

# CHAMPAGNE ODIETTE

## LES GRAS D'HUILE



VILLAGE : BEAUNAY

CÉPAGE : CHARDONNAY

PARCELLE : LES GRAS D'HUILE

DATE D'EMBOUEILLAGE : 21/07/2021

DATE DE DÉGORGEMENT : 29/09/2023

PRODUCTION TOTALE : 1762 BOUTEILLES

FERMENTATION MALOLACTIQUE : SPONTANÉE SUR 2020

BASE : 2020 (74%)

RÉSERVE PERPETUELLE : 2015 À 2019 (26%)

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 :

LA VIE FOISONNE DANS CETTE PARCELLE, OFFRANT UN HABITAT ACCUEILLANT POUR UNE VARIÉTÉ D'ORGANISMES TELS QUE LES COL-LEMBOLLES, LES ACARIENS, LES VERS DE TERRE ET AUTRES INSECTES. L'EAU EST ABONDANTE GRÂCE AUX ARGILES À LIGNITE, FORMANT EN ÉTÉ UNE CROÛTE EN SURFACE QUI LIMITE L'ÉVAPORATION DES SOLS. LA NOURRITURE EST ÉGALEMENT ABONDANTE, NOTAMMENT GRÂCE À L'ENHERBEMENT SPONTANÉ QUI FOURNIT UNE SOURCE DE MATIÈRE ORGANIQUE DANS NOS PARCELLES.

### BIOTOPE :

LA DIVERSITÉ DU SOL DANS CETTE PARCELLE DE VIGNE EST REMARQUABLE. EN SURFACE, LES COUCHES D'ARGILE À LIGNITE SONT SUIVIES PAR UNE ALTERNANCE DE CRAIE DENSE DU THANÉCIEN ET DE MARNE. PLUS PROFONDÉMENT, LE SOUS-SOL EST PRINCIPALEMENT COMPOSÉ DE CALCAIRE TENDRE.

*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 OUDIETTE

## LES GRAS D'HUILE

VILLAGE: BEAUNAY

GRAPE VARIETY: CHARDONNAY

PARCEL: LES GRAS D'HUILE

BOTTLING DATE: JULY 21, 2021

DISGORGEMENT DATE: SEPTEMBER 29, 2023

PRODUCTION: 1762 BOTTLES

MALOLACTIC FERMENTATION: SPONTANEOUS IN 2020.



BASE: 2020 (74%)

PERPETUAL RESERVE: 2015 TO 2019 (26%)

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:

LIFE THRIVES IN THIS PLOT, OFFERING A WELCOMING HABITAT FOR A VARIETY OF ORGANISMS SUCH AS SPRINGTAILS, MITES, EARTH-WORMS, AND OTHER INSECTS. WATER IS ABUNDANT THANKS TO THE LIGNITE-RICH CLAYS, FORMING A SURFACE CRUST IN SUMMER THAT LIMITS SOIL EVAPORATION. FOOD IS ALSO PLENTIFUL, NOTABLY DUE TO THE SPONTANEOUS VEGETATION PROVIDING A SOURCE OF ORGANIC MATTER IN OUR PLOTS.

### BIOTOPE:

THE SOIL DIVERSITY IN THIS VINEYARD PLOT IS REMARKABLE. ON THE SURFACE, LAYERS OF LIGNITE-RICH CLAY ARE FOLLOWED BY AN ALTERNATION OF DENSE THANETIAN CHALK AND MARL. DEEPER DOWN, THE SUBSOIL IS PREDOMINANTLY COMPOSED OF SOFT LIMESTONE.

*Maxime Oudiette*  
Artisan vigneron