 80 ares »

Cépage Pinot noir

Sert de base aux cuvées Brut Nature, Rosé, Millésime et les Sens Boisées

Exposition vers le sud à mi-coteau bas

Sol nu



Fosse pédologique 2



Fosse pédologique 2



Fosse pédologique 2 : interprétation

Profondeur (cm)	Fosse 2
	sol sablonneux de couleur blanc, nombreuses pierres
	forte pierrosité sur tout le profil, quelques taches brun-beige, petites racines sur tout le profil, forte présence de marnes à huîtres, texture sablo-argileuse avec beaucoup d'agrégats. Forte tortuosité racinaire vers la profondeur.

Sol de type calcosols, calcaire argileux

Exploration racinaire importante permise par un banc marneux très fissuré.

Typicité des vins

La forte minéralité calcaire confère plus d'enrobage de la matière pulpeuse du raisin et du vin. L'ensemble s'exprime en bloc homogène et termine dans le palais avec une ouverture exponentielle fine.

La minéralité marneuse apporte de la puissance et se dote d'accents iodés plus évidents, ce qui apporte de la finesse et une nuance cristalline très pure dans la sensation d'acidité. Cette forte tonalité minérale permet d'apporter de la finesse à la structure déjà plus massive des vins.

Fosse pédologique 3

Lieu-dit Largillier

Sous-parcelle plantée en 1986 et surnommée « 60 ares »

Cépage Pinot noir

Raisins vendus au marché Négoces

Exposition vers le sud à mi-coteau bas

Sol nu



Fosse pédologique 3



Fosse pédologique 3 : interprétation

Profondeur (cm)	Fosse 3
	sol sablo-argileux plus riche en sables, présence d'insectes (fourmis), nombreuses petites pierres, forte présence racinaire jusque 60 cm
	bande caillouteuse humide et argileuse, riche en fossiles (coquilles, huîtres), couleur beige plus marquée, goût marneux
	argile et pierres marneuses mêlés, nombreuses racines de taille moyenne, certaines de couleur noires avec exudats autour.

Sol de type calcosols, calcaire argileux

Exploration des grosses racines plus importante par la couverture plus sablonneuse.

Typicité des vins

La puissance racinaire permet d'extraire à la solution du sol les éléments minéraux des sables, des argiles et des marnes. L'humidité plus importante concentre ces éléments pour donner de la puissance aussi bien en milieu qu'en fin de bouche, mais en procurant une expression plus fruitée au vin et de la fluidité dans l'expression de cette puissance.

Fosse pédologique 4



Lieu-dit Largillier

**Sous-parcelle plantée en 1971 et 1973,
Surnommée « 1 ha 15 »**

Cépage Pinot noir

Sert de base pour la cuvée Blanc de Noirs

Exposition vers le sud-ouest à mi-coteau

Enherbée, risque gélif



Fosse pédologique 4



Fosse pédologique 4



Fosse pédologique 4 : interprétation

Profondeur (cm)	Fosse 4
0	horizon sablo-argileux, de couleur brun jaunâtre assez clair, avec des éléments grossiers (cailloux). Horizon assez poreux, friable. Enracinement abondant et sain entre les agrégats, avec des racines horizontales de bonne taille.
10	
20	
30	
40	blanc calcaire marneux
50	
60	racines moyennes à petites avec exudats, matière organique concentrée, couleur marron clair à beige, couleur plus sombre en bas de fosse
70	
80	
90	
100	banc calcaire marneux humide avec des petites racines, couleur blanc jaunâtre.
110	
120	
130	
140	
150	
160	

Sol de type calcosols, calcaire argileux

Position topographique assez favorable au ruissellement.

Sol assez poreux avec un enracinement abondant jusqu'à la base du profil.

Typicité des vins

L'humidité et les échanges racinaires dans la matrice argileuse facilitent le développement de notes florales et épicées. La présence de sables active la fluidité du vin avec des notes odorantes fraîches (agrumes, fleurs). La matrice argileuse confère des notes fruitées à molécules lourdes (fruits jaune, rouge et noir selon la maturité). Les sables calcaires poussent le développement du vin vers la fin de bouche.

C'est finalement un profil de sol qui fournit une typicité de vins équilibrés, avec la puissance marneuse affinée et concentrée vers une fin de bouche riche et nuancée en potentiel aromatique.

EducaVin