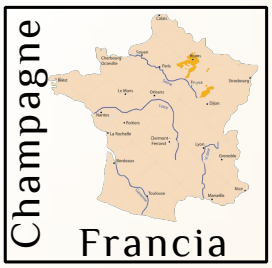

ABEVER
VINOS FINOS EUROPEOS

CHAMPAGNE

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

Isabelle y Michel Jacob

Brut Blanc de Noirs "Cuvée Tradition"

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 Tradition es una experiencia única. Este Blanc de Noirs se vinifica a partir de uvas 100% Pinot Noir, revelando hermosos aromas de cítricos y flores blancas, un lado de la Pinot Noir que rara vez vislumbramos. El vino muestra encantadoras notas de almendras y pan tostado, y su persistencia es larga y satisfactoria. Con una dosaje de 8.6 g/l, este es un Champagne Brut más seco.