

# LES AROMES DU TERROIR

## VINS TRANQUILLES

### BLANCS

• **AUXERROIS** : Frais, fruité, souple, accompagne la charcuterie et convient également pour l'apéritif. A boire jeune et à servir entre 5 et 7 °C

• **CHARDONNAY** : racé, corsé et bien charpenté, d'un bouquet élégant qui enveloppe le nez et réveille les papilles gustatives. En harmonie avec les crustacés, le poisson et le pâté lorrain. Peut se conserver jusque 6 ans.

• **PINOT GRIS** : cépage typé, s'emploie partout là où l'usage d'un vin blanc sec s'impose ; particulièrement avec les hors d'œuvres.

### ROUGES

• **GAMAY** : léger, fruité au nez (fruits rouges). S'accorde avec les viandes blanches. Conservation entre 2 et 6 ans. Peut être servi légèrement frais.

• **PINOT NOIR** : bu jeune, il est fréquemment caractérisé par des arômes de fruits rouges (mûre, framboise, cerise). Après quelques années de garde, il développe des arômes de venaison. La Réserve du Domaine est caractérisée par des arômes d'épices douces et de sous-bois. S'accommode avec le gibier, les viandes rouges et le fromage.

### ROSÉ

• Sec et fruité, idéal avec le barbecue, les spécialités italiennes et la charcuterie.

## VINS EFFERVESCENTS

**PRESTIGE COFFEEN Blanc** : Issu des cépages Auxerrois et Chardonnay, et élaboré selon l' ancestrale méthode traditionnelle, le Prestige Cofféen est un vin pétillant d'une délicate légèreté. Il rehausse de sa fraîcheur discrètement fruitée les rencontres gastronomiques, de l'apéritif à la fin du repas. A servir frappé entre 4 et 6 °C.

**PRESTIGE COFFEEN Rosé** : élaboré uniquement avec le cépage pinot noir, il développe d'agréables arômes de fruits rouges. S'accommode à l'apéritif comme au dessert. A servir frappé entre 4°C et 6°C.

# L'ESQUISSE D'UNE RENCONTRE

La famille CAMUS-RENAUT

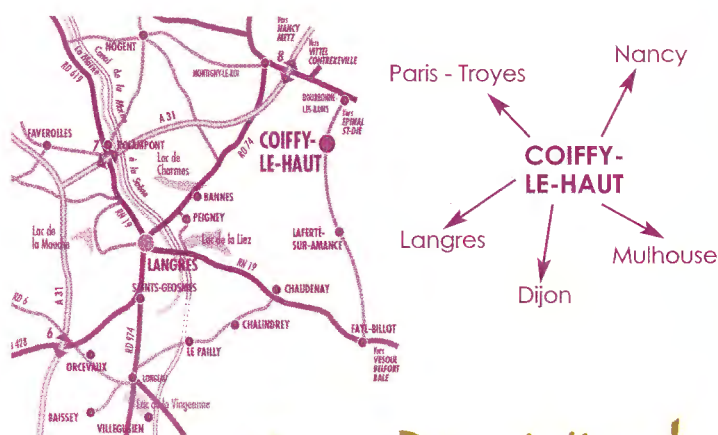
vous accueille à LA MAISON DU VIN.

Du lundi au samedi de 14h30 à 17h30

Fermé les dimanches de novembre à avril inclus.

Ouverture possible sur rendez-vous

Venez à la rencontre des producteurs dans un cadre exceptionnel de la Haute-Marne où se mêlent les couleurs et les arômes d'un terroir unique.



*Bonne Dégustation !*

### LA SIGNATURE DES MAÎTRES DE CHAIS

S.C.E.A. Les Coteaux de Coiffy

6 rue des Bourgeois

52400 COIFFY-LE-HAUT

Tél./Fax 03 25 84 80 12 - Port. 06 72 37 89 43

Site : [www.coteaux-de-coiffy.fr](http://www.coteaux-de-coiffy.fr)

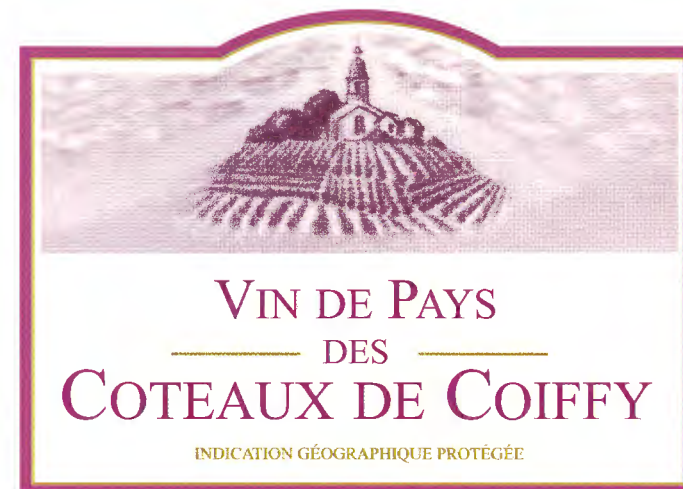
E-mail : [renautlaurent@aol.com](mailto:renautlaurent@aol.com)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.  
S.C.E.A au capital de 69 734€ - SIRET 32399593600016

# SCEA Les COTEAUX de COIFFY

Propriétaire Récoltant

## Famille CAMUS RENAUT



Toutes les couleurs  
&

Les arômes d'un terroir

**52400 COIFFY LE HAUT**



## UN TERROIR OUBLIÉ

Il est vrai que le vin de Coiffy fait partie intégrante de l'histoire du village.

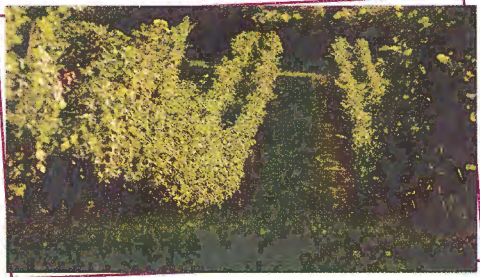
Au XIX<sup>e</sup> siècle, la commune de Coiffy comptait 1000 habitants et 242 ménages vivaient de la vigne qui couvrait plus de 300 ha. Le Gamay était le cépage antique de notre région. Le vin de Coiffy très renommé se vendait dans toute la région et même au-delà, jusqu'au jour où la crise du phylloxéra et du mildiou vint frapper le vignoble local. Les vignes anéanties furent abandonnées et disparurent au fil des années.

C'est grâce à plusieurs familles des environs que le vignoble fut relancé.

Et ce n'est qu'en 1983 que nous avons pu procéder aux premières plantations et à la création de la SCEA (Société Civile d'Exploitation Agricole)

Aujourd'hui la SCEA des Coteaux de Coiffy ne regroupe plus que 3 associés, elle devenue une cave viticole familiale gérée par Laurent RENAUT, fils de Michel et neveu de Pascal CAMUS.

Actuellement, la famille exploite 15 ha 60 et commercialise la totalité de sa production en bouteilles.



## LES COULEURS D'UN TERROIR

### Des VIGNES en LYRE

A cette époque, la SCEA ne se limite pas à vouloir ressusciter un produit de terroir par simple nostalgie. Elle a aussi fait le pari osé et difficile d'adopter une technique originale et expérimentale de « la plantation en lyre » qui donne aux ceps, cette structure en " Y " très inhabituelle dans le vignoble français. Cette technique très prometteuse est particulièrement bien adaptée à notre région et présente de nombreux avantages.



## UN SAVOIR-FAIRE

### LA TAILLE

Malgré les intempéries de l'hiver, la vigne doit être taillée afin de régulariser sa croissance et la production de raisins.

### L'EMBOURGEONNAGE

Fin mars, début avril, la mise en végétation commence, la sève monte et les bourgeons s'éveillent à la vie. Nous éliminons certains bourgeons en sélectionnant les futurs membres pour éviter d'avoir une production élevée qui nuirait à la qualité du vin.

### LE PALISSAGE

Ce terme définit le relevage des membres entre les fils de fer tendus le long des rangs de vigne.

### LE ROGNAGE

Cette opération consiste à supprimer les sarments de la vigne qui poussent au moment de la floraison et de la maturation pour limiter la compétition entre l'appareil végétatif et les raisins.

### DE LA BONNE HUMEUR

La cueillette des raisins se fait dans la bonne humeur. A midi, un repas convivial réunit tous les vendangeurs. La vendange se fait en descendant les vignes, et en traînant les caisses remplies de raisins. Puis les caisses sont rassemblées par les porteurs et chargées sur la remorque, qui prennent ensuite le chemin du pressoir.

### DU CÔTÉ DU PRESSEUR

Le vin issu des vendanges sera dégusté dans un an. Jusqu'à cette date, le jus de raisin suivra un long processus de métamorphose, passant par différents stades de fermentation.