

La « Feuille de Vigne 2022 »

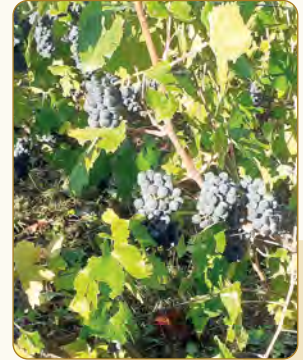
« **Les années se suivent et ne se ressemblent pas !** »

Ce dicton s'est bien vérifié cette année...

2021 avec ses fortes gelées de printemps et ses nombreux orages estivaux, nous avait proposé une bien piètre récolte... Record négatif de rendement !

La météo de 2022 fut tout l'inverse ! Forte chaleur, ensoleillement exceptionnel, ce qui provoqua sur la vigne un élan de vigueur, une sortie massive de raisins, indemnes de maladie, et chargés en sucres et en arômes.

Je félicite mon équipe de vendangeurs qui cueillait le raisin sous le soleil de plus de 30°...



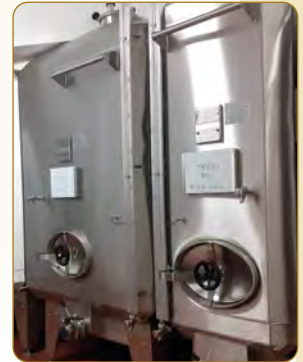
2022 annonce également sur mon exploitation **la certification « Viticulture BIO »** sur la

totalité des parcelles, ainsi que la **certification « Viticulture Durable en Champagne » (VDC)** et **« Haute Valeur Environnementale » (HVE)**. Ces certifications ont été préparées, travaillées, depuis plusieurs années de conversion aussi bien culturale qu'administrative. Quelle fierté de remplir dans la journée **un pressoir de 8000 kg de raisins BIO, sains et bien mûrs !**



La vinification BIO se déroule normalement et promet des vins de grande qualité. **Ce champagne**

BIO pourra être commercialisé après trois années d'élaboration nécessaire à une bonne bouteille de champagne, soit à partir de 2025.



Mais en attendant cette date, vous trouverez sur la plaquette jointe les différentes gammes de champagnes que vous connaissez déjà ou à découvrir ainsi qu'une petite ligne qui s'est ajoutée cette année...

Je vous propose du « Ratafia », élaboré avec des moûts de 2020. La quantité est limitée...

D'autre part, la cuvée millésimée « Opus » change d'année. Nous arrivons sur « l'Opus 2008 »...

Commentaires de dégustation de l'Opus 2008 :

Couleur	Jaune tendre à reflet doré.
Nez	ses notes superbement grillées, des épices comme le thym et des nuances poivrées.
En bouche	Ces mêmes expressions constituent la première attaque en bouche. Au fur et à mesure de la dégustation, de l'étoffe s'empare des papilles autour du miel frais et de la noisette. Une certaine volupté se développe malgré la franchise des agrumes notamment du citron qui donne de la longueur. C'est une cuvée de belle signature.

Malgré ce contexte géopolitique actuel très tendu, je vous souhaite une belle fin d'année et de belles fêtes familiales et amicales.

Festivement vôtre,

Frédéric Ragaut