



CHAMPAGNE COURTIN MARIE

Le champagne Marie Courtin est installé à Polisot dans l'Aube et partagent la cuverie avec les champagnes Piollot.

Dominique Moreau, qui possède ce domaine de Champagne cultivé en agriculture biologique et en biodynamie (depuis 2007) est l'épouse de Rolland Piollot et a choisi le nom "Marie Courtin" en hommage à sa grand-mère qui portait ce nom.

Les champagnes sont essentiellement produit à base de pinot noir (70%), le reste planté en Chardonnay, Pinot Blanc ou encore Arbanne cultivé en agriculture biologique. Les champagnes Marie Courtin dégagent une élégance rare. Le domaine est constitué d'un tenant de 2.5 ha, une surface infime pour une demande grandissante.

Les noms des bouteilles racontent, comme en concentré, l'engagement de Dominique Moreau :

« *Concordance* », pour une cuvée vive et tendue, avec 100 % de pinot noir , dit le juste lien entre le jus de raisin à la sortie du pressoir et le vin qui en découle. « *Efflorescence* », encore un blanc de noirs, raconte les promesses du raisin et des fruits, avec de jolies notes salines. Quant à « *Eloquence* », cette bouteille exprime avec force l'évidence, pour Dominique et Roland, de la biodynamie.





CHAMPAGNE COURTIN MARIE

Les vins Effervescent

CHAMPAGNE CUVÉE BLANC DE BLANCS
CHAMPAGNE CUVÉE BLANC DE NOIRS
CHAMPAGNE EXTRA BRUT CUVÉE CONCORDANCE
CHAMPAGNE EXTRA BRUT CUVÉE EFFLORESCENCE
CHAMPAGNE EXTRA BRUT CUVÉE ELOQUENCE
CHAMPAGNE EXTRA BRUT CUVÉE INDULGENCE
CHAMPAGNE EXTRA BRUT CUVÉE PRESENCE
CHAMPAGNE EXTRA BRUT CUVÉE RESONANCE