

Les Coquelicots de Cerseuil

Tout commence en 1991, David plante ses premières vignes, quelques années après, je le rejoins.

Nous débutons des années de travail passionnées pour développer un vignoble sur Cerseuil, Troissy et Bouquigny. Les vignes se trouvent sur un terroir argilo-calcaire et surplombent la rive gauche de la Vallée de la Marne, des vignes en fortes pentes exposées plein sud avec des sols peu profonds. La vue sur la Vallée de la Marne y est magnifique.

Nous prenons soins d'une majorité de Meunier mais aussi de quelques vignes de Chardonnay.

Le vignoble grandit jusqu'à l'accident tragique de David en 2014.

À ce moment où une montagne était devant moi, les vignerons de Cerseuil et Troissy m'ont aidé à finir la saison mais aussi à faire la vendange 2014.

Depuis 2015, je gère le vignoble et depuis 2020, je vinifie une partie de mes raisins afin de créer la cuvée « les Tournesols de Bouquigny »

Il est important de ne pas oublier d'où l'on vient mais encore plus de ne pas oublier la main que l'on a pu nous tendre. La cuvée « les Coquelicots de Cerseuil » est encore aujourd'hui produit en collaboration avec les vignerons de Cerseuil qui m'ont aidé en 2014.

Aujourd'hui Maman de 3 jeunes filles Eva, Lily et Analéa, je vous laisse faire le rapprochement avec le nom du Champagne ELEA.

70% Meunier - 30% Chardonnay

Dosage : 5g/l

Dégorgement effectué avec une liqueur de Meunier
à base d'une perpétuelle 2014-2023

Terroir de Cerseuil - Sol Argilo-calcaire

Le Coquelicot que l'on trouve dans mes vignes est symbole de liberté, de renaissance et de résilience. Dans l'antiquité, le coquelicot était aussi associé à Déméter, déesse de la fertilité.

Cette fleur me touche beaucoup.

Cette cuvée, reflet du magnifique terroir de Cerseuil, est composée de 70% Meunier et 30% Chardonnay. Issue d'une collaboration de quelques vignerons, je l'aime fraîche, tendue et digeste.

Elle est à l'aise dans toutes les situations.

Bonne dégustation !!!

Emmanuelle