

CHAMPAGNE ODIETTE

LES HAUTES SOURCES SOURIS



VILLAGE : BEAUNAY

CÉPAGE : PINOT NOIR

PARCELLE : LES HAUTES SOURCES SOURIS

DATE D'EMBOUTEILLAGE : JULY 8, 2022

DATE DE DÉGORGEMENT : OCTOBER 15, 2024

PRODUCTION TOTALE : 1590 BOUTEILLES

FERMENTATION MALOLACTIQUE : SPONTANÉE

BASE : 2021 (81%)

RÉSERVE PERPETUELLE : 2018 ET 2020 (19%)

DOSAGE : 1.5 GRAMMES/LITRE

FILTRATION : NON

COLLAGE : NON

DÉBOURBAGE : ACTIF

TOUS LES VINS DU DOMAINE ONT RESPECTÉ UNE PÉRIODE DE 6 MOIS APRÈS LE DÉGORGEMENT AVANT LEUR COMMERCIALISATION.

CHAQUE PARCELLAIRE QUE NOUS PRODUISONS S'ARTICULE AUTOUR DE PRINCIPES COMMUNS : L'UNITÉ D'UNE VENDANGE MAJORITAIRE QUI PERMET D'EXPRIMER LA SINGULARITÉ BIOCLIMATIQUE, AVEC UNE RÉSERVE PERPÉTUELLE DE LA PARCELLE.

ÉCOSYSTÈME DE LA PARCELLE

BIOCÉNOSE :

CETTE PARCELLE JOUXTE PLUSIEURS HAIES, OFFRANT AINSI UN HABITAT RICHE EN BIODIVERSITÉ. ON Y OBSERVE NOTAMMENT LA PRÉSENCE DE LAPINS QUI CREUSENT PARMIS LES RANGS DE VIGNES, AINSI QUE DES FAISANS ET DES RENARDS. CEPENDANT, LE CLIMAT RELATIVEMENT FROID REND LA VIE DU SOL PLUS LENTE ET DONC PLUS VULNÉRABLE.

BIOTOPE :

LE SOL DE CETTE VIGNE EST TRÈS FERTILE, MÉLANT ABONDAMMENT L'HUMUS À L'ARGILE. À UNE PROFONDEUR D'ENVIRON 80 CM, DES PIERRES CALCAIRES COMMENCENT À APPARAÎTRE, CERTAINES DISPOSÉES EN EMPILEMENT DE PIERRES PLATES. DE PLUS, SOUS CETTE PARCELLE, COULENT DEUX SOURCES QUI RAFRAÎCHISSENT CONSIDÉRABLEMENT CE TERROIR MALGRÉ SON EXPOSITION PLEIN SUD.

Maxime Oudiette
Artisan vigneron

CHAMPAGNE ODIETTE

LES HAUTES SOURCES SOURIS



VILLAGE: BEAUNAY

GRAPE VARIETY: PINOT NOIR

PARCEL: LES HAUTES SOURCES SOURIS

BOTTLING DATE: JULY 8, 2022

DISGORGEMENT DATE: OCTOBER 15, 2024

PRODUCTION: 1590 BOTTLES

MALOLACTIC FERMENTATION: SPONTANEOUS

BASE: 2021 (81%)

PERPETUAL RESERVE: 2018 AND 2020 (19%)

DOSAGE: 1.5 GRAMS/LITER

FILTRATION: NONE

FINING: NONE

RACKING: ACTIVE

EACH PARCEL WE PRODUCE IS BUILT AROUND COMMON PRINCIPLES: THE UNITY OF A PREDOMINANT HARVEST THAT ALLOWS US TO EXPRESS THE BIOCLIMATIC SINGULARITY, WITH A PERPETUAL RESERVE OF THE PARCEL.

OUR WINES ARE AGED FOR 11 MONTHS IN 228-LITER OAK BARRELS. DURING HARVEST, WE AVOID STATIC SETTLING BY TRANSFERRING OUR WINES DIRECTLY FROM THE PRESS TO THE BARRELS. ACTIVE SETTLING THROUGH OVERFLOW OCCURS DURING THE FIRST THREE DAYS OF FERMENTATION. THE LEES ARE NEVER SEPARATED FROM THE WINES, ONLY AT DISGORGEMENT. WE EXCLUSIVELY TOP UP OUR BARRELS DURING WARMER PERIODS.

PLOT ECOSYSTEM

BIOCENOSIS:

THIS PLOT IS ADJACENT TO SEVERAL HEDGES, THUS PROVIDING A HABITAT RICH IN BIODIVERSITY. WE NOTABLY OBSERVE THE PRESENCE OF RABBITS DIGGING AMONG THE ROWS OF VINES, AS WELL AS PHEASANTS AND FOXES. HOWEVER, THE RELATIVELY COLD CLIMATE SLOWS DOWN SOIL LIFE, MAKING IT MORE VULNERABLE.

BIOTOPE:

THE SOIL OF THIS VINEYARD IS VERY FERTILE, MIXING HUMUS ABUNDANTLY WITH CLAY. AT A DEPTH OF ABOUT 80 CM, LIMESTONE STONES BEGIN TO APPEAR, SOME ARRANGED IN STACKS OF FLAT STONES. ADDITIONALLY, BENEATH THIS PLOT, TWO SPRINGS FLOW, SIGNIFICANTLY COOLING THIS TERROIR DESPITE ITS SOUTH-FACING EXPOSURE.

Maxime Oudiette
Artisan vigneron

ALL WINES FROM THE ESTATE HAVE OBSERVED A 6-MONTH PERIOD POST-DISGORGEMENT BEFORE THEIR COMMERCIALIZATION.