



📖 En 1995, lors de la taille de la vigne, des verjus rouges sont curieusement présents sur une souche de Melon de Bourgogne. Cette souche est tout de suite marquée.

Aux vendanges suivantes, la surprise est encore plus grande : sur les trois bras de la souche, un porte des raisins rouges et les deux autres des raisins blancs.

C'est l'histoire d'un nouveau cépage qui commence : les baies ont une pellicule rouge grise. Elles sont moins acides que celles du Melon blanc.

Terroir : ➤ **Coteaux**
➤ Sol sableux peu profond sur **micaschistes**



🔗 Depuis le millésime 2013, nous élaborons une « Méthode traditionnelle » : c'est-à-dire que nous appliquons les règles suivies par les plus grands mousseux comme le champagne ou le Crémant :

- **une vendange manuelle qui** nous permet de garder seulement les raisins parfaitement sains.
- **un pressurage fractionné** pour sélectionner les jus les plus fins
- une **deuxième fermentation** en bouteilles champenoises qui garantit **la finesse des bulles**
- un **élevage sur latte de 24 mois au minimum** qui confère le volume et **la rondeur**

🔗 Paré d'une robe dorée aux fines bulles, il dégage des parfums floraux, délicatement fruités et épicés : En bouche, il affirme sa matière.

🔗 **Rubigène** se décline en deux cuvées :

- La cuvée **brut** qui sera appréciée **à l'apéritif** par les amateurs de mousseux de qualité
- La cuvée **dry** plus dosée en liqueur trouvera sa place auprès **des desserts**