



Marc Champenois

Marc Champenois, France

Cette eau-de-vie d'Indication Géographique (IG) est obtenue par la distillation de marc de raisins égrappés, provenant exclusivement du vignoble de Champagne.

PRÉSENTATION

C'est sur l'impulsion de son frère qui y cultive la vigne que Jean Goyard s'installe en Champagne en 1911.

Bourguignon d'origine, champenois de cœur, il voit l'importance de valoriser toutes les ressources du vignoble et de participer à l'équilibre de l'écosystème champenois.

En 1911, la Champagne est en crise et le vin qui ne trouve pas d'acheteur est déversé dans les caniveaux.

Il crée alors à Aÿ la première distillerie artisanale. Il parcourt alors le vignoble et les campagnes avec son alambic ambulant pour distiller à façon, proposant ses services à tous les vignerons.

Nous apportons nos coproduits de vinification (aignes, lies, vins de dégorgement) et reprenons les produits élaborés résultant de la plus grande distillerie de Champagne.

SERVICE

Expressif et généreux, il doit son caractère unique à une parfaite maîtrise de la distillation et à un très long vieillissement en fûts de chêne.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année, 2 à 3 ans, 3 à 5 ans, 5 à 10 ans, 10 à 15 ans, Plus de 15 ans

DÉGUSTATION

Il exhale des notes fraîches, fruitées et gourmandes. Son goût raffiné et puissant en fait un digestif parfait et l'ingrédient idéal pour réveiller le caractère des sauces, flamber les viandes et parfumer les glaces et sorbets.

Particulièrement apprécié en digestif, il peut aussi entrer dans la composition de nombreux cocktails.

