

Elodie Desbordes pour sa cuvée « Paul » **Accord Champagne / poisson**

Le Champagne ELODIE D. est le fruit de 4 siècles de savoir-faire en tant que "Récoltant-Manipulant". Depuis 1658, la famille est installée à Écueil, dans la Montagne de Reims, en Premier Cru.

Par conviction, depuis plus de 20 ans, le vignoble est travaillé avec la volonté de préserver l'environnement viticole et plus largement planétaire. Pionnier dans le village d'Écueil et même peu répandu à l'époque en Champagne, le domaine introduit en 2003 le travail du sol et l'enherbement naturel ou semé afin de limiter puis de supprimer les désherbants.

Ainsi, en 2017, le vignoble est certifié Viticulture Durable en Champagne et Haute Valeur Environnementale, et en 2024, il devient labellisé BIO.



Elodie Desbordes

11ème génération de cette famille de vignerons et 4ème génération de femmes à la tête de la maison, Élodie Desbordes, prend la suite de sa maman, Marie-Christine (Champagne Desbordes-Amiaud) en 1997.

En 2014, elle crée ELODIE D., une marque éponyme, reflet de l'esprit féminin de la maison, Symbiose entre le monde animal et le monde végétal



Cuvée « Paul »

100% Chardonnay - Premier Cru - Blanc de Blancs

L'élaboration du vin est traditionnelle et artisanale, exclusivement réalisée à la propriété. Le pressurage se fait "parcelle par parcelle" au sein du domaine grâce au pressoir traditionnel Coquard qui permet de préserver la typicité de chacune des parcelles.

La fermentation et la vinification se fait en fûts de chêne, dont certains issus des bois familiaux de la maison, et en cuves émaillées. Le vieillissement, quant à lui, se fait à travers les différents contenants du domaine : cuves ovoïdes, fûts de chêne, foudres en chêne, cuves inox.

Elodie DESBORDES
Champagne ELODIE D.
73 avenue de Champagne
51200 Epernay
06 76 09 32 11
<https://champagneelodied.com/>
<https://www.facebook.com/champagneelodied>

