



Producteur : Champagne Clandestin

Couleur : Blanc

Appellation : Champagne

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Champagne

Nom du propriétaire : Benoit Doussot

Encépagement : Pinot Noir (100%)

Vinification : Les vins sont travaillés par gravité, sans aucun pompage. Un pressage doux et lent, avec un léger débourage, pour éviter de dépouiller le moût. Chaque parcelle est vinifiée séparément en 350L, 500L, 600L, ou en foudres, en fonction des terroirs. La ferm

Élevage : Élevage sur lies fines de 10 mois minimum. Mise en bouteille sans aucune filtration, et enfin un élevage sur latte de 15 mois sur lies avant la commercialisation.

Le domaine :

Née de la collaboration entre le jeune et talentueux Benoît Doussot et Bertrand Gautherot de Vouette & Sorbée, l'une des plus célèbres maisons de la Champagne biodynamique, Champagne Clandestin est une petite maison de négoce haute couture dont le but est de faire rayonner les terroirs de l'Aube.

Les vinifications se font selon de hauts standards de qualité afin de produire, en quantité limitée, des vins authentiques et originaux, non dosés, et issus d'un seul millésime. Produit en petit rendement, au-delà de la bulle, il y a dans le verre un vin substantiel, profond et racé.

Revue de presse :

Nadia Fournier, *Le Guide du vin Phaneuf 2021*, Jan 2021

****GRAPPE D'OR****

Cette jeune maison de négoce est née d'un partenariat entre Bertrand Gautherot (Vouette & Sorbée) et son bras droit, Benoit Doussot. Ensemble, ils achètent des raisins de la Côte des Bar, biologiques ou en voie de le devenir, et les vinifient sans intrants, puis les élèvent en fûts de chêne neutres. Les Semblables est issu à 100% de pinot noir, vieilli sur lattes pendant 15 mois et non dosé, d'où son attaque franche et tranchante. Quel style, quel caractère! Un premier nez laisse entrevoir des parfums rancio et une pointe volatile, puis s'ouvre sur des odeurs de sous-bois. La bouche en mène encore plus large; les couches de saveurs se succèdent, entre le fruit et l'umami, entre la terre, les épices, les notes balsamiques... Un champagne de méditation, à boire longuement et à table, de préférence.

Nadia Fournier, L'Actualité, Dec 2020

Bertrand Gautherot (Vouette & Sorbée) et son bras droit, Benoit Doussot, ont fondé ensemble Clandestin, une maison de négoce «haute couture». Cette cuvée est composée à 100 % de pinots noirs de la Côte des Bar, vinifiés sans intrants et élevés en fûts neutres pendant 15 mois. Le vin est non dosé (l'ajout de sucre), d'où son attaque franche et tranchante; la complexité des arômes se manifeste tant au nez qu'en bouche, avec une longue finale intense et umami. Un champagne de méditation à boire à table, de préférence, et à savourer lentement.

<https://lactualite.com/art-de-vivre/10-suggestions-de-bulles-pour-celebrer-la-fin-de-2020/>

Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Dec 2020

Les meilleures bulles pour égayer votre bulle sociale

Cette jeune maison est née d'un partenariat entre Bertrand Gautherot (Vouette & Sorbée) et son bras droit, Benoit Doussot. Les Semblables est issu de pinot noir de la Côte des Bar, vinifié sans intrants, élevé en fûts de chêne neutres pendant 15 mois et non dosé, d'où son attaque franche et tranchante. Le nez mêle les notes de rancio et les odeurs de sous-bois; en bouche, les couches de saveurs se succèdent, entre le fruit, la terre, les épices et les notes balsamiques. Un champagne de méditation, à boire longuement et à table, de préférence.

<https://www.journaldemontreal.com/2020/12/11/les-meilleures-bulles-pour-egayer-votre-bulle-sociale>

Guénaël Revel, Monsieur Bulles, Dec 2020

Vinosité et pureté en bouche se donnent la main avec des accents bourguignons marqués (noyaux, cerises). Ces caractéristiques semblent devenir la signature du sud de la Champagne chez quelques jeunes vigneronns qui bousculent efficacement les façons de guider la vigne, puis d'élaborer des bulles de parcelles.

Benoît Doussot signe ici une cuvée éclatante de présence. Et d'avenir sûrement...

<http://monsieurbulles.com/index.php?id=931>