



"Créer une grande cuvée de terroir, à partir de raisins sans pesticide et des vinifications naturelles sans additif... pour faire le bonheur des amateurs de champagnes qui veulent prendre soin d'eux et créer un monde meilleur !"

L'ESPRIT DE TOLERANCE:

La Tolérance, c'est accepter les différences des autres et les laisser les exprimer

Nous assemblons nos vins blancs et nos vins rouges dans cet esprit. Ainsi, Tolérance est droit, la précis, frais et minéral comme un blanc; est structuré, éclatant et fruité comme un vin rouge.

Cela en fait un champagne d'apéritif rafraîchissant, idéal pour les terrasses d'été... ET un champagne de table. Il se distingue sur des volailles, des plats accompagnés de fruits rouges, ou des fromages (notamment les bleus).

L'ELABORATION DE TOLRENCE:

En dégustant les raisins, les sensations ressenties nous guident parfois vers une vinification en rouge. Toélrance est élaborée uniquement ces années là.

*L'expérience de plus de 20 années nous montre qu'il y a un moment précis pour vendanger: un moment où le plaisir est perceptible dans le raisin, où il y a **l'équilibre parfait entre minéralité, tension, fruité et maturité des peaux.** C'est cet instant que nous recherchons pour élaborer des champagnes non dosés parfaitement équilibrés et harmonieux, source de plaisir. Notre palais est le meilleur moyen d'identifier le plaisir, alors nous dégustons nos raisins.*

Les levures naturellement présentes sur le raisin sont en résonance avec le jus que la vigne a créé sous l'effet millésime. Nous les aidons à fermenter ce jus en vin de la manière qu'elles seules connaissent. Les malos s'enclenchent spontanément lorsque c'est le moment pour le vin. La clarification est obtenue par un soutirage léger. Pour préserver les sensations capturées dans le raisin, la vinification et l'élevage se déroulent à température du chai, sans additif, et sans technologie pour chauffer, refroidir ou filtrer les vins.

TOLERANCE, c'est :

L'association de vins rouges et de vins blancs élaborés naturellement. Quelques mg/l de sulfites sont ajoutés avant commercialisation pour sécuriser le service à la coupe en restaurant gastronomique.

Le lot commençant par "T08" est issu de 2007 et 2008. Dosage: 4 g/l. Cépages: 74% Pinot Meunier, 16% Pinot Noir, 10% Chardonnay Non collé, non filtré, non passé au froid. Servir entre 9 et 11°C.

Tolérance Rosé
Brut

Médailles - Awards

Revue des Vins de France

15/20

Gault et Millau 2016 :

17/20

Coup de Coeur

Stephane TANZER :

91/100

Guide Heichelman
(Allemagne) : ****

Bettane & Desseauve

15/20



Domaine certifié en culture biologique et biodynamique par ECOCERT - 32600 L'ISLE JOURDAIN

Champagne Franck Pascal

34 bis rue V. REGNIER - 51700 Baslieux-sous Chatillon

Mars 2017