

STÉPHANE FÈVRE COMPOSITION

Champagne | Blanc de Noirs | Extra Brut

Composition est la cuvée d'assemblage de la gamme de Stéphane Fèvre : là où Eproué, Bicheret et Val Barmont portent chacune le nom d'un seul lieu-dit, ce blanc de noirs réunit du pinot noir issu de plusieurs parcelles sélectionnées du village. Il provient entièrement de la récolte 2022, est certifié biologique et est embouteillé à 12 % volume ; la cuvée compte 3 413 bouteilles numérotées. DOSAGE ET ÉLEVAGE : Après un pressurage doux, le moût a fermenté avec des levures indigènes et effectué naturellement sa fermentation malolactique, avant onze mois d'élevage en fûts de chêne sur lies fines. Le vin n'a été ni collé, ni stabilisé à froid, ni filtré. Mis en bouteille pour sa prise de mousse le 27 juillet 2023, il a été dégorgé le 27 mars 2025 avec un dosage de 2 g/l, qui le classe en Extra Brut. À TABLE : Servir frais sans être glacé, dans un verre à vin blanc plutôt qu'une flûte. À l'apéritif avec de la charcuterie, ou au repas avec une volaille rôtie, des plats aux champignons ou un poisson plus riche comme le turbot au beurre blanc.

Tasting notes

CHAMPAGNE STÉPHANE FÈVRE La famille de Stéphane Fèvre cultive la vigne à Ville-sur-Arce, dans l'Aube, depuis la fin du XVIIIe siècle. En 1888, son arrière-grand-père Emile conçoit une charrue vigneronne qui change le travail du sol ; en 1911, la famille vit la révolte des vignerons aubois pour conserver l'appellation Champagne. Dès sa reprise du domaine en 2012, Stéphane renonce aux herbicides pour redonner vie aux sols ; la conversion bio suit en 2017. Le pinot noir occupe environ 80 % du vignoble argilo-calcaire.