

# ESCHER & THOMAS

cultivateurs de fines bulles



## Orbois – Extra Brut

**Région :** Val de Loire – Vignoble de Touraine

**Terroir :** Sol sableux sur argiles de Sologne – Raisins cultivés sur l'A.O.C. Touraine (commune de Oisly)

**Cépage :** Orbois

**Culture de la vigne :** selon le cahier des charges Terra Vitis

**Méthode Traditionnelle :** 18 mois sur lattes minimum

**Dosage :** Extra Brut – environ 2 g/L

**Alcool :** 12 %

**De l'origine à l'originalité :** Endémique du Loir-et-Cher, l'Orbois est pourtant devenu rare dans le vignoble. Bien que l'on en trouve encore un peu en Touraine, il a été progressivement délaissé au profit de cépages plus « réputés ». L'Orbois connu pour bien « se champagner ». a traditionnellement été utilisé en assemblage dans les méthodes traditionnelles. Le voilà ici, seul, affirmant toute sa personnalité et son caractère.

**Au verre :** Au nez comme en bouche, ce sont les notes de fleurs blanches qui prédominent, portées par une puissante minéralité caractéristique de l'Orbois. C'est un vin taillé pour la garde, tout en élégance, de la finesse de sa bulle à celle de ses arômes. Son caractère salivant fera merveilles à l'apéritif.

### 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**

### ESCHER & THOMAS

cultivateurs de fines bulles

L'Orbois est un cépage ancien que l'on ne trouve plus que sur ses terres d'origine qu'il n'a jamais quittées. C'est dans ce contexte unique qu'il exprime sa typicité. Frais et souple, tout en dentelle, il se caractérise par son élégance et sa légèreté. Sa minéralité et ses arômes de fleurs blanches en font un vin salivant idéal à l'apéritif.

« Nous ne sommes pas la énième génération d'une famille de vignerons, 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 37225B  
pour ESCHER & THOMAS,  
41400 Chissay-en-Touraine  
[www.escher-thomas.com](http://www.escher-thomas.com)

Extra-Brut 12 % Vol 750 ml  
Contains sulfites • Product of France