



ABEVER

VINOS FINOS EUROPEOS



Isabelle y Michel Jacob



6 Rue de Vignes
10340 Avirey Lingey
<https://champagne-serge-mathieu.fr/>
+33 3 25 29 32 58

Brut Blanc de Noirs "Cuvée Extra Brut"

Tipo de vino: Espumante blanco seco
Variedad de uva: 100% Pinot Noir
Añada: M/A
Alcohol: 12.0%
Formato: 750 ml
Cierre: Corcho natural



La Bodega

La familia Mathieu lleva mucho tiempo dedicada al cultivo de la vid y a la elaboración de vino. De hecho, hoy en día existen manuscritos escritos por Emile Mathieu en 1685. Hoy, más de trescientos años después, la familia sigue cultivando uvas y elaborando vino en Avirey Lingey, un pequeño pueblo de tan solo doscientos habitantes.

Situado bastante al este de la principal zona de producción de Champagne, Avirey Lingey se encuentra en la subregión de Champagne llamada Côte des Bar, en el departamento de Aube de la región administrativa del Gran Este. La composición y la estructura del suelo son algo diferentes a las de las otras zonas productoras de Champagne, y la variedad Pinot Noir es la preferida aquí.

Tras la muerte de Emile, varios viticultores de la familia se dedicaron a la agricultura mixta. Fueron períodos muy difíciles en los que la naturaleza dominó al hombre, que tuvo que adaptarse continuamente con escasos medios. La condición humana mejoró poco a poco hacia finales del siglo XIX, pero la falta de medios económicos no hizo atractiva la profesión de viticultor y, en los años 60, sólo Serge, de una familia de cuatro hijos, decidió continuar con la tradición vitivinícola.

Serge continuó la tradición hasta que su hija Isabelle y su marido Michel Jacob tomaron el control en la década de 2000. Michel abrió el camino hacia la biodiversidad en los viñedos, luego hacia la *lutte raisonnée*, logrando finalmente la certificación biodinámica completa en 2023.

El Vino

Cuvée Extra Brut es una experiencia poco común en cuanto a vinos espumosos. Rara vez encontramos vinos espumosos blancos elaborados con uva 100% Pinot Noir, y aún menos comunes en el estilo Extra Brut o muy seco. Con una dosaje de solo 5 g/l, este Champagne es muy seco, pero no agresivo. El vino muestra aromas cítricos de limón y pomelo blanco, desarrollando aromas complejos de pan tostado y levadura. El final es largo y complejo.