



## Vadin-Plateau Ovalie 2012 Zero Dosage

**Producent:** Vadin-Plateau

**Vinmakare:** Yann Vadin

**Klassifikation:** Champagne Premier Cru Cumières

**Druvsort:** 50 % Chardonnay & 50 % Pinot Noir

**Geografi:** Vallée de la Marne. Chardonnay kommer från vingården 'Chêne la Butte' och Pinot Noir från 'Bois des Jots', båda från familjens hemstad Cumières. 100-180 möh, syd och nord-väst vända vingårdar.

**Vitikultur:** Rankorna är planterade 1984. Jordmånen består av sand, silt och kalksten.

**Vinifikation:** Manuell skörd, 30 hl/ha. Jäsning sker spontant, enbart med den naturliga jästen på betonggägg. Malolaktisk jäsning genomförs. Efter en andra jäsning på flaska vilar det fyra år på jästfällningen innan degogering. Det tillsätts ingen dosage (= zero dosage) och champagnen får sen vila ytterligare 8 månader innan bubblen släpps på markanden.

**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.

