

## Vadin-Plateau

### Renaissance Blanc de Noir Extra Brut

**Producent/vinmakare:**

Vadin-Plateau, Yann Vadin

**Klassifikation:** Premier Cru Cumières

**Druvsort:** 100 % Pinot Meunier

**Geografi:** Vallée de la Marne. Druvorna kommer från familjens hemstad Cumières. 100-180 möh, syd och syd-öst sluttningar.

**Vitikultur:** Upp till 70-åriga stockar. Jordmånen består av kalksten och lera.

**Vinifikation:** Manuell skörd, 50 hl/ha. Jäsning sker spontant, enbart med den naturliga jästen i ståltank. Ingen malolaktisk jäsning. Efter en andra jäsning på flaska vilar det två år på jästfällningen innan degogering. 2 g dosage tillsätts och champagnen får vila 8 mån till på flaska.

**Övrigt:** Yann Vadin är den 9e generation som odlar druvor. Familjens 7 hektar vinmark ligger utspridda i 7 byar; Aÿ, Damery, Hautvillers, Pourcy, Château-Thierry, Venteuil & familjens hemstad Cumières där även vineriet ligger. Yann är uppvuxen med vin så för honom var det självklart att ta över familjens egendom. Efter studierna på *lycée viticole* i Avize arbetade han på vingårdar i Bordeaux, Bourgogne & i Australien innan han återvände till familjeegendomen år 2012. Ända sen start har han haft fria händer att forma och utföra sin egen vision. Yann skapar viner som är både typiska för Champagne & högst personliga.

Yanns pappa slutade använda herbicider för över 20 år sedan och nu är Yann under konvertering till eko certifierat jordbruk. Som en del av detta arbetet använder de sig bland annat av häst i vingården.

**Renaissance:** är den första champagnen han gjorde, därav namnet. Det är en s.k. multivintage, det vill säga att flera årgångar blandas. Champagnen degogeras ca 3 år efter yngsta vinet har skördats. Aktuell årgång hittar du i prislistan.

