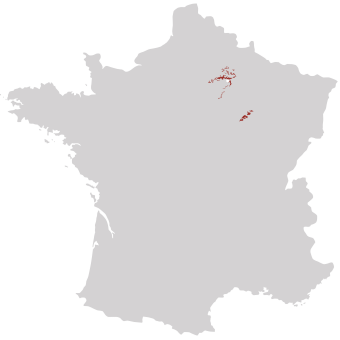
FRANCIA, CHAMPAGNE

Domaine Augustin

MARC E EMMANUELLE AUGUSTIN

ETTARI VITATI: 9 ha
VITIGNI COLTIVATI: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
BOTTIGLIE PRODOTTE: 20.000



Il Domine Augustin è un'azienda famigliare, condotta da Marc e Emmanuelle Augustin, che conta 9 ettari di vigneto in Premier Cru sui comuni di Avenay Val D'Or sulla Montagne de Reims, patria del pinot nero, e Vertus nella celebre Cote des Blancs, famosa per i suoi chardonnay. L'azienda da sempre rispettosa dell'ambiente per volontà del padre di Marc, Jean Augustin, che rifiutò sin dall'inizio la chimica così come la pratica dell'utilizzo dei rifiuti solidi urbani come fertilizzanti (tristemente e diffusamente adottata in Champagne a fine anni '70). A partire dal 2011 l'adesione alle pratiche agronomiche biodinamiche è completa, non solo dal pianto colturale di rispetto del vivente, ma diventa la filosofia di vita famigliare alla ricerca della massima armonia con la natura. Marc e Emmanuelle apportano nuove pratiche in vigna, come i concetti della Cosmocultura e coniano il termine di coeurviculture ossia coltivare le viti col proprio cuore.

In cantina non si usa acciaio e c'è spazio solo per legno, cemento e anfore di diverse origini e forme. Gli interventi sono limitati all'indispensabile e in stretto accordo col calendario lunare, ogni additivo enologico è escluso e l'utilizzo della solforosa è minimo e assente su alcune cuvée. Tutte le fermentazioni sono spontanee e per la rifermentazione in bottiglia si impiegano le fecce fini conservate in damigiana opportunamente dinamizzate unitamente a zucchero grezzo da agricoltura biodinamica. I vini di base affinano per lungo tempo (sempre almeno sino al solstizio d'estate) prima dell'imbottigliamento per la presa di spuma e gli Champagne riposano almeno 3 anni sui lieviti prima della sboccatura: sono tutti Brut Nature, quindi non dosati e con zuccheri residui inferiori a 3 g/lt.

Le 4 cuvée principali portano i nomi degli elementi costitutivi del cosmo: Terra (Blanc de Noirs giovani vigne), Fuoco (Blanc de Noirs vecchie vigne), Aria (Pinot Noir-Chardonnay) e Acqua (02 Rosée, Rosé de saignée da singola vigna) ed esprimono la purezza e la leggerezza unite alla complessità della beva e alla struttura del vino. A queste si uniscono i due ottenuti senza solforosa (Cuvée 116 Blanc de Noirs e Cuvée 116 Chardonnay) e la Cuvée Coeur Saphyr da una piccolissima parcella 100% pinot meunier.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it

VINI DI QUESTO PRODUTTORE

DOMAINE AUGUSTIN

Champagne Cuvée CCXCI Terre Blanc de Noirs

DOMAINE AUGUSTIN

Champagne Cuvée CCCI Feu Blanc de Noirs

DOMAINE AUGUSTIN

Champagne Cuvée Les Vertus Blanc des Blancs

DOMAINE AUGUSTIN

Champagne Cuvée CCXIV Air

DOMAINE AUGUSTIN

Champagne Cuvée CXVI Sans Soufre Blanc de Blancs

DOMAINE AUGUSTIN

Champagne Cuvée CXVI Sans Soufre Blanc de Noirs

DOMAINE AUGUSTIN

Champagne Cuvée Couer Saphyr

DOMAINE AUGUSTIN

Champagne Cuvée 02 Rosée Eau

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it