The Mineral Dream

CHAMPAGNE

Lacuisse Freres

CATALOGUE PROFESSIONNEL

Sermiers 1er Cru

Collection

Brut Nature

Brut Nature

Bolero en Bulles 2020

DÉGUSTATION

Le nez séducteur révèle des notes de citron, de brioche, de poire, de noix de coco et d'amande grillée.

L'aération du Champagne développe des notes de coing, de noisette fraîche, des notes marines et sableuses.

En première bouche, la matière fruitée pulpeuse et croquante est soutenue par une acidité citronnée juste tendue. Puis l'assise franche et sableuse permet léclosion d'une envergure tactile conférée par un boisée intégré. la finale élancée et citronnée.

La cuvée Blanc de Blancs incarne la typicité des Chardonnays de la Montagne et marque un terroir de caractère.

L'harmonie de ce champagne est un véritable atout dans le plaisir de la dégustation et les accords culinaires :

- Médaillon de lotte à la crème de morilles
- Risotto crèmeux au citron confit, gambas grillées à l'huile de lin.

ASSEMBLAGE :

Blanc de Blancs 100% Chardonnay

CARACTÉRISTIQUES DE LA CUVÉE

Origine du raisin : Sermiers village 1er cru
Année de base de la récolte : 2020
Vinification : en fût de chêne
Avec Fermentation Malolactique : Oui
Temps de repos en cave : 6 mois
Dosage : 0 g/l

Brut Nature

Concerto en Bulle

DÉGUSTATION

Le nez révèle des parfums d'agrumes, de fruits blancs, de fruits jaunes et de fruits exotiques.

L'aération du champagne dévoile des arômes de mandarine, d'orange, d'abricot, de pêche et d'ananas.

En première bouche, la matière fruitée est pulpeuse, croquante, gourmande et enrobée.

Ce 100% Meunier marqué par l'empreinte du sol champenois exprime sa fraîcheur minérale iodée dans une finale éclatante.

CONCERTO en BULLES apporte la rondeur et le fruité exceptionnels d'un **Champagne gastronomique.**

L'harmonie de ce champagne fruité et enrobant avec des plats de caractère sublimera vos réceptions.

- Filet mignon de veau et gnocchis de carottes à l'orange.
-Chaource, crottin de chèvre fondant, mimolette jeune.

ASSEMBLAGE : Blanc De Noirs 100% Meunier.

CARACTÉRISTIQUES DE LA CUVÉE

Origine du raisin : Sermiers village 1er cru

Année de base de la récolte : 2019

Années des vins de réserve : Solera Meunier sans Malo depuis 2010, 10%.

Vinification en cuves : Oui

Temps de repos en cave : 6 mois

Dosage : 0 g/l

Brut Nature

Fugue en Bulles

DÉGUSTATION

Le nez délicat et frais exprime le tilleul, la pomme reinette, l'amande, le beurre frais.

L'aération du Champagne évoque des notes de menthe poivrée, de fleurs d'oranger, de pomelo et un fruité croquant .

Le milieu de bouche est orchestré par une franche minéralité sablo-argileuse et une salinité iodée.

Une légère vinosité aromatique détermine un **profil gastronomique affirmé**.

FUGUE en BULLES a tous les atouts de séduction d'un **Champagne de caractère**.

L'harmonie de ce Champagne riche avec des plats audacieux suscitera d'agréables moments de partage avec vos convives :

- Rumsteak froid mariné au thym et citron
- Filet de bœuf sauce morilles

ASSEMBLAGE :

Meunier 70%, Pinot Noir 20%, Chardonnay 10%.

CARACTÉRISTIQUES DE LA CUVÉE

Origine du raisin : Sermiers village 1er cru
Année de base de la récolte : 2017-2018
Années des vins de réserve : 2014-2015-2016
Pourcentage des vins de réserve : 45 %
Vinification en cuves : Oui
Avec Fermentation Malolactique : Oui
Temps de repos en cave : 6 mois
Dosage : 0 g/l

Collection
Brut

Brut Millésime
Opéra en Bulles 2016

DÉGUSTATION

Le premier nez évoque le registre pâtissier, avec des notes de beurre, d'amande, de noisette grillée et de poire amandine.
L'aération du Champagne fait évoluer la farandole de plaisir vers des notes de violette, de pivoine, de mirabelle, de pain d'épices.
En bouche, **l'ensemble se déploie avec élégance** dans le palais. Une sensation d'équilibre vous gagne entre les substances fruitées, minérales et sapides.
La finale fondue et profonde vient parfaire un voyage qui ne demande qu'à être renouvelé !
OPERA en BULLES est **un Champagne distingué, à la fois riche et délicat**, qui peut se suffire à lui-même.
L'harmonie de ce champagne laisse quelques aspérités augurer de bonnes joutes culinaires :
- Foie gras frais et crumble de pain d'épices
- Filet de turbot, morilles à la crème, sauce Champagne

ASSEMBLAGE :
Chardonnay 60%, Pinot Noir 20%, Meunier 20%.

CARACTÉRISTIQUES DE LA CUVÉE
Origine du raisin : Sermiers village 1er cru
Année de la récolte : 2016
Vinification en cuves : Oui
Avec Fermentation Malolactique : Oui
Temps de repos en cave : 6 mois
Dosage : 6 g/l

Brut Rosé

Tocata en Bulles

DÉGUSTATION

Le premier nez est délicat évoquant des notes iodées, de fraise, de groseille, de mûre, d'amande fraîche et des nuances de silex. ***L'aération du Champagne*** ajoute des notes de safran, de citron confit, de noix de cajou, de miel avec des accents humifères. ***En bouche***, l'ensemble exprime de **la gourmandise et une certaine vinosité**, relayées par une finale plus enveloppée et fondante, avec d'ultimes arômes de fraise confite et d'épices douces.

TOCATA en BULLES sera **parfait pour les échanges conviviaux et festifs**.

L'harmonie de ce champagne accompagnera une cuisine variée et moyennement puissante :

- Travers de porc et légumes rôtis au four
- Joue de bœuf braisée et mousseline de carottes confites

ASSEMBLAGE :

Meunier 80%, Chardonnay 20%, vin rouge de Meunier.

CARACTÉRISTIQUES DE LA CUVÉE

Origine du raisin : Sermiers village 1er cru
Année de base de la récolte : 2020
Assemblage vin rouge de Meunier
Vinification en cuves : Oui
Avec Fermentation Malolactique : Oui
Temps de repos en cave : 6 mois
Dosage : 11 g/l

Brut
Adagio en Bulles

DÉGUSTATION

Le premier nez se montre riche et fleuri, exprimant des parfums de jasmin, de tilleul et de chèvrefeuille, mêlés à des notes de miel d'acacia, de citron.

L'aération du Champagne favorise la diffusion de parfums d'aubépine, de giroflée, de coing et de reine-claude.

Les influences sablo-argileuses et calcaires confèrent ***en bouche*** du volume fruité, de la salinité iodée et de l'allonge au palais. La **richesse fruitée est finement équilibrée** par la fraîcheur élancée qui porte une finale savoureuse et très nuancée en arômes.

ADAGIO en BULLES saura ravir les convives lors de réceptions.

L'harmonie de ce **Champagne au caractère pulpeux** et enrobé en fait également un partenaire de choix pour des plats charnus.

- Chiffonnade de jambon cuit à l'os
- Tarte au maroilles

ASSEMBLAGE :

Meunier 70%, Pinot Noir 20%, Chardonnay 10%.

CARACTÉRISTIQUES DE LA CUVÉE

Origine du raisin : Sermiers village 1er cru
Année de base de la récolte : 2021
Années des vins de réserve : 2019-2020
Pourcentage des vins de réserve : 45 %
Vinification en cuves : Oui
Avec Fermentation Malolactique : Oui
Temps de repos en cave : 6 mois
Dosage : 8 g/l

NOTRE EXPLOITATION créée par Julien LACUISSE et ses fils, en 1960, nos vignes atteignent 17 ha sises à SERMIERS, village 1er CRU de la MONTAGNE de REIMS.

VITICULTURE DURABLE EN CHAMPAGNE 99 points sont couverts par le référentiel Viticulture Durable en Champagne, mis en place par le Comité Champagne et reconnu par le Ministère de l'Agriculture, dont la Biodiversité, l'empreinte Carbone et l'Eau.

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE
Délivrée par le Ministère de l'Agriculture, elle atteste que la Biodiversité (haies, bandes enherbées, arbres, fleurs, insectes…) est respectée sur l'exploitation.

COOPÉRATEURS DE LA 1ÈRE HEURE, nous sommes convaincus que le dynamisme engendré par la mutualisation des outils, du travail et des idées participe à la bonne pratique de la viniculture durable à l'échelle territoriale, vers laquelle nous tendons.
Pour personnaliser nos champagnes, nous réalisons le remuage et le dégorgement dans notre cave.

DES CHAMPAGNES LES PLUS NATURELS POSSIBLE
Nous n'ajoutons plus de sulfites lors du dégorgement, La coopérative en met uniquement lors du pressurage pour assurer la stabilité du champagne.

Une collection Premium Nature, sans sucre ajouté. Un long vieillissement en cave (minimum 4 ans).

UN SOUS-SOL MARIN UNIQUE
Les sédiments marins, déposés par la mer, il y a des millions d'année, riches en calcaire, irriguent naturellement la vigne.
Les extraits du premier document scientifique, enregistré à la Bibliothèque Nationale de France, décrit des fossiles retrouvés sur notre Domaine du COSSON au XVIIème siècle.

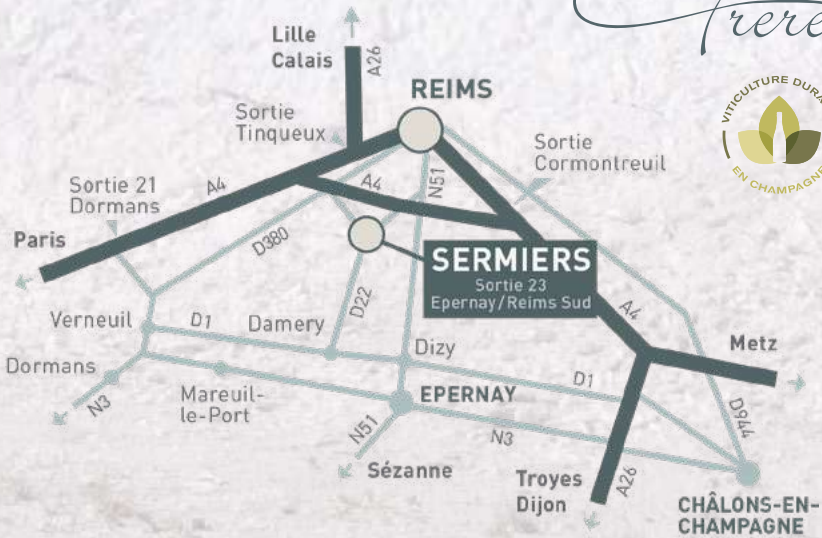
BIBLIOTHÈQUE NATIONALE DE FRANCE
VOICI UN EXEMPLE Le Discours sur les coquilles de mer qu'on trouve en terre ferme, particulièrement en Champagne est probablement **la première description des fossiles du Lutécien marin** (45 millions d'années) trouvés à NOGENT SERMIERS dans **notre ferme du Cosson**.

PRÉSENCE DE LA VIGNE EN 1630
« A deux bonnes lieues de la ville de Rheims en Champagne il y a un chasteau nommé le Causson, entre des vignes assez bonnes…. »

CÉRITHES GÉANTS SOUS NOS VIGNES
« Des coquilles qui passent la longueur & la grosseur du bras d'un homme, faittes en pyramides, marquees & comme armees de pointes & de noeuds au dehors, lisses & polies, mais remplies de sable au dedans. »
TRAVAUX DU COMITÉ FRANÇAIS D'HISTOIRE DE LA GÉOLOGIE
-Troisième série- T.XVIII (2004) (Extraits)

CHAMPAGNE

Lacuisse Freres



SAS VITICOLE DOMAINE DU COSSON
Propriétaires-Récoltants
13, route de DAMERY - 51500 SERMIERS (Nogent)
Téléphone : + 33 (0)3 26 97 64 97
E-mail : champagne-lacuisse-freres@orange.fr

Banque : C.R.C.A. REIMS
R.C. 24798-01 - RCS 780 436 895 R.C.S. REIMS - N° Identification TVA : FR 66 780 436 895
Capital Social : 127 020 € - Greffe du Tribunal de REIMS