



# EPICURIEN

LE GUIDE 2011 de l'art de vivre

L'Epicurien c'est plus de...

- 8 500 Vins dégustés à l'aveugle
- 2 000 Vins et cuvées commentés
- 1 100 Hôtels de Charme visités
- 1 300 Restaurants testés
- 500 Artisans référencés
- 100 Produits & alcools décryptés

Tout sur les régions viticoles de France  
(Vignoble, vignerons, histoire, hôtels, restos...)

Tout ce qu'il faut savoir sur le vin...  
(Histoire, vinification, dégustation, cépages, vocabulaire...)

Et tout sur le Concept de l'Epicurien...  
"La Franchise, Le Guide, La Cave & Boutique, Le site de Vente, Les Evènements"

De Sousa

CHAMPAGNE L'EPICURIEN

## De Sousa, champagne d'auteur

Déjà 25 ans que la famille De Sousa dirige avec brio cet ancien domaine de Champagne, le plaçant parmi les meilleurs. Et c'est pourtant par le plus grand des hasards qu'Antoine De Sousa, fils d'un immigrant portugais, se lance dans la production viticole à Avize. Le destin mettra sur sa route Zoémie de Bonville, fille d'un vigneron bien établi dans la région. La collaboration démarre alors. Ce sont aujourd'hui ses fils, Michel et Erick, qui dirigent le domaine qui s'est largement agrandi depuis en acquérant 2500m<sup>2</sup> de celliers au centre d'Avize. En tout, De Sousa dispose de 11 hectares de vignobles, dont les 3/4 des vignes ont plus de 45 ans. Cette particularité confère aux raisins une richesse aromatique hors du commun et une forte concentration aux vins. L'objectif de la maison est aussi de poursuivre les méthodes ancestrales qui permettent de préserver toute la richesse des arômes. Le travail de la vigne s'effectue entièrement à la main, dans le respect de la nature et de l'environnement. Depuis quelques temps, 1 hectare du vignoble est également labouré au cheval. Un retour aux méthodes traditionnelles qui pourrait s'élargir à tout le domaine afin de renouer avec un savoir-faire trop longtemps négligé. En cuve, la volonté est de préserver l'authenticité du terroir. Pour cela, Erick de Sousa a opté pour la fermentation malolactique pour arrondir ses vins et pratique comme autrefois, le passage au froid à -4°C afin de privilégier la limpidité de son Champagne. Sur les vieilles vignes de plus de 50 ans, la vinification se fait en petits fûts de chêne pour donner du gras au vin.



*english*  
The De Sousa family have been in charge of this old champagne estate for 25 years and it has been placed amongst the best. Antoine De Sousa, son of an immigrant started producing wine, by chance, in Avize. There, he luckily met Zoémie de Bonville, daughter of a vinegrower well-established in the region and they started to work together. Nowadays, his sons, Michel and Erick manage the estate which has been widely extended and has 2500 square meters of wines warehouse in the centre of Avize. All together, De Sousa's family has 11 hectares of vineyards with three quarters of the vines a proud 45 years of age. This particularity gives to the grapes aromatic richness and a strong concentration. When making his wine, he uses the oldest methods in order to preserve the aromas as much as possible. The vine production is entirely done manually, always respecting nature and the environment. Also, one hectare of the vineyard is ploughed by horses. A throw back to the traditional methods which could be used to enhance the entire estate in order to revive a know-how which has been neglected for too long. In vats, the importance is to preserve the produce authenticity. For this, Erick de Sousa opted for malolactic fermentation to soften his wines. He also applies the old technique of a -4° C cold period with the aim of obtaining the clearest possible champagne. For the old vines (more than 50 years old), since 1995, vinification is done in small oak barrels to give substance to the wine.

### La gamme



Le Brut tradition est un assemblage de plusieurs années. Attaque en bouche franche, une fraîcheur assez vive bien équilibrée par une impression chaude de miel. La finale est agréable avec une longueur moyenne.



Le Brut réserve est un champagne authentique et personnalisé. Fabriqué à base de chardonnay rosé blanc à jus blanc. Moins connu que les champagnes d'assemblage, les 100% chardonnay sont particulièrement recherchés par un public de connaisseurs qui apprécient la délicatesse de leurs arômes, leur fraîcheur et leur vivacité.



Le Brut Rosé est un rosé d'assemblage, mais sa composition est tout à fait particulière puisqu'elle est issue de 90% de chardonnay et de 10% de pinot noir. Les arômes fruités restent discrets et font de cette cuvée au style plaisant un champagne rosé idéal, servi par exemple sur un dessert à base de fruits rouges.

Cuvée des Cavallées et Millésimée. Ce blanc de blancs est élevé à 100% en fûts de chêne (15% de fûts neufs), les raisins sont issus des vieilles vignes âgées de plus de 50 ans. Les notes boisées sont présentes, mais bien intégrées. Ce blanc de blancs rosé est à déguster à l'apéritif sur des toasts ou caviar, il accompagne aussi très bien des mets comme des coquillages.



La cuvée des Cavallées Rosé est le fruit de l'assemblage du Chardonnay, largement dominant (90%) et du Pinot noir (10%). Son nez est séducteur, aux fragrances finement boisées, vanillées, sur des notes de noisette et de pain grillé. Il saura vous séduire et faire briller vos dégustations et vos repas gastronomiques !



place Lion Bourgeois 51 190 AVIZE - Tél : +33 (0)3 26 57 53 29 - www.champagneDesousa.com