

# GUIDE VERON DES CHAMPAGNES



ENTRE PLAISIR ET ÉMOTION

LYCÉE VITICOLE DE LA CHAMPAGNE

# CHAMPAGNE DE SOUSA

Cuvée des Caudailles Millésime 2002  
Champagne Grand Cru - Champagne mythique

Installé à Avize, au cœur du vignoble de la Côte des Blancs, Erick de Sousa travaille ses 10 hectares de vieilles vignes selon les principes de la viticulture biologique et biodynamique. Respect de l'environnement et du terroir sont des valeurs qu'il a su transmettre à ses enfants.



## La bouteille

Prix: 125€ TTC

Présentation sobre et luxueuse. Flacon doté d'une superbe étiquette en relief.

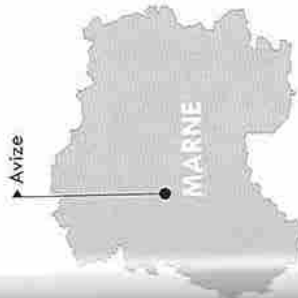
Champagne composé de 50% de Chardonnay d'Avize et de 50% de Pinot Noir d'AY. Assemblage des raisins dans le pressoir.

- Or intense, reflet de la grande maturité des raisins en 2002
- Bulles très fines
- Cordon discret et persistant
- Epanoui, généreux et sensuel, insaisissable, en perpétuelle évolution
- Premier nez dense, sur le miel, le caramel et les épices, traduction de la vinification et de l'élevage de 6 à 7 mois des vins de base en fûts de chêne (dont 15% en fûts neufs), avec bâtonnages
- Evolution vers le café torréfié, le pain grillé et le cacao, obtenue par un long vieillissement sur lattes
- La patience est récompensée par l'apparition de nuances d'agrumes confits, de noix, d'amandes, de noisettes et de fruits exotiques
- Attaque à la fois franche, minérale et puissante, traduction des très vieilles vignes (50 à 70 ans), profondément enracinées, d'où proviennent les raisins
- Délicieusement boisée et épicée
- La bouche évolue vers une concentration rare, chaleureuse, presque charnelle, agrémentée de fruits rouges
- Finale interminable et tendue, renforcée par un dosage judicieusement faible (2 à 3 g/L de sucres ajoutés au dégorgement)

79>8

Avec cette Cuvée Caudailles 2002, Erick De Sousa nous propose un Champagne exceptionnel et confidentiel, vendu uniquement sur réservation. Issue exclusivement de terroirs classés Grand Cru, elle est une belle récompense pour son engagement dans la viticulture biodynamique, respectueuse de l'environnement, et son savoir-faire œnologique.

A déguster au cours des repas de fête, pour accompagner une viande rouge, ou un gibier à plume.



## CHAMPAGNE DE SOUSA

12 place Léon Bourgeois  
51190 Avize  
Tél. : +33 (0)3 26 57 53 29  
Fax : +33 (0)3 26 52 30 64  
Mail : [contact@champagnedesousa.com](mailto:contact@champagnedesousa.com)  
Site : [www.champagnedesousa.com](http://www.champagnedesousa.com)



# CHAMPAGNE

## Sousa

à Avize



Champagne Blanc de Blancs,  
100% Chardonnay, Grand Cru,  
Composé de Vieilles Vignes de plus de 50 ans,  
Entièrement vinifié  
en petits fûts de chêne de 225L.

Le vin de l'année est assemblé avec des vins de réserve issus de toutes nos récoltes depuis 1995 (soit plus de 12 années mélangées).

Le vin n'est pas filtré et ne bénéficie que d'un faible apport de SO2. Les levures indigènes sont utilisées pour la première fermentation.

Le Champagne va ensuite se bonifier sur lattes dans nos caves de crans pendant 60 mois afin de lui apporter plus de maturité.

Les autres cuvées de la gamme ont des vinifications différentes et spécifiques selon l'origine des raisins, le cépage, les caractéristiques du terroir...

# ► CHAMPAGNE DE SOUSA

Cuvée 3A - Champagne Grand Cru

Installé à Avize, au cœur du vignoble de la Côte des Blancs, Erick de Sousa travaille ses 10 hectares de vieilles vignes selon les principes de la viticulture biologique et biodynamique. Respect de l'environnement et du terroir sont des valeurs qu'il a su transmettre à ses enfants.



## ► La bouteille

Prix : 36€ TTC

Un nom original, évocateur des trois villages classés Grands Crus qui entrent dans la composition de cette Cuvée : Avize, d'où proviennent les 50% de

Chardonnay, 40% d'Ambonnay qui donnent chacun 25% de Pinot

Noir. Présentation luxueuse et retenue par un muselet original en fil noir. Date de dégorgement indiquée sur la contre-étiquette.

- Jaune or, presque cuivré, dont la densité interpelle
- Effervescence intense et festive
- Bulles fines
- Cordon persistant

- Premier nez timide
- La patience est ensuite rapidement récompensée par un bouquet généreux et épanoui, expression des vieilles vignes, dévoilé par la vinification en levures indigènes
- Cassis, fraises, griottes et pruneaux, soutenus par des agrumes confits tels que le citron, le pamplemousse, ou même la clémentine

• Nuances torréfiées, de café, de viennoiseries, de beurre, de caramel, de vanille et de noisette, traduction d'un boisé subtil, résultat d'un élevage en fûts de chêne bien maîtrisé

- Attaque fascinante, marquée par un équilibre improbable entre la vivacité minérale, toute en tension, des Chardonnays, et la rondeur sensuelle des Pinots Noirs, permise par le dosage judicieusement très léger de cet extra brut (< 6 g/L de sucres)
- Subtile note de poivre

- Finale délicieusement amère, presque astringente, acidulée et épicée, toujours sur la minéralité
- Longueur en bouche exceptionnelle

Cette Cuvée 3A du Champagne De Sousa est assurément un Champagne d'exception, à classer parmi les références. Elle récompense le talent de révélateur de nobles terroirs de son élaborateur, Erick De Sousa.

A déguster à l'apéritif, avec des toasts au foie gras ou au saumon, ou pourquoi pas, avec des éclats de Parmesan, mais également tout au long du repas.



### CHAMPAGNE DE SOUSA

12 place Léon Bourgeois

51190 Avize

Tél. : +33 (0)3 26 57 53 29

Fax : +33 (0)3 26 52 30 64

Mail : [contact@champagneDesousa.com](mailto:contact@champagneDesousa.com)

Site : [www.champagneDesousa.com](http://www.champagneDesousa.com)



## AY - AVIZE - AMBONNAY

### 3 GRANDS CRUS DE CHAMPAGNE



Parmi les 17 Grands Crus de Champagne, 3 d'entre eux seulement commencent par **A**. Et ils forment ensemble l'un des meilleurs champagnes de la région : la cuvée **A** des Champagnes De Sousa.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.