



**Producteur :** Champagne Clan Destin

**Couleur :** Blanc

**Appellation :** Champagne

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Champagne

**Nom du propriétaire :** Benoit Doussot

**Géologie du sol :** Argilo-calcaire kimméridgien.

**Encépagement :** Pinot Noir (100%)

**Vinification :** Levures indigènes. Fermentation naturelle et pressurage doux.

**Élevage :** Élevage sur lies pendant 10 mois en barrique de chêne français puis 15 mois sur lattes.

**Aspect gustatif :** Bulle fine. Plus vineux que la parcelle Boréal. Pâtisseries alléchantes. Finale fraîche et qui se prolonge sur des notes de torréfaction.

**Aspect olfactif :** Pain grillé, brioche avec des notes de bergamote, gingembre et délicates fleurs séchées.

**Conservation :** À déguster dès maintenant ou avant 2025.

### 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 Clan Destin 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.

Cette cuvée Austral nous provient de leur parcelle exposée plein Sud, profitez-en tant qu'il en reste!

Prix sujet à changement.

### Revue de presse :

Jean Aubry, *Le Devoir*, Dec 2022

Voici une cuvée dont les pinots noirs laissés au repos sur lattes pendant 24 mois exercent au palais, et sans la moindre sucrosité, une tension à la fois verticale par son envolée fruitée et horizontale par son relief de pinots bien nés. Une bulle exigeante, bourrée de caractère, pas mièvre pour deux sous. Grand champagne de table. (5+)

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/774832/les-vins-de-la-semaine-le-champagne>

**Nadia Fournier, Mathieu Turbide et Patrick Désy, JM Zeste, Le Journal de Montréal, Dec 2022**

Attention: champagne haute couture. Élaboré par Benoit Doussot qui a travaillé chez Vouette & Sorbée avant d'ouvrir sa propre affaire de négoce en partenariat avec son ancien collègue, Bertrand Gautherot, ce 100% pinot noir se démarque par son immense finesse et sa profondeur qui n'a rien à envier aux plus grands de l'appellation. Provenant de la même parcelle de kimméridgien que son «faux jumeau», la cuvée Les Semblables Boréal (commenté ici l'an dernier), les raisins profitent d'une exposition solaire plus marquée. Le vin s'en trouve un peu plus ample et un peu plus dense, tout en affichant de magnifiques notes de rancio. Disponible en (très) petite quantité, il plaira aux amateurs les plus fins.

*<https://www.journaldemontreal.com/2022/12/16/les-mechants-raisins--nos-meilleures-bulles-pour-vos-celebrations>*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022, Sep 2021**

93/100. Subtilement enveloppé par son élevage, Austral 2018 se dévoile avec plus d'ampleur vineuse et toujours avec ce parfum de fruits à noyaux jusqu'à une finale suave gourmande. Quel beau duo libre et précis!