



CHAMPAGNE  
CUVÉE DE  
*"La Rue des Noyers"*

PAR  
BENOÎT DÉHU  
VIGNERON CONTEMPORAIN À FOSSOY

Vigneron installé à Fossoy dans la vallée de la marne, Benoît Déhu issu de la 8<sup>ème</sup> génération, arrivé sur le Domaine familiale où son père à commencé à Champagner ses vins en 1968.

### "LE COTEAUX CHAMPENOIS" EN UN MOT ?

*pour le rouge " ARGILE"  
pour le blanc "TENSION"*

### POURQUOI ?

*« Il n'y a pas de grand vin sans un grand terroir. Ce sont les hommes et les femmes qui savent exprimer le terroir.»*

**COTEAUX ROUGE :** trié, foulage égrappage, pré-fermentation à froid, levures indigènes, utilisation du jus de goutte uniquement.

**ELEVAGE :** 24 mois en fût de 3 vins.

**COTEAUX BLANC :** sélection sur vin avec un assemblage de fût.

**ELEVAGE :** 22 à 24 mois sur lies.

Pas de filtration.

**PRODUCTION :** 600 bouteilles pour chaque coteaux. Coteaux réalisé en fonction des années.

### *Le domaine faisait des Coteaux avant de faire du Champagne !*

En 2011, il décide de créer sa marque «Champagne Benoît Déhu» débute alors l'histoire de ces coteaux.

Sa volonté est d'élaborer des vins purs qui expriment le terroir. Avec une viticulture respectueuse de son environnement sans produits chimiques, labour à cheval et utilisation des cycles lunaires.

Benoit souhaite montrer qu'avec *une seule parcelle de 1.4Ha, la rue des Noyers, un seul cépage : le MEUNIER on peut obtenir 3 vins : un coteaux blanc, un coteaux rouge et un Champagne.*



Champagne Déhu  
3 rue Saint Georges - 02650 Fossoy  
Tél. : 03 23 71 90 47