



Cuisine magazine

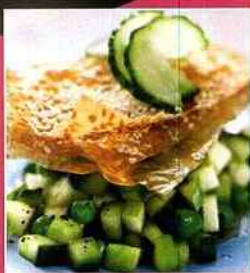
Cuisine magazine

37 menus bio et santé

+ Découvrez nos plats poisson et légumes !

Régalez-vous avec une cuisine naturelle

100 recettes allégées et savoureuses à la fois



Légumes



Poissons



Grillades

Plats allégés et menus équilibrés

Grand Cru & Millésimé

Champagne De Sousa, l'exceptionnel savoir-faire

Erick De Sousa est le gardien d'une tradition. Alors que la plupart des viticulteurs arrachent leurs vignes tous les 25 ans afin d'accroître les rendements, il fait le choix inverse afin de privilégier le goût du champagne. Les grands restaurants, du Ritz à Paris aux meilleures tables de Shanghaï, Tokyo, Sydney ou Rio s'arrachent ce champagne qui a su garder le caractère de son terroir.

Rencontre

Rencontrer Erick De Sousa est une immersion dans l'histoire du Champagne. « Nous avons fait le choix de garder les pieds de vigne le plus longtemps possible, certains ont plus de 70 ans. Ils donnent moins

Genre : champagne d'exception, traditionnel, grand, cru, millésimé, rosé

Localisation : la maison de champagne De Sousa est au coeur de la prestigieuse Côte des Blancs, et de ses Grands Crus (Avize, Oger, Cramant, Le Mesnil sur Oger), elle a toujours eu à coeur d'en préserver l'authenticité et la typicité.

Coordonnées : De Sousa et Fils, 12, place Léon Bourgeois, 51 190 Avize, 03.26.57.53.29, www.champagnedesousa.com.

de raisins mais ce dernier est d'une bien plus belle maturité, les racines sont plus profondes et donnent un arôme affirmé, plus riche et plus ample » déclare Erick De Sousa. Depuis 10 ans, il a mis en place un programme précis d'amélioration des raisins et du vin avec un grand nombre de cuvées élevées en fûts de chêne. Ce mélange très atypique de vieille vigne et de conservation en fût de bois donne des vins concentrés au goût de vanille et de noisette. Erick De Sousa ajoute : « j'ai repris l'exploitation familiale en 1986 et en 1999 j'ai décidé, petit à petit, de convertir nos parcelles à l'agriculture biologique. Les trois années de conversion nécessaires pour que la terre se lave des anciennes pratiques ont permis de faire des essais. Aujourd'hui, 6 de nos 9,5 ha sont labélisés bio ».

La gamme des champagnes De Sousa compte une douzaine de vins différents séparés en deux cuvées. Le domaine livre environ 100 000 bouteilles par an pour une superficie totale de 9,5 ha de vignes dont 6 sont pour l'heure certifiées agriculture biologique. La totalité du domaine devrait être labélisée dans les quelques années à venir. Le respect de la vigne et de la terre est au coeur du travail de cette famille de viticulteurs qui parvient à sublimer le champagne.





Andréas Larsson, ici en compagnie d'Erick De Sousa, sacré meilleur sommelier du monde 2007, a choisi de devenir l'ambassadeur de la maison De Sousa. Seule maison de Champagne distinguée par le **label qualité** de l'illustre sommelier. Il entend distinguer l'authenticité d'un travail qui respecte le terroir. Le travail de la vigne en **biodynamie** est également récompensé par le sommelier suédois qui attache beaucoup d'importance à l'**impact environnemental** des produits qu'il sélectionne. Les champagnes De Sousa sont élevés en fûts de chêne ce qui leur confère une très grande longueur en bouche.

Erick de Sousa a lentement converti son domaine au bio. Débutée en 1999, cette conversion lente est récompensée par le label AB en 2009. Le Champagne de la cuvée des Codalies symbolise cette volonté de retrouver un goût authentique avec des vignes de plus de 50 ans qui vont puiser dans la craie, à plus de 30 mètres, des **notes incroyablement minérales**. Des rendements inférieurs de plus de 25% à des vignes plus jeunes, permettent de produire un champagne naturel, complexe et dense qui pourra se garder plus de 20 ans et développer des arômes de foin coupé, de tabac blond...

Millésimes

Fier de ce passage au bio, Erick De Sousa peut l'être d'autant plus que son champagne est internationalement reconnu comme un vin gastronomique. A tel point que 60% de la production prennent la direction de nombreux grands restaurants étrangers. Atypique dans sa manière de travailler son vignoble comme dans sa vinification, le Champagne de Sousa se décline en plusieurs gammes dont deux « Rosés » particulièrement réussis. Les Champagnes De Sousa sont à déguster en prenant contact directement avec l'exploitation, chez certains cavistes ou en grands hôtels et restaurants..

