

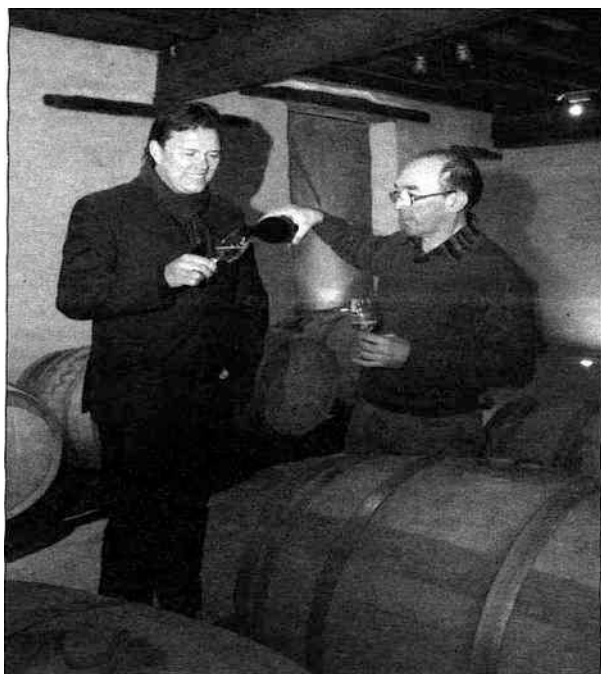
**Exception** → La maison familiale d'Avize est une nouvelle fois distinguée pour son travail exceptionnel.

## Le Champagne de Sousa sacré par Andreas Larsson

**A**ndreas Larsson, meilleur sommelier du monde, a été reçu à Avize pour déguster les champagnes élaborés par Erick de Sousa. «*Je suis très impressionné par le travail fourni par la famille de Sousa. Ils réussissent de façon exceptionnelle à respecter leurs idées fondatrices. Cette recherche de perfection caractérise l'ensemble de leur gamme*», déclare notamment le Suédois le plus connu du monde du vin. Séduit par la rigueur qualitative et par la qualité du travail «*d'un des vignerons les plus entrepreneurs de sa génération*» (guide Les meilleurs vins de France 2010 de la Revue du Vin de France), M. Larsson a distingué les champagnes de Sousa qui pourront apposer sa signature Andreas Larsson Selection (ALS) sur les gammes de Sousa (vins de la propriété) et Zoémie de Sousa (maison de négoce).

«*Notre réaction tient en un mot : fierté*», déclare Erick de Sousa. «*Fierté d'abord d'être remarqué par celui qui est unanimement reconnu par ses pairs comme le meilleur dégustateur de la planète, fierté surtout de constater que le travail et le soin minutieux apportés aux vignes par la culture en biodynamie, et que la volonté d'extraire chaque jour le meilleur du terroir a porté ses fruits et est aujourd'hui validée par le meilleur juge qui soit*», complète le vigneron.

La famille de Sousa est installée en Champagne depuis trois générations à Avize au cœur de la Côte des Blancs et de ses grands crus. Bon nombre de vignes ont plus de cinquante



Andreas Larsson, le Suédois le plus connu du monde du vin et Erick de Sousa.

ans. Le rendement est naturellement faible et le savoir-faire traditionnel (vinification en petits fûts de chêne, vieillissement prolongé en cave de craie...) donne naissance à des vins d'exception expressifs, puissants et minéraux.

### Avize, Aÿ, Ambonnay : 3A

A l'image de la cuvée 3A composée à 50 % de chardonnay grand cru d'Avize, 25 % de pinot noir grand cru d'Aÿ et 25 % de pinot noir grand cru d'Ambonnay. La première lettre de ces trois villages aux terroirs hors du commun a donné son nom à cette nouvelle cuvée.

gne est implantée sur des sols crayeux. La forêt joue le rôle de régulateur thermique entre l'air froid du soir qui descend sur la plaine et l'air chaud formé en journée qui remonte vers le sommet. «*Nous avons fait le choix d'y garder nos vieilles vignes, plantées dans les années 1950, avec de petits rendements mais qui donnent davantage de maturité et de concentration aux fruits*», observe Erick de Sousa. Cépage vigoureux, le pinot noir donne des vins qui se caractérisent par leur force et leur consistance, bien soutenus par une bonne charpente.

Proposée en extra brut la cuvée 3A allie les caractéristiques des deux cépages et des trois terroirs pour donner naissance à un flacon qui séduira les amateurs avertis.

R.C.

Au cœur de la Côte des Blancs, Avize est le terroir où l'on trouve la craie la plus pure de la Champagne, constituée de Bélemnite. «*Ce fossile de coquillages déposés il y a des millions d'années apporte fraîcheur, minéralité et finesse aux vins*», note Erick de Sousa.

L'exposition plein sud et le relief accidenté des coteaux d'Aÿ permettent aux pinots noirs d'exprimer les arômes de fruits mûrs et d'allier puissance et finesse. Ici le vigneron exploite une vieille vigne toujours composée d'anciens pinots noirs à petits grains aux arômes bien spécifiques.

A Ambonnay, sur ce vaste plateau recouvert de forêt, la vi-