

# ESCHER & THOMAS

cultivateurs de fines bulles



## Chenin – Extra Brut

*Région : Val de Loire – Vignoble de Touraine*

*Terroir : Sol argilo-calcaire – Raisins cultivés sur l'A.O.C. Vouvray*

*Cépage : Chenin Blanc*

*Culture de la vigne : approche naturelle inspirée par la culture biologique et biodynamique*

*Méthode Traditionnelle : 36 mois sur lattes minimum*

*Dosage : Extra Brut – (environ 4 g/L)*

*Alcool : 12,5 %*

**De l'origine à l'originalité :** Le chêne, roi de nos forêts évoque la majesté et la force. Donc rien d'étonnant, à ce que le Chenin, grand cépage noble du Val de Loire s'épanouisse en foudres de chêne, surtout ceux du célèbre tonnelier Stockinger. Rarement pratiquée, la vinification sous bois pour un vin de base, prend tout son sens avec le Chenin qui exprimera ainsi tout son tempérament noble et raffiné, drapé d'un boisé subtil.

**Au verre :** Le charisme du Chenin exacerbé par l'élevage en foudres de chêne en fait l'invité privilégié des moments d'exception et de célébration. Raffiné, il accompagne parfaitement les viandes blanches rôties ou crémees, ou encore les fromages à pâte dure affinés.

### ESCHER & THOMAS

cultivateurs de fines bulles

Le charisme du **Chenin** exacerbé par l'élevage en foudres de chêne en fait l'invité privilégié des moments d'exception et de célébration. Raffiné, il assure un apéritif de grande classe. Il accompagnera aussi parfaitement les viandes blanches rôties ou crémees, ou encore les fromages à pâte dure affinés.

« Nous ne sommes pas la énième génération d'une famille de vigneron, et pourtant devenir « Cultivateurs de fines bulles » était inscrit dans nos gènes. Nos vins mousseux de qualité, uniques et authentiques, mettent en valeur les cépages et terroirs de notre vignoble. »

Cécile Thomas & Iwan Escher

#### Vin Mousseux de Qualité Méthode Traditionnelle

Mis en bouteille par EMB 37210C  
pour ESCHER & THOMAS,  
41400 Chissay-en-Touraine  
[www.escher-thomas.com](http://www.escher-thomas.com)

Extra-Brut 12,5 % Vol 750 ml  
L2014C1 / B3451

Contains sulfites • Product of France

### La Méthode Traditionnelle selon Escher & Thomas :

La Méthode Traditionnelle (anciennement dite « Méthode Champenoise ») est la succession de deux fermentations : la première donnant naissance au « vin de base », et la seconde se déroulant en bouteille, appelée « prise de mousse ». C'est ainsi que nous élaborons notre gamme de fines bulles avec un soin tout particulier sur ces deux étapes clés. Notre approche, dès la vendange, est de récolter des raisins mûrs, issus de faibles rendements, dans un souci d'équilibre aromatique avant tout. A la recherche de l'expression pure et authentique du cépage dans son terroir, notre travail consiste à préserver ce que nous donne la nature. C'est ainsi que, pour toutes nos fermentations, nous avons sélectionné une levure très ancienne qui exprime l'identité originelle du raisin. Retrouvée dans une bouteille de 1895, cette levure a vécu à la période pré-phyllloxérique : elle ne s'est donc pas développée dans un environnement impacté par les traitements phytosanitaires modernes. Son travail lent et minutieux nous assure à la fois une grande finesse de bulles et un éclat aromatique immédiat.

**Iwan Escher & Cécile Thomas**