



# *Coup de cœur des filles*

## *15 Décembre 2023*



# Un domaine familial

En 1903, l'arrière grand-père de Bruno Copin acheta 5 are  
20 de vignes sur le terroir de Vandieres .

Ses grands-parents plantèrent les premières vignes de  
Chardonnay, Pinot Noir et Meunier.

Son père Jacques a développé la Maison, accompagné  
sa femme dès 1963.

En 1995, Bruno décide avec son épouse de prendre  
la direction du domaine.

Depuis 2013 ses deux enfants Lucile et Mathieu sont  
allés les rejoindre dans cette aventure.



Nous avons le privilège de travailler au quotidien un vignoble de plus de 9 ha réparti en 34 parcelles sur les terroirs de Verneuil, Vandieres et Try-Dormans.

Elles sont toutes localisées à moins de 6 km du siège de la maison Copin. Cette proximité permet d'apporter une attention toute particulière et personnalisée à chacune de nos parcelles de Meunier, cépages phare de la vallée mais aussi de nos Pinots Noirs et Chardonnay.





# Côté CHAI



- ◆ **Pressurage des raisins ultra-frais en moins de 6h après cueillette**
- ◆ **Fractionnement des jus en 3 voir 4 parties**
- ◆ **Débourbage enzymatique à froid**
- ◆ **Mise en fermentation moins de 18h après pressurage**
- ◆ **Contrôle des températures**
- ◆ **Fermentation malolactique partielle**
- ◆ **Absence de collage**
- ◆ **Filtration partielle**



CHAMPAGNE  
JACQUES COPIN  
CONTEMPORAIN, DEPUIS 1963

# Notre dégustation de ce soir



Fruité | Frais | Gourmand

Coup de cœur – Guide Hachette des Vins 2021

Cuvée historique de la Maison, Tradition est le reflet du premier cépage présent sur notre terroir, la Vallée de la Marne : le Meunier. D'une touche de fruité du Pinot Noir (10 %) et de la profondeur de vin de réserve, le Meunier s'exprime avec subtilité et fraîcheur sur des arômes de fruits d'été tels que la pêche et la pomme, se mêlant à des notes d'amandes légèrement grillées.

Dosage liqueur d'expédition Brut 6,0 g/L.

Existe aussi en Demi-sec, en Brut (demi-bouteille et magnum).



Vieilli  
en ca  
bouc  
tir

+/- 4l

[www.ch](http://www.ch)

## 90 % MEUNIER - 10 % PINOT NOIR



Vendange manuelle, caisse de 45 kg. Pressurage dans les 12h -  
Pressoir Diemme 4000 kg



Sulfitage vendange bisulfite d'amonium à 15% : 2,5 cl/hl



Clarification des moûts : 0,5g / hl - Enzymes pectolytiques



Fermentation alcoolique : Levures sèches actives  
Saccharomyces cerevisiae galactose - régulation à 18°C  
maximum en cuve inoxydable



Fermentation Malolactique : Oui, Totale avec Souche  
d'OEnococcus oeni à 20°C en cuve inoxydable.



Collage : non. Passage au froid : 1/3 du volume total et filtration  
1/3 sur plaques NCA B 120 biologique.



Vieillessement 30 mois  
en cave à 11°C avec un  
bouchage capsule de  
tirage joint P103.

+/- 40 000 EXEMPLAIRES

[www.champagnecopin.com](http://www.champagnecopin.com)



Embouteillage en Mars, Avril ou Mai N+1 après récolte, bouteille de fabrication française en verre type « champenoise » allégée en poids et provenant de l'usine OI de Reims.



Dégorgement à la glace avec jetting sans rajout de SO<sub>2</sub>, Dosage liqueur d'expédition maison Brut : 6 g/L et bouchage sous liège naturel Amorim « AC ».



Gravure de la date du dégorgement en bas de bouteille et sur le bouchon ; Repos 5 à 6 mois avant vente.

"Qui sait déguster, ne boit plus jamais de vin,  
mais il goûte ses secrets."

Salvador Dali