

Maison Vouette et Sorbée / Bertrand Gautherot

Historique du domaine	<ul style="list-style-type: none"> • Domaine existant depuis 1986 • 1993 : Bertrand après une carrière dans l'industrie de luxe revient dans l'aube pour entreprendre une production de raisin Bio dans un premier temps puis en biodynamie en 1998 • 2001 : ils décident d'arreter avec la coopérative pour sortir leur premiere cuvée 'Fidèle' (Anselme Selosse les a poussé en 1999 à produire leur propre champagne)
Région de production	<ul style="list-style-type: none"> • Côte de Barr (Champagne) • Aube (10) • Buxières-sur-Arce • A l'Est de Troyes
Climat	Continental
Sol	Calcaire kimmeridgien
Superficie du domaine	5 hectares
Nombre de bouteilles produites par an	25000 bouteilles produites
Cuvées	<ul style="list-style-type: none"> • « Blanc d'Argile » • 100% Chardonnay • sol rappelant celui de Chablis • champagne vinifié comme un blanc de bourgogne, les bulles en plus • « Saignée de Sorbée » • Champagne rosé à base de pinot noir • « Textures » • macération pelliculaire (10 mois) de pinot blanc • terroir d'argile blanche
Haute cuvée	<ul style="list-style-type: none"> • « Fidèle » • 100% Pinot Noir • Champagne Blanc de Noirs Extra Brut • vinifié et élevé sous bois • Dégorgement à la volée • pas de dosage
Anecdote	Sorbée et Vouette sont les noms des deux climats du domaine Aucune liqueur d'expédition n'est ajoutée

