

## NOTRE DOMAINE

L'exploitation créée par Julien LACUISSE et ses fils, en 1960, atteint aujourd'hui 17 hectares, exclusivement à SERMIERS, village PREMIER CRU de la MONTAGNE de REIMS.

## UN SOUS-SOL MARIN

Il s'est constitué, il y a des millions d'années, par le dépôt de sédiments marins au fond de la mer qui recouvrait alors la Champagne.

Ces sédiments, riches en calcaire, irriguent naturellement la vigne.

Le premier document scientifique, enregistré à la Bibliothèque Nationale de France et dont nous vous joignons quelques extraits, décrit des fossiles retrouvés sur notre domaine du COSSON.

## VITICULTURE DURABLE

Respectueux de ce patrimoine exceptionnel, nous soignons nos vignes sans insecticides, limitons les traitements, pratiquons l'enherbement ainsi que la confusion sexuelle et récupérons nos eaux de lavage.

## BIBLIOTHÈQUE NATIONALE DE FRANCE

Le Discours sur les coquilles de mer qu'on trouve en terre ferme, particulièrement en Champagne est probablement la première description des fossiles du Lutécien marin (45 millions d'années) trouvés à NOGENT SERMIERS dans notre ferme du Cosson.

## PRÉSENCE DE LA VIGNE EN 1630

«A deux bonnes lieues de la ville de Rheims en Champagne il y a un chateau nommé le Causson, entre des vignes assez bonnes...»

## CÉRITHES GÉANTS SOUS NOS VIGNES

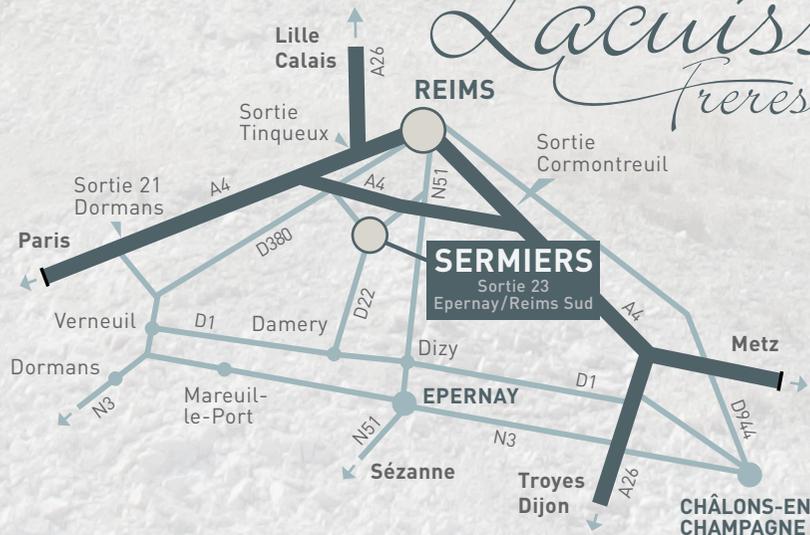
«Des coquilles qui passent la longueur & la grosseur du bras d'un homme, faites en pyramides, marquées & comme armées de pointes & de noeuds au dehors, lisses & polies, mais remplies de sable au dedans.»  
TRAVAUX DU COMITÉ FRANÇAIS D'HISTOIRE DE LA GÉOLOGIE  
-Troisième série - T.XVIII (2004) (Extraits)

# The Mineral Dream

CHAMPAGNE  
*Lacuisse Freres*



CHAMPAGNE  
*Lacuisse Freres*



Sermiers 1<sup>er</sup> cru



SAS DOMAINE DU COSSON

13, Route de Damery 51500 Sermiers

Tél. : +33 (0)3 26 97 64 97 - Mail : champagne-lacuisse-freres@orange.fr

<http://www.champagne-lacuisse.fr>

# Collection Classique

# Collection Premium Nature

Un dosage nature, de la craie et des coquilles de mer lutéciennes, des millénaires pour des bulles futuristes.

## TRADITION

Belle majorité de meunier, assemblé au pinot noir, et une touche de chardonnay.

Nez très frais, notes de fleurs séchées. Existe en demi-sec.



*A l'apéritif, en cocktail ou sur un comté.*

*Ouvre le palais, à l'apéritif.*

## GILLEMANDE

Le meunier est à l'honneur, dans cet assemblage où le pinot noir et le chardonnay apportent leur subtilité.

Brut Nature. Exprime toute la minéralité naturelle des coquilles de mer de notre terroir.



*Avec des fruits de mer ou du poisson.*

## GRANDE RÉSERVE

Dominante très fraîche de chardonnay, assemblé au meunier et au pinot noir.

Bouche vive avec des notes de pêches et d'amandes fraîches.

## TERRE DE CLOS 2012

Le chardonnay impose sa légèreté, dans cet assemblage, le meunier, et le pinot noir lui donnent tout son caractère.

Millésime, Brut Nature. Bel équilibre autour d'une explosion minérale crayeuse délicate.

*Parfait pour vos poissons en sauce.*



## BRUT ROSÉ

Assemblage de meunier, de chardonnay pour vivifier l'ensemble et de coteau champenois.

Vivacité et finesse en bouche, légère amertume.

*Enrobe vos viandes et votre chocolat.*



*Magnifie votre terrine de foie gras.*



## COSSON 2007

Un grand champagne exprimant toute la finesse du chardonnay, et la force du pinot noir.

Millésime, Brut Nature. Au nez, brioche, citron et poire confits. Attaque souple et fraîche,

*Choucroute de la mer et langoustes au beurre d'arômes.*



## MILLÉSIME 2010

Grand Champagne, équilibre parfait entre les 3 cépages.

Attaque fraîche et nette, bouche fruitée, effervescence crémeuse.

## DES CHAMPAGNES NATURELS

Nous n'ajoutons plus de bisulfite lors du dégorgement, depuis 10 ans. Une collection Premium Nature, sans sucre ajouté (COSSON depuis 5 ans). Un long vieillissement en cave (minimum 4 ans).

## CONSEILS DE DÉGUSTATION

Dès l'arrivée, ranger les bouteilles couchées en cave ou dans un endroit frais et laisser reposer. Le Champagne doit être servi frais mais non glacé, entre 8° et 10°.

Consommer avec modération bien-sûr !