



Franck
PASCAL

"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 HARMONIE:

Nous croyons que les gens aiment le vin pour le plaisir, l'émotion et les sensations qu'il leur procure. Alors, nous saisissons dans les raisins l'instant où il y a l'Harmonie entre cépage et terroir. Harmonie est une cuvée au croisement du terroir et de la gastronomie.

Notre terrain de jeu se trouve à l'arrière du village de Baslieux-sous-Chatillon, où nous cultivons 1/2 hectare complanté en Pinot Meunier et Pinot Noir, sur une poche de calcaires friables.

Chaque cépage est vendangé avec quelques jours d'écart, au moment où l'harmonie perceptible. Ils fermentent séparément. Les 2 vins fusionnent en fin de fermentation grâce à l'énergie des derniers sucres. Le terroir prend alors toute sa dimension dans cette cuvée.

L'ELABORATION DE HARMONIE:

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.

HARMONIE, c'est :

Un champagne BRUT NATURE, millésimé, élaboré naturellement. Quelques mg/l de sulfites sont ajoutés avant commercialisation.

Le lot commençant par "H10" est un Millésime 2010.

Cépages: 50% Pinot Meunier, 50% Pinot Noir

Non dosé, non collé, non filtré, non passé au froid. Servir entre 9 et 11°C.



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