Franck PASCAL

FLUENCE

Brut Nature

Médailles -Awards

Revue des Vins
de France
Guide 2017 : 15,5/20

C H A M P A G N E

FROM HEART FOR EARTH

"Créer une grande cuvée de terroir, à partir de raisins sans pesticide et des vinifications naturelles sans additif... pour faire le bonheur des amateurs de champagnes qui veulent prendre soin d'eux et créer un monde meilleur !"

L'ESPRIT DE FLUENCE:

Son nom issu du Français FLUER (se déformer de manière imperceptible) et de l'Anglais FLUENT (se dit de quelquechose d'évident pour soi) exprime sa mission:
Faire changer de manière imperceptible les croyances en matière de viticulture et d'oenologie pour accélérer la transition vers des pratiques durables.

La viticulture utilise des pesticides en abondance aujourd'hui, et ceux-ci affectent la santé des gens. Les vinifications sont surtout technologiques et font généralement appel à de nombreux intrants dont certains sont alergènes.

Préserver la santé de nos clients est l'une de nos priorités.

L'ELABORATION DE FLUENCE:

L'expérience de plus de 20 années nous montre qu'il y a un moment précis pour vendanger: un moment où le plaisir est perceptible dans le raisin, où il y a l'équilibre parfait entre minéralité, tension, fruité et maturité des peaux. C'est cet instant que nous recherchons pour élaborer des champagnes non dosés parfaitement équilibrés et harmonieux, source de plaisir. Notre palais est le meilleur moyen d'identifier le plaisir, alors nous dégustons nos raisins.

Les levures naturellement présentes sur le raisin sont en résonnance avec le jus que la vigne a créé sous l'effet millésime. Nous les aidons à fermenter ce jus en vin de la manière qu'elles seules connaissent. Les malos s'enclenchent spontanément lorsque c'est le moment pour le vin. La clarification est obtenue par un soutirage léger. Pour préserver les sensations capturées dans le raisin, la vinification et l'élevage se déroulent à température du chai, sans additif, et sans technologie pour chauffer, refroidir ou filtrer les vins.

FLUENCE, c'est :

Un champagne BRUT NATURE, non millésimé, élaboré naturellement. Quelques mg/l de sulfites sont ajoutés avant commercialisation pour sécuriser le service à la coupe en restaurant gastronomique.

Le lot commençant par "F13" est issu de 2012 (30%) et 2013.
Cépages: 60% Pinot Meunier, 34% Pinot Noir, 6% Chardonnay
Non dosé, non collé, non filtré, non passé au froid. Servir entre 9 et 11°C.

Domaine certifié en culture biologique et biodynamique par ECOCERT - 32600 L'ISLE JOURDAIN

Champagne Franck Pascal
34 bis rue V. REGNIER - 51700 Baslieux-sous Chatillon - FRANCE
contact@deschampagnespourlavie.com

le 13 Septembre 2016

+33 (0)3 26 51 89 80

Franck PASCAL

RELIANCE

Brut Nature

Médailles - Awards

BETTANE-DESSEAUVE
15/20

Revue des Vins
de France
2016 15,5/20

Gault & Millau 2016 : 17/20
Coup de Coeur

Guide Heichelman
(Allemagne) : ****

C H A M P A G N E

FROM HEART FOR EARTH

"Créer une grande cuvée de terroir, à partir de raisins sans

le bonheur des amateurs de champagnes qui veulent prendre soin d'eux et créer un monde meilleur !"

L'ESPRIT DE RELIANCE:

Inviter des connaisseurs en vin peut s'averér un vrai challenge au moment de choisir une bouteille et qu'on n'y connait rien...

RELIANCE facilite les moments de convivialité et d'échange où les gens entrent en relation autour d'un verre, ou d'un bon repas...

L'amateur saura trouver en RELIANCE un champagne minéral, droit, pur, frais, et précis; et le béotien apréciera son fruité, sa buvabilité, son équilibre, son élégance et l'absence d'agressivité de l'acidité.

A associer avec du iodé cru, de jolis fromages crémeux, et ce qui vous inspire !

L'ELABORATION DE RELIANCE:

L'expérience de plus de 20 années nous montre qu'il y a un moment précis pour vendanger: un moment où le plaisir est perceptible dans le raisin, où il y a l'équilibre parfait entre minéralité, tension, fruité et maturité des peaux. C'est cet instant que nous recherchons pour élaborer des champagnes non dosés parfaitement équilibrés et harmonieux, source de plaisir. Notre palais est le meilleur moyen d'identifier le plaisir, alors nous dégustons nos raisins.

Les levures naturellement présentes sur le raisin sont en résonnance avec le jus que la vigne a créé sous l'effet millésime. Nous les aidons à fermenter ce jus en vin de la manière qu'elles seules connaissent. Les malos s'enclenchent spontanément lorsque c'est le moment pour le vin. La clarification est obtenue par un soutirage léger. Pour préserver les sensations capturées dans le raisin, la vinification et l'élevage se déroulent à température du chai, sans additif, et sans technologie pour chauffer, refroidir ou filtrer les vins.

RELIANCE, c'est :

Un champagne BRUT NATURE, non millésimé, élaboré naturellement. Quelques mg/l de sulfites sont ajoutés avant commercialisation pour sécuriser le service à la coupe en restaurant gastronomique.

Le lot commençant par "R11" est issu de 2010 (env. 10%) et 2011.
Cépages: 80% Pinot Meunier, 16% Pinot Noir, 4% Chardonnay
Non dosé, non collé, non filtré, non passé au froid. Servir entre 9 et 11°C.

Domaine certifié en culture biologique et biodynamique par ECOCERT - 32600 L'ISLE JOURDAIN

Champagne Franck Pascal
34 bis rue V. REGNIER - 51700 Baslieux-sous Chatillon - FRANCE
contact@deschampagnespourlavie.com
+33 (0)3 26 51 89 80

le 11 novembre 2015

Franck PASCAL

C H A M P A G N E

FROM HEART FOR EARTH

"Créer une grande cuvée de terroir, à partir de raisins sans pesticide et des vinifications naturelles sans additif... pour faire le bonheur des amateurs de champagnes qui veulent prendre soin d'eux et créer un monde meilleur !"

L'ESPRIT DE QUINTE-ESSENCE:

Accompagner la créativité des chefs cuisiniers !
Quinte fait référence à la musique et à l'univers de la compostion.
Essence désigne les saveurs et flaveurs que la Nature nous offre.
Le tout parle du métier de vigneron: assembler les vins de l'année pour tendre vers la quintescence du millésime.

En sélectionnant les vins avec de la longueur, de la structure et un grand potentiel de garde, vous trouvez une cuvée idéale pour la grande gastronomie.

Après plus de 10 années de latte, la cuvée a développé sa richesse des saveurs et conservé la fraicheur minérale pour matcher avec les plus beaux mets.

L'ELABORATION DE QUINTE-ESSENCE:

L'expérience de plus de 20 années nous montre qu'il y a un moment précis pour vendanger: un moment où le plaisir est perceptible dans le raisin, où il y a l'équilibre parfait entre minéralité, tension, fruité et maturité des peaux. C'est cet instant que nous recherchons pour élaborer des champagnes non dosés parfaitement équilibrés et harmonieux, source de plaisir. Notre palais est le meilleur moyen d'identifier le plaisir, alors nous dégustons nos raisins.

Les levures naturellement présentes sur le raisin sont en résonnance avec le jus que la vigne a créé sous l'effet millésime. Nous les aidons à fermenter ce jus en vin de la manière qu'elles seules connaissent. Les malos s'enclenchent spontanément lorsque c'est le moment pour le vin. La clarification est obtenue par un soutirage léger. Pour préserver les sensations capturées dans le raisin, la vinification et l'élevage se déroulent à température du chai, sans additif, et sans technologie pour chauffer, refroidir ou filtrer les vins.

QUINTE-ESSENCE, c'est :

Un champagne millésimé 2005, élaboré naturellement, en cuve inox.
Quelques mg/l de sulfites sont ajoutés avant commercialisation pour sécuriser le voyage dans près de 20 pays.

Le dosage extra-brut est passé progressivement de 3,9 g/l à 2,4 g/l.
Cépages: 2/3 Pinot Meunier, 1/3 Chardonnay
Non collé, non filtré, non passé au froid. Servir entre 9 et 11°C.

Quinte Essence
2005
Extra-Brut

Médailles - Awards

RVF 2016
16,5 /20

Bettane-Desseauve 2016
15,5 /20

Gault&Millau 2016
17,5/20

Concours Amphore
Gold Medal

Domaine certifié en culture biologique et biodynamique par ECOCERT - 32600 L'ISLE JOURDAIN

Champagne Franck Pascal
34 rue V. REGNIER - 51700 Baslieux-sous Chatillon
contact@franckpascal.com
+33 (0)3 26 51 89 80

Mars 2017