

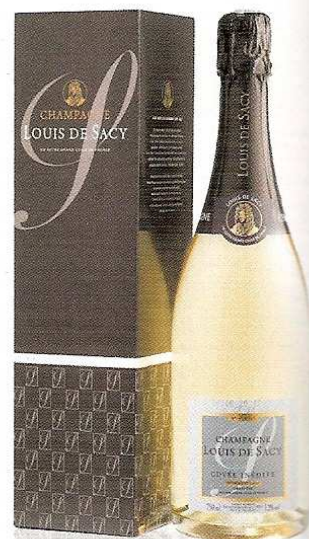
► CHAMPAGNE LOUIS DE SACY

« CUVÉE INÉDITE », BLANC DE BLANCS DE LA MONTAGNE DE REIMS

“CUVÉE INÉDITE”, A BLANC DE BLANCS
FROM THE MOUNTAIN OF REIMS

LOUIS DE SACY, avocat parisien devenu académicien, acheta ses premiers arpents de vigne en 1680 à Verzy. Et c'est sur cette commune, classée Grand Cru, que sa descendance a ancré la maison de négoce. Alain Sacy, son propriétaire actuel, innove en créant le 1er Blanc de Blancs produit avec des raisins de la Montagne de Reims ! Il fallait oser... faire un Blanc de Blancs sur un terroir de grands noirs ! Provocateur, Alain Sacy, entré dans la Maison à l'âge de 16 ans, a déjà créé le buzz il y a trois ans en lançant une cuvée « Nue Brut Zéro » sans étiquette, ni dosage. Aujourd'hui il récidive en produisant un Blanc de Blancs élaboré avec les raisins de deux parcelles argilo-calcaires de Verzy (au total 70 ares), hier plantées en grands noirs, et depuis 1985 replantées en Chardonnay par ses soins. Il lance la « Cuvée Inédite », nom trouvé par sa fille Yaël. Après deux essais infructueux, le vin lui semblait toujours trop minéral, alors qu'il aime le Champagne sur le fruit. Pour le réussir, il fait un tri drastique de raisins, réservant à cette cuvée les grains les plus mûrs, les plus matures. Il la vinifie en cuve acier de façon traditionnelle avec les deux fermentations, la conserve sur lies trois ans minimum, la dose à 8 grammes par litre et n'en tire que 3.000 exemplaires, numérotés sur l'étiquette. Aujourd'hui conditionnée en champenoise classique, « Cuvée Inédite » s'enrichira d'un nouveau flacon dès l'an prochain et d'un collier avec plaque de reconnaissance gravée à son nom. Ce Champagne de terroir, monocru, monocépage, a été plébiscité dès son lancement pour sa finesse de bulles et ses arômes puissants de fruits blancs par les étoilés comme Les Crayères ou l'Assiette Champenoise. C'est plutôt un vin d'apéritif, à ouvrir pour fêter, par exemple, le retour de Yaël ou Jonathan, les enfants de Louis partis étudier ou travailler dans le monde avant de prendre un jour les rênes de la maison familiale.

Marie-Caroline Bourrellis



LOUIS DE SACY, Parisian lawyer who has become academician, bought his first acres of vines in 1680 in Verzy. And it is in this village, in the Grand Cru classed area, that his descendants have settled the trade house. Alain Sacy, the current owner, innovates by creating the first Blanc de Blancs produced with grapes from the Mountain of Reims! Make a Blanc de Blancs on a terroir of black varietals was extremely daring! Provocateur, Alain Sacy, who joined the House at the age of 16 has, has already created the buzz three years ago by launching the cuvee *Nue Brut Zéro* [Naked Brut Zero]—neither label nor dosage. Today, he does it again by producing a Blanc de Blancs made with grapes stemming from two clay and limestone plots of Verzy (70 acres in total), formerly planted with black varietals, and replanted by himself with Chardonnay in 1985. He releases *Cuvée Inédite*, a name found by his daughter Yaël. After two fruitless attempts, the wine was still too mineral for him as he loves fruity Champagne. To succeed, he operates a highly selective sorting of the grapes, keeping for this cuvee only the ripest and most mature berries. He vinifies it in steel vats in the traditional way with the two fermentations, keeps it on the lees for at least three years, doses it at 8 grams per litre and only draws off 3,000 bottles, numbered on the label.

Currently packaged in standard Champagne bottles, *Cuvée Inédite* will be endowed with a new flask from next year, with an identification plate on the collar, engraved with its name. This terroir-marked, monocru and monovarietal Champagne has been praised as from its release by starred restaurants like *Les Crayères* or *L'Assiette Champenoise* for the finesse of its sparkling and its powerful aromas of white-fleshed fruits.

It is rather an aperitif wine, to open to celebrate, for instance, the return of Yaël or Jonathan, Louis' children, who have gone to study or work abroad in order to take over the reins of the family house one day.

Marie-Caroline Bourrellis

Champagne Louis de Sacy
6, Rue de Verzenay
51380 VERZY- France
Tél. : +33 (0) 3 26 97 91 13
www.champagne-louis-de-sacy.fr