



## Champagne PHILIPPE DECHELLE

Tradition (Brut Sans Année)

### *Le Producteur*

DECHELLE PHILIPPE  
20 RUE PAUL DOUMER  
02400 BRASLES  
Région : Vallée de la Marne

Tel : 03.23.69.95.95  
Email : ph.dechelle@wanadoo.fr  
Site : www.champagne-philippe-dechelle.com

Exploitation gérée par un jeune vigneron : Non

Exploitation gérée par une femme : Non

### *Le Domaine*

Histoire du domaine : créé en 1982 par Philippe DECHELLE (exploitation depuis 2 générations)  
Superficie du vignoble : 9.3 hectares  
Encépagement : Chardonnay, Meunier, Pinot Noir  
Volume annuel de bouteilles vendues : 87000 bouteilles  
Conditions de visite et de dégustation : 7 euros par personne visite et dégustation.

### *Les Caractères de la cuvée*

Cuvée issue d'une seule parcelle : Non  
Age moyen des vignes : 30 ans

Situation des parcelles : Vallée de la Marne

Proportion des cépages assemblés :  
Pinot Noir : 34 % - Meunier : 33 % - Chardonnay : 33 %

Année(s) de récolte : 2010, 2012

Vinification en cuves : Oui  
Vinification sous bois : Non  
Avec Fermentation Malolactique : Oui  
Temps de repos en cave : 4 ans

Tirage sous liège : Non  
Dosage : 8g/l

### *Commercialisation*

A la propriété et par correspondance.

Sites internet :  
Vignerons Indépendants de France

### *La Dégustation*

Type de Champagne : Blanc rond

La robe : Couleur or jaune doré à reflets jaune paille. Bulles fines et collerette tenace. Aspect satiné lumineux et assez dense.

L'olfactif : Mangue rôtie, pêche confite, abricot, note balsamique, citron confit, miel, chèvrefeuille, pain d'épices, figue, fraise des bois, amande douce, rose capiteuse, cerise griotte, note torréfiée.

Le palais : Attaque souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Matière fruitée, pulpeuse et veloutée, soutenue par une acidité orangée et de pomelo. Milieu de bouche orchestré par une minéralité argileuse qui confère du volume fruité, de la mâche et de la patine. Ensemble harmonieux, frais et gourmand, à la finale fondante et savoureuse, très accessible.

Typicité minérale : Argile

Accord : Toasts de foie gras au poivre Timut.

Autres grands types d'accords : Saint Jacques au beurre salé et purée de carottes au cumin.