

CHAMPAGNE
CHARTOGNE-TAILLET
Vigneron à *Merfy* depuis 1683

M E R F Y

HEURTEBISE



Le Vin : Heurtebise
La Parcelle : Les Heurtes Bises

LES SPÉCIFICITÉS DU VIN



Sa Couleur :
Éclatant / Jaune brillant
aux reflets verts



TEXTURE

La parcelle Heurtebise procure aux vins une texture anguleuse, vibrante. Une salivation de milieu et haut de bouche identifie ce Champagne,

accompagné par une consistance cristalline et parfois tannique. Vin nerveux par le minéral gréseux.

L'ÉLEVAGE

Les vins d'Heurtebise sont élevés en fûts de 228 litres pour accompagner la tension naturelle de ces jus.

La minéralité s'habille d'une robe sucrée sans tannicité des fûts bourguignons pendant une période variant de 9 à 18 mois. L'influence de l'élevage est plus important pour Heurtebise que pour d'autres vins de parcelles voisines.



LE SOL DE LA PARCELLE



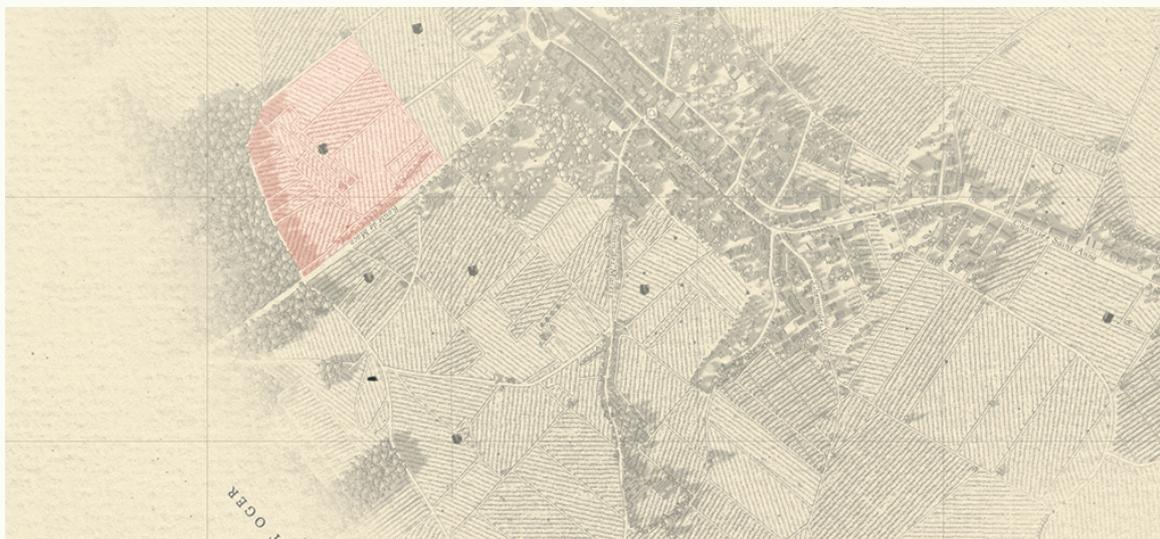
Couleur du sol : jaune brun

Humidité : Sol variant du sec à l'humide en fonction des conditions climatiques Sables du Thanétien mélangé à l'argile sur un grès

Exposition : Sud

Cette vigne est installée sur un sol de grès, moins perméable que les sols voisins de craie ou de «Tuf» Cela impacte la vigne qui s'adapte aux excès d'eau ou de sec. Heurtebise est, comme son nom l'indique, une vigne située sur un plateau venteux. Le travail du vigneron, sur cette parcelle, est d'adapter la réaction de la plante aux variations climatiques. En année humide, je privilégie un feuillage haut et une aération du feuillage pour consommer l'eau du sol par l'évapo-transpiration des plants et grâce au vent.

L'herbe peut, elle aussi, jouer un rôle important dans la limitation de la mise à disposition des éléments nutritifs de la plante. A l'inverse, en année sèche, le feuillage sera rogné plus bas, pour limiter l'absorption rapide de l'eau du sol. Bien que cette parcelle soit installée sur un terrain à très faible inclinaison, le travail du sol peut être requis en plein (sous et dans le rang), de manière à faire remonter l'eau du sous sol lorsque le besoin se fait sentir.



PARCELLAIRE CADASTRÉ



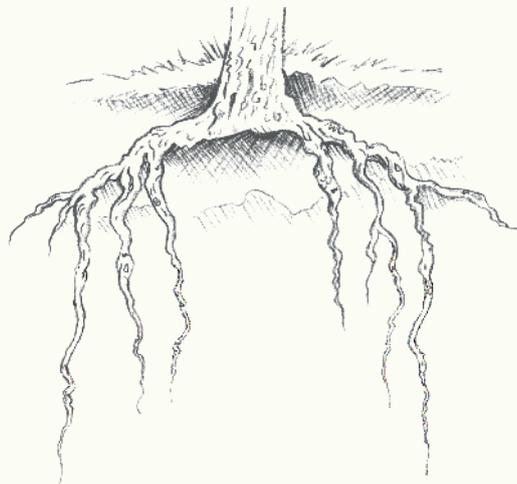
Surface totale : 5ha80a65ca
Surface exploitée : 1ha67a48ca
Encépagement : 83% Chardonnay / 12% Pinot Noir / 5% Meunier
Année de plantation : 1972 - 1985 - 1986 - 2010
Type d'argile : Illites : 245 m2 / gr

| | | | | |
|-------|-----------------|---------|------------|------|
| Merfy | Section b n°50x | 77a49ca | Chardonnay | 1980 |
| Merfy | Section b n°18x | 23a18ca | Chardonnay | 1985 |
| Merfy | Section b n°452 | 06a56ca | Arbanne | 1986 |

Niveau de Sol ,
plant de chardonnay

Sables calcaires du Thanétien
58% sables, 22% limons, 16% d'argile

Grès



80 cms
de profondeur