



Vadin-Plateau Intuition Extra Brut

Producent: Vadin-Plateau

Vinmakare: Yann Vadin

Klassifikation: Champagne Premier Cru Cumières
(Vallée de la Marne)

Druvsort/geografi/vitikultur:

40 % Chardonnay: kommer från lieu-dit 'Jean de Large' i byn Hautvilliers. Här hittar vi krita i jordmånen.

30 % Pinot Noir: kommer från lieu-dit 'Bois des Jots' i byn Cumières. Jordmånen består av lera & kalksten.

30 % Pinot Meunier: kommer från lieu-dit 'Les Républiques' och 'Terre des Moines' i byn Champillon. Lera och siltjord.

Alla vingårdarna är planerade 1984. 100-180 möh, syd-väst sluttningar.

Vinifikation: Manuell skörd, 30 hl/ha. Jäsning sker spontant, enbart med den naturliga jästen i ståltank och en liten del på ekfat. Ingen malolaktisk jäsning. Efter en andra jäsning på flaska vilar det fyra år på jästfällningen innan degogering. 2 g dosage tillsätts och champagnen får vila ytterligare 8 månader innan bubblen släpps på marknaden.

Övrigt: Yann Vadin är den 9e generation som odlar druvor. Familjens 7 hektar vinmark ligger utspridda i följande byar; Aÿ, Damery, Hautvillers, Pourcy, Champillon, Venteuil, Château-Thierry & familjens hemstad Cumières där även vineriet ligger. Yann är uppvuxen med vin så för honom var det självklart att ta över familjens egendom. Efter studierna på *lycée viticole* i Avize arbetade han på vingårdar i Bordeaux, Bourgogne & i Australien innan han återvände till familjeegendomen år 2012. Ända sen start har han haft fria händer att forma och utföra sin egen vision. Yann skapar viner som är både typiska för Champagne & högst personliga.

Yanns pappa slutade använda herbicider för över 20 år sedan och nu under konvertering till ekologisk certifierat jordbruk. Som en del av detta arbete använder de sig bland annat av häst i vingården.

Intuition: Nuvarande cuvée består av 80 % från årgång 2014 och 20 % från årgång 2013.

