

CHAMPAGNE

Vincent Gobert



"LE COTEAUX CHAMPENOIS"

POURQUOI ?

«J'aime travailler le vin et me diversifier, il est toujours très enrichissant d'élaborer de nouveaux produits et de toujours évoluer au fil du temps en fonction du climat, du goût des consommateurs etc...

Depuis 35 ans, j'élabore des Champagnes et je n'ai jamais été très amateur de Coteaux Champenois car ce n'était, à mes yeux, qu'un petit vin clairnet. **Il fait parti de l'Appellation Champagne, donc une bouteille de Coteaux Champenois produite est une bouteille de Champagne de moins à produire.** Par conséquent le rapport qualité-prix me semblait un peu excessif. Comme le climat a changé, mon avis a changé également, je pense qu'aujourd'hui "grâce" au réchauffement climatique, il nous est possible de vendanger des raisins avec un degré alcoolique plus élevé, plus riches en matières colorantes et en composants organoleptiques qui correspondent mieux à l'élaboration de vins tranquilles.

Certains prétendent qu'il ne sera, à cause du réchauffement climatique, plus possible de produire du Champagne en Champagne, et qu'il serait préférable d'aller produire du vin effervescent dans d'autres pays, situés plus au nord. **Mais alors peut-être devient-il possible de produire maintenant de très bons Vins Tranquilles en champagne ?**

Puisque toutes les régions viticoles Françaises, voire étrangères se sont mises à élaborer des vins effervescents en prétendant qu'ils sont meilleurs que les champagnes, le tout soutenu par bon nombre de médias et **bien je ne vois pas pourquoi nous n'élaborerions pas des Vins Tranquilles en faisant courir l'idée qu'il vaudrait mieux un bon Coteaux Champenois qu'un mauvais Bourgogne...**
(si tant est que cela existe)

Vincent Gobert

ASSEMBLAGE : 100% Pinot Noir **TERROIR :** Fleury la Rivière



Champagne Vincent Gobert

1 Rue de la Billette - 51480 Romery

Tél. 06 79 67 86 83