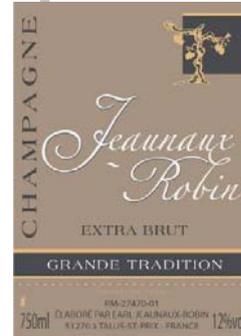


- > **Domaine:** Champagne Jeunaux Robin
- > **Vigneron :** Cyril Jeunaux
- > **Ville :** Talus Saint Prix
- > **Région :** Champagne
- > **Appellation(s) :** Champagne
- > **Surface cultivée :** 5.5 ha
- > **Vol. de production :** 45000 btles
- > **Terroir(s) :** Argilo Calcaire



La philosophie du domaine :

L'esprit familial est là. Notre souhait est de pouvoir marquer chaque étape de notre empreinte. Nous sommes très attachés à une conduite durable de notre vignoble. Sans viser une certification quelconque, nous souhaitons respecter au mieux notre environnement. Les produits de protection des plantes que nous utilisons préférentiellement sont utilisables en Agriculture Biologique. L'aspect « durable » est la colonne vertébrale de nos interventions. Chaque action vise à renforcer la plante pour qu'elle nous livre le meilleur d'elle-même.

Mode de conduite de la vigne, vinification et élevage :

Nous pratiquons le travail du sol sous les ceps et l'enherbement permanent dans le rang pour ne pas utiliser de désherbants et la confusion sexuelle contre les vers de grappe nous permet de nous affranchir des insecticides. Le travail du sol et l'enherbement sont les deux points fondamentaux du travail à la parcelle. Les racines plongent nécessairement en profondeur pour s'affranchir de la concurrence de l'herbe. Le terroir peut alors s'exprimer et avec lui, la minéralité. C'est à la vigne que nous faisons le vin : les vinifications ne font qu'utiliser la matière première. Entièrement manuelles, nous avons notre équipe de vendangeurs qui reviennent d'année en année, qui connaissent nos exigences de tri et de respect du fruit. Au niveau des vinifications, la place principale est laissée à la matière première. Le but est de laisser s'exprimer les diversités parcellaires. Une partie de la vendange est vinifiée et élevée en fûts de chêne, l'autre en cuves inox et émail.

Quelques références :

Guide Hachette des vins. Guide Dussert Gerber . Guide Gilbert & Gaillard des Vins. Guide Bettane & Desseuve, Revue des vins de France, Wine Enthusiast Magazine, Decanter World Wine Awards, IWC, Gault & Millau ...



NOS CHAMPAGNES

Champagne Extra Brut Selection
(60% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir et 10 % chardonnay)

Champagne Extra Brut Grande Tradition (60% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir et 10 % Chardonnay.)

Champagne Les Grands Nots
(1/3 Pinot Meunier, 1/3 Pinot Noir et 1/3 Chardonnay)

Champagne Brut Rosé
(60% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir et 10% Chardonnay avec 16% de coteaux champenois rouge issu du Pinot Meunier.)

Champagne Brut Rosé de Saignée (100% Pinot Meunier)

Champagne Brut Prestige
(80% de chardonnay et 20% de Pinot Noir)