

CHAMPAGNE OUDIETTE
8 RUE DE VAUCHAT
51270 BEAUNAY

BEAUNAY (FRANCE)

WWW.CHAMPAGNE-ODIETTE.COM
MAXIME@CHAMPAGNE-ODIETTE.COM
TÉL : +33 (0)6 71 12 75 26

CHAMPAGNE ODIETTE

LES HAUTES SOURCES SOURIS



VILLAGE : BEAUNAY

CÉPAGE : PINOT NOIR

PARCELLE : LES HAUTES SOURCES SOURIS

DATE D'EMBOUEILLAGE : 21/07/2021

DATE DE DÉGORGEMENT : 29/09/2023

PRODUCTION TOTALE : 674 BOUTEILLES

FERMENTATION MALOLACTIQUE : SPONTANÉE SUR 2020

BASE : 2020 (72%)

RÉSERVE PERPETUELLE : 2018 ET 2019 (28%)

DOSAGE : 0 GRAMMES/LITRE

FILTRATION : NON

COLLAGE : NON

DÉBOURBAGE : ACTIF

TOUS LES VINS DU DOMAINE ONT RESPECTÉ UNE PÉRIODE DE 6 MOIS APRÈS LE DÉGORGEMENT AVANT LEUR COMMERCIALISATION.

CHAQUE PARCELLAIRE QUE NOUS PRODUISONS S'ARTICULE AUTOUR DE PRINCIPES COMMUNS : L'UNITÉ D'UNE VENDANGE MAJORITAIRE QUI PERMET D'EXPRIMER LA SINGULARITÉ BIOCLIMATIQUE, AVEC UNE RÉSERVE PERPÉTUELLE DE LA PARCELLE.

ÉCOSYSTÈME DE LA PARCELLE

BIOCÉNOSE :

CETTE PARCELLE JOUXTE PLUSIEURS HAIES, OFFRANT AINSI UN HABITAT RICHE EN BIODIVERSITÉ. ON Y OBSERVE NOTAMMENT LA PRÉSENCE DE LAPINS QUI CREUSENT PARMIS LES RANGS DE VIGNES, AINSI QUE DES FAISANS ET DES RENARDS. CEPENDANT, LE CLIMAT RELATIVEMENT FROID REND LA VIE DU SOL PLUS LENTE ET DONC PLUS VULNÉRABLE.

BIOTOPE :

LE SOL DE CETTE VIGNE EST TRÈS FERTILE, MÉLANT ABONDAMMENT L'HUMUS À L'ARGILE. À UNE PROFONDEUR D'ENVIRON 80 CM, DES PIERRES CALCAIRES COMMENCENT À APPARAÎTRE, CERTAINES DISPOSÉES EN EMPILEMENT DE PIERRES PLATES. DE PLUS, SOUS CETTE PARCELLE, COULENT DEUX SOURCES QUI RAFRAÎCHISSENT CONSIDÉRABLEMENT CE TERROIR MALGRÉ SON EXPOSITION PLEIN SUD.

Maxime Oudiette
Artisan vigneron

CHAMPAGNE OUDIETTE
8 RUE DE VAUCHAT
51270 BEAUNAY

BEAUNAY (FRANCE)

WWW.CHAMPAGNE-ODIETTE.COM
MAXIME@CHAMPAGNE-ODIETTE.COM
TÉL : +33 (0)6 71 12 75 26

CHAMPAGNE ODIETTE

LES HAUTES SOURCES SOURIS

VILLAGE: BEAUNAY

GRAPE VARIETY: PINOT NOIR

PARCEL: LES HAUTES SOURCES SOURIS

BOTTLING DATE: JULY 21, 2021

DISGORGEMENT DATE: SEPTEMBER 29, 2023

PRODUCTION: 674 BOTTLES

MALOLACTIC FERMENTATION: SPONTANEOUS IN 2020.



BASE: 2020 (72%)

PERPETUAL RESERVE: 2018 AND 2019 (28%)

DOSAGE: 0 GRAMS/LITER

FILTRATION: NONE

FINING: NONE

RACKING: ACTIVE

ALL WINES FROM THE ESTATE HAVE OBSERVED A 6-MONTH PERIOD POST-DISGORGEMENT BEFORE THEIR COMMERCIALIZATION.

EACH PLOT WE PRODUCE REVOLVES AROUND COMMON PRINCIPLES: THE UNITY OF A PREDOMINANT HARVEST THAT ALLOWS THE EXPRESSION OF THE BIOCLIMATIC SINGULARITY, ACCOMPANIED BY A PERPETUAL RESERVE OF THE PLOT.

PLOT ECOSYSTEM

BIOCENOSIS:

THIS PLOT IS ADJACENT TO SEVERAL HEDGES, THUS PROVIDING A HABITAT RICH IN BIODIVERSITY. WE NOTABLY OBSERVE THE PRESENCE OF RABBITS DIGGING AMONG THE ROWS OF VINES, AS WELL AS PHEASANTS AND FOXES. HOWEVER, THE RELATIVELY COLD CLIMATE SLOWS DOWN SOIL LIFE, MAKING IT MORE VULNERABLE.

BIOTOPE:

THE SOIL OF THIS VINEYARD IS VERY FERTILE, MIXING HUMUS ABUNDANTLY WITH CLAY. AT A DEPTH OF ABOUT 80 CM, LIMESTONE STONES BEGIN TO APPEAR, SOME ARRANGED IN STACKS OF FLAT STONES. ADDITIONALLY, BENEATH THIS PLOT, TWO SPRINGS FLOW, SIGNIFICANTLY COOLING THIS TERROIR DESPITE ITS SOUTH-FACING EXPOSURE.

Maxime Oudiette
Artisan vigneron