

NOTRE EXPLOITATION

Créée par Julien LACUISSE et ses fils, en 1960 nos vignes atteignent 17 ha sises à SERMIERS, village 1^{er} CRU de la MONTAGNE de REIMS.

UN SOUS-SOL MARIN

Les sédiments marins, déposés par la mer, il y a des millions d'année, riches en calcaire, irriguent naturellement la vigne. Les extraits du premier document scientifique enregistré à la Bibliothèque Nationale de France décrivent des fossiles retrouvés sur notre Domaine du COSSON.

VITICULTURE DURABLE

Respectueux de ce patrimoine exceptionnel, nous soignons nos vignes sans insecticides, pratiquons l'enherbement, la confusion sexuelle, limitons les traitements, et récupérons nos eaux de lavage, ce qui nous a valu les labels HVE et VDC.

COOPÉRATEURS DE LA 1^{ÈRE} HEURE

Nous sommes convaincus que le dynamisme engendré par la mutualisation des outils, du travail et des idées participe à la bonne pratique de la viticulture durable à l'échelle territoriale, vers laquelle nous tendons.

Pour personnaliser nos champagnes, nous réalisons le remuage et le dégorgement dans notre cave.

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. »

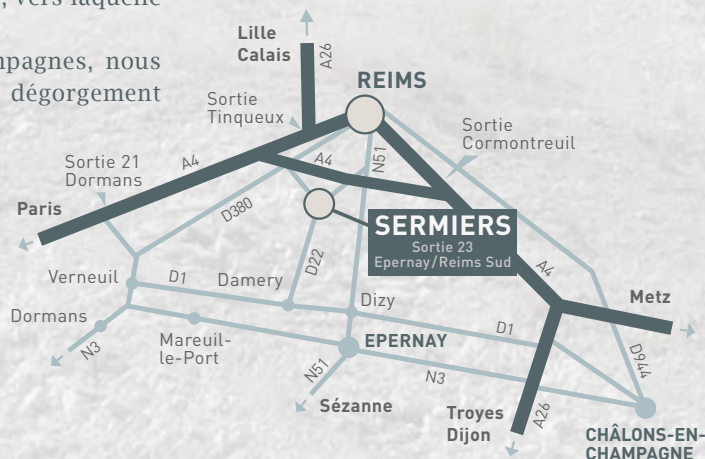
TRAVAUX DU COMITÉ FRANÇAIS D'HISTOIRE DE LA GÉOLOGIE

- Troisième série - T.XVIII (2004) (Extraits)

The Mineral Dream

CHAMPAGNE
Lacuisse Freres

CHAMPAGNE
Lacuisse Freres



Sermiers 1^{er} 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



TRADITION brut

Belle majorité de meunier, assemblée au pinot noir, et une touche de chardonnay. Nez riche et fleuri exprimant le jasmin et le tilleul. Existe aussi en demi-sec. Séduira vos convives lors de vos réceptions.

Chiffonnade de jambon cuit à l'os



GRANDE RÉSERVE brut

Dominante très fraîche de chardonnay, assemblée au meunier et au pinot noir. Nez élégant et concentré, évoquant le citron confit, la pâte de coing, le miel d'acacia. Champagne riche et gourmand, pour une cuisine généreuse et goûteuse.

Vol-au-vent de la mer



SENSATION Minérale Brut Nature

Le meunier est à l'honneur, et le pinot noir et le chardonnay lui apportent leur subtilité. La minéralité sablo-argileuse est franche et iodée. Champagne de caractère au profil gastronomique affirmé.

Mignonnettes de cailles sauce au cassis



VINTAGE Minéral 2014-2015 Brut Nature

Le chardonnay impose sa légèreté, le meunier et le pinot noir leur caractère. Bel équilibre autour d'une minéralité crayeuse délicate. La finesse et l'élégance des bulles de ce grand Champagne en font un millésime d'exception.

Noix de Saint-Jacques saisies au beurre d'orange et paprika



BLANC DE BLANCS 2019 Brut Nature

Acidité citronnée, juste tendue et portée par une assise franche et sableuse conférée par un boisé intégré. Le palais, caressé par un fruité juteux, marque un terroir de fraîcheur et de caractère. Ce Blanc de Blancs incarne la typicité des chardonnays de la Montagne et est un atout dans le plaisir de la dégustation

Saumon gravlax, poireaux et algues nori aux agrumes



ROSÉ brut

Assemblage de meunier, de chardonnay pour vivifier l'ensemble et de vin rouge de Meunier. Nez délicat évoquant des notes iodées, de fraise, de groseille et de mûre. Parfait pour vos échanges conviviaux et festifs.

Travers de porc et légumes rôtis au four



Hors Collection MILLÉSIME 2014-2015 brut

Elaboré en partenariat avec Nicolas Feuillatte qui a sélectionné, pour vous, les meilleurs raisins sur tout le terroir champenois. Nez distingué, bouche suave. Champagne à part, harmonieux et séducteur. Ce champagne n'est pas un 1^{er} cru

Carpaccio de langoustines à la bergamote



COSSON 2014 brut Nature

Toute la finesse du chardonnay et la force du pinot noir s'expriment. Champagne d'exception par sa richesse gustative et aromatique, autant que par sa précision minérale. Véritable Champagne gastronomique, il vous séduira sur des plats charnus et nuancés.

Foie gras poêlé et pomme caramélisée, réduction de ratafia



BLANC de NOIRS Brut Nature

Matière fruitée pulpeuse, croquante, et fraîche. Finale éclatante et aérienne. Sa minéralité iodée et crayeuse exprime l'empreinte du sol champenois. Ce 100% meunier apporte une rondeur et un fruité exceptionnels.

Filet mignon de veau et gnocchis de carottes à l'orange



RATAFIA

Produit rare et de grande qualité authentique et gastronomique. Il se déguste à l'apéritif

Foie gras, fromages de caractère

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 !

DES CHAMPAGNES LES PLUS NATURELS POSSIBLE

Nous n'ajoutons plus de sulfites lors du dégorgement. La coopérative en met uniquement lors du pressurage pour assurer la stabilité du champagne. Une collection Premium Nature, sans sucre ajouté. Un long vieillissement en cave (minimum 3 ans).