



# Emmanuel Brochet Le Mont Benoit

CHAMPAGNE EMMANUEL BROCHET, CHAMPAGNE, RANSKA



Rypälelajikkeet	20% Chardonnay, 40% Pinot Meunier, 40% Pinot Noir
Alkoholi	12,00 %
Luonnehdinta	Avoin tuoksu on monipuolinen, kypsää hedelmää, tammen mausteisuutta ja sakkakypsytyksen tuomaa paahteisuutta. Maku on kuiva, raikkaan hapokas, veden kielelle nostattava, melko täyteläinen ja pitkä.
Viinialue	Le Mont Benoit kukkula Villers-aux-Noëudsin kylän kupeessa.
Pullokokoko	75 cl
Laatikkokokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Hankala vuosi viininviljelyn kannalta pakotti kääntämään blendin pääläelleen, vain 20 % vuosikertaa 2017 ja loput reserviviinejä vuosilta 2011-2016. Perusviinin käyminen luonnon hiivakannoilla tammitynnyreissä. Kypsytyksen pullossa hiivasakan päällä yli kahden vuoden ajan.

# 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 Villers-aux-Noeudsin 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. Viininvalmistuksessa Emmanuel käyttää pientä 2000-kilon vertikaalista puristinta, joka on pienin sallittu koko Champagnessa. Hän käyttää ainoastaan cuvéeta 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.