

# Les arômes du terroir

## VINS TRANQUILLES BLANCS

**AUXERROIS** : Frais, fruité et souple. Accompagne aisément un apéritif.

**CHARDONNAY** : Puissant, racé et minéral. En harmonie avec les crustacés, les poissons, les viandes blanches.

**PINOT GRIS** : Typé et fruité. S'emploie sur une entrée, une viande blanche, un poisson ou du fromage.

**GEWURZTRAMINER** : Puissant et complexe, notes de fruits exotiques et de roses. Se déguste de l'apéritif au dessert, avec du foie gras ou cuisine asiatique.

Les vins blancs sont à boire jeunes, et peuvent se conserver 5 ans. A servir entre 5 et 7°C.

## VIN TRANQUILLE ROSÉ

Sec et fruité, sa vivacité est idéale avec un barbecue, des spécialités italiennes et de la charcuterie. A boire dans l'année, servir à 5°C.

## VINS TRANQUILLES ROUGES

**GAMAY** : Léger, arômes de fruits rouges frais. S'accorde avec les charcuteries, les viandes blanches et rouges. Servir entre 14-18°C. Garde de 2 à 6 ans.

**PINOT NOIR** : Fin et équilibré. Caractérisé par des arômes de mûres et cerises. A servir chambré avec une viande rouge.

**PINOT NOIR RÉSERVE** : Riche et complexe, notes poivrées et de cerises noires. Tanins soyeux, finale longue. S'accommode avec les gibiers, viandes rouges et fromages forts. Garde de 2 à 10 ans. A servir chambré.

## VINS EFFERVESCENTS

**PRESTIGE COFFEEN BLANC** : Brut, assemblage Auxerrois, Chardonnay et Pinot Gris, qui lui apporte douceur et légèreté. Bulle fine, notes de fruits blancs.

**PRESTIGE COFFEEN ROSÉ** : Brut, assemblage Pinot Noir et Gamay, arômes de fruits rouges. Rond et gourmand, souligné par la légèreté de ces bulles.

Ces Méthodes Traditionnelles se dégustent pendant leurs jeunes années, elles se servent entre 4 et 6°C.

# L'esquisse d'une rencontre

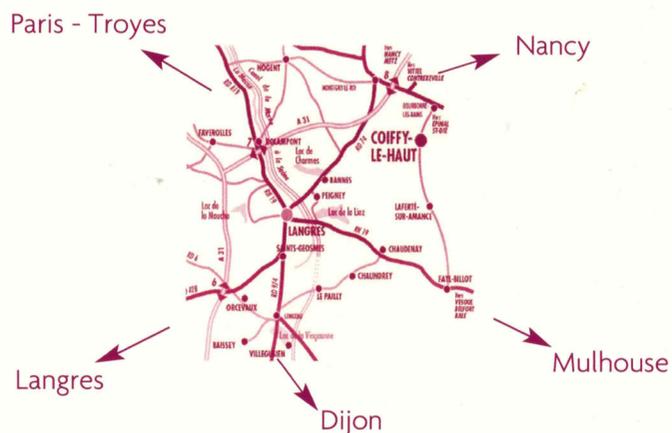
La famille CAMUS RENAUT vous accueille à LA MAISON DU VIN.

Ouvert du lundi au samedi de 14h30 à 17h30, et fermé les dimanches d'octobre à mars inclus. Ouverture possible sur rendez-vous.

Réception de groupe et visite de cave payantes sur réservation.



Venez nous rencontrer dans un cadre exceptionnel de la Haute-Marne entre Champagne et Bourgogne où se mêlent les couleurs et les arômes d'un terroir unique.



## Bonne Dégustation !

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

# DOMAINE CAMUS RENAUT

## PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE  
DES  
COTEAUX DE COIFFY

Toutes les couleurs  
&  
Les arômes d'un terroir

SCEA Les COTEAUX de COIFFY  
6 rue des Bourgeois 52400 Coiffy-le-Haut  
Tél. 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 : [contact.coteauxdecoiffy@gmail.com](mailto:contact.coteauxdecoiffy@gmail.com)

# Un terroir oublié

## ENTRE CHAMPAGNE ET BOURGOGNE

Le vin de Coiffy fait partie intégrante de l'histoire du village. Au XIXème siècle, la commune de Coiffy comptait plus de 300 ha de vigne. Le célèbre vin de Coiffy était vendu dans toute la région et au-delà, jusqu'à la crise du phylloxéra qui vint affecter le vignoble local. Les vignes détruites furent abandonnées et disparurent du paysage.

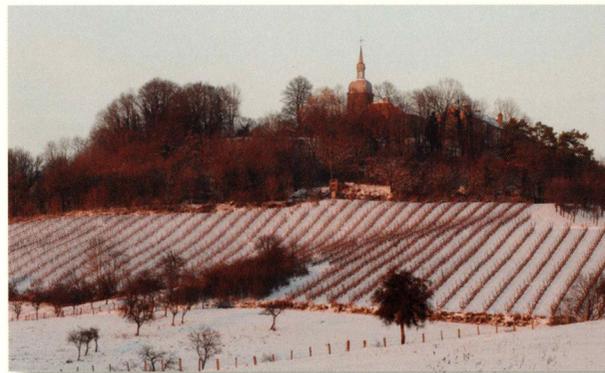
C'est grâce à plusieurs familles des environs, en 1981, que le vignoble fut relancé. Et ce n'est que deux ans plus tard, que nous avons procédé aux premières plantations et à la création de la SCEA (Société Civil d'Exploitation Agricole).



Aujourd'hui, le domaine familial voit se succéder 4 générations avec l'arrivée de Camille, fille de Laurent Renaut. Père et fille continuent le travail de leurs aïeux. Ils exploitent 16ha40 de vignes et commercialisent toute leur production en bouteilles.

Plusieurs fois récompensé pour le fruit de leur travail, les vins sont régulièrement référencés au Guide Hachette des vins, au Concours Général Agricole de Paris, au Guide du Routard et au Petit Futé.

# Les couleurs d'un terroir



## DES VIGNES EN LYRE

A l'époque du renouveau, le Domaine CAMUS-RENAUT s'est lancé le pari audacieux et difficile d'adopter une conduite de la vigne particulière et inhabituelle.

Cette technique est la Lyre. Elle donne à la vigne une structure en «Y». Particulièrement adaptée à notre région, elle présente de nombreux avantages. En effet, l'importante masse foliaire améliore la photosynthèse. Elle respecte les flux de sèves entraînant la longévité de la plante. L'aération au niveau des raisins permet de diminuer la présence de pourriture. Enfin, l'écartement des rangs permet un enherbement majoritaire des parcelles et limite le désherbage.

Les vignes sont aujourd'hui âgées d'une petite quarantaine d'années. En 2010, le domaine plante de nouveaux clones de Pinot Noir, puis en 2017 après de nombreuses expérimentations, un nouveau cépage vient compléter la gamme, le Gewurztraminer.



# Un savoir-faire

## LA TAILLE

Elle permet de régulariser la croissance et la production de raisins. Les tailles pratiquées sont le Guyot double et le Cordon.

## L'ÉBOURGEONNAGE

Fin du printemps, la végétation reprend son cours, la sève monte et les bourgeons s'éveillent. Afin de réguler la production, certains bourgeons sont éliminés pour sélectionner les futurs membres de l'année.

## LE PALISSAGE

Ce terme définit le relevage des membres entre les fils de fer tendus le long des rangs de vigne. Cette étape permet de conduire la plante à 2 mètres de hauteur.

## LE ROGNAGE

Cette opération consiste à couper les cimes « apex » de la vigne, afin de limiter la compétition entre l'appareil végétatif et les raisins.

## LA RECOLTE

La cueillette des raisins se fait à la main, dans des caisses à vendanges. Celles-ci sont rassemblées par les tireurs et chargées sur des remorques, qui prennent le chemin du pressoir.

## LA VINIFICATION

La vendange réceptionnée, les blancs sont pressés et les fermentations lancées. Les raisins rouges sont quant à eux mis en cuve, macèrent une quinzaine de jours puis pressés. Se succèdent ensuite deux fermentations. Les vins sont élevés en cuve à des durées variables en fonction du profil du vin recherché.