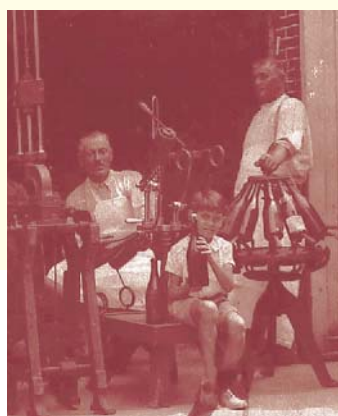


## *Les Dousset, en Champagne depuis 1844*

*En 1844, Léopold Dousset quitte son village natal de Couvignon dans l'Aisne pour s'installer à Verzenay, petit village de Champagne classé Grand-cru. Ouvrier vigneron, il développe une activité de distillateur dans la région qui permettra à Eugène, fils de Léopold et père de Louis Dousset d'investir dans des parcelles de vignes.*



*À partir de 1976, Louis Dousset se consacre exclusivement au Champagne à Verzenay, au cœur de la Montagne de Reims.*

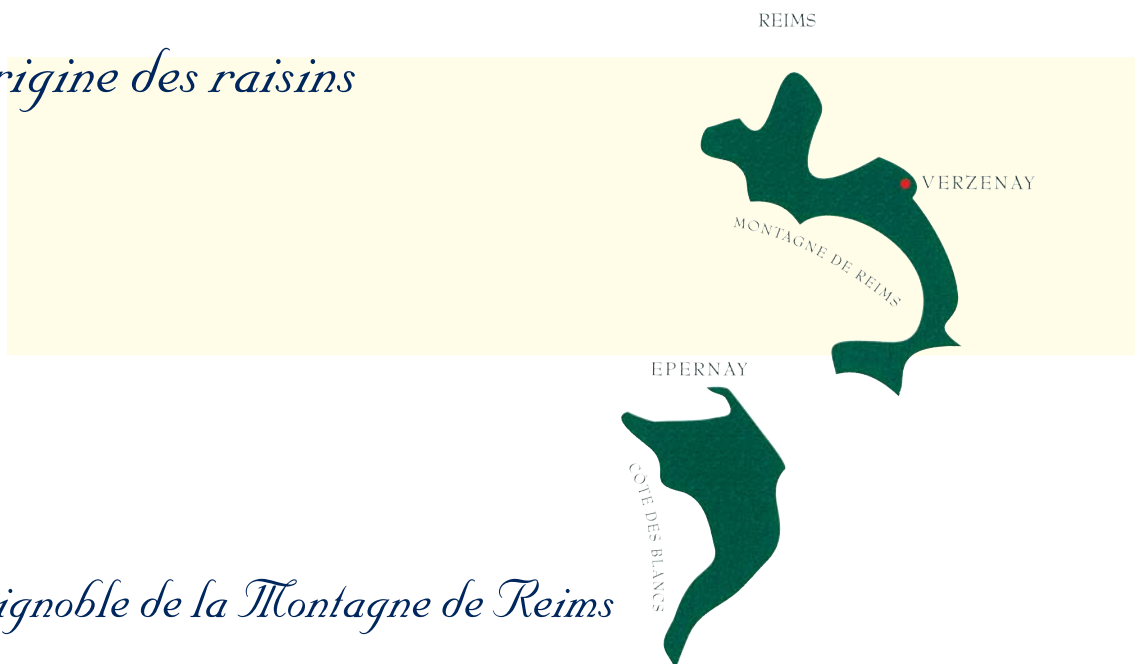


En 1998, Jean Roch Floquet- petit-fils de Louis Dousset prend la direction de la société et positionne les Champagnes Louis Dousset dans la continuité de la tradition champenoise, tout en s'appuyant sur les techniques innovantes de vinification.

*Et c'est ce style résolument*

*moderne que le Champagne Louis Dousset vous invite à découvrir au fil des pages suivantes.*

## L'Origine des raisins



### Le vignoble de la Montagne de Reims

Situé au sud de Reims, le terroir de la Montagne de Reims est orienté Nord/Nord-Est/Nord-Ouest et s'appuie sur un sous sol de craie et de dépôts déversant (roches composites).

Le vignoble s'étend sur 10 hectares répartis en 12 parcelles.

Le Pinot Noir, raisin noir à jus blanc, est le cépage dominant de ce terroir où les gelées de printemps sont fréquentes. Un climat plutôt difficile qui donne des Champagnes Blanc de Noirs de caractère, à la complexité remarquable.

### Le vignoble de la Côte des Blancs

La particularité du terroir de la côte des Blancs est son exposition Est/Sud-Est, elle bénéficie ainsi d'un ensoleillement maximal tout au long de l'année.

La structure du sol est composée de limons, d'argile et de craie.

Le vignoble s'étend sur 10 hectares répartis en 9 parcelles.

Le Chardonnay, seul cépage blanc de la Champagne, règne ici en maître.

Légèreté, finesse et élégance caractérisent les Champagnes Blanc de Blancs.



# De la vigne à la cave



## *Le travail de la Vigne*

*L'âge moyen des vignes est élevé : 30 ans, avec 40% de vieilles vignes.*

*La culture raisonnée et sélective est appliquée depuis toujours, à la fois pour le respect du vignoble en particulier, et celui de l'environnement en général.*

*Les vignes sont ainsi labourées régulièrement pour limiter l'utilisation de désherbants et d'insecticides.*

*La taille en vert et la vendange en vert sont effectuées pour limiter les rendements et permettre aux raisins d'atteindre une maturité optimale.*



## Le travail en Cave

La fermentation s'effectue en cuves inox thermorégulées, lentement pendant 15 à 20 jours à 18 degrés, pour permettre une meilleure expression des arômes.

Le vieillissement des vins se fait ensuite en bouteilles, pendant 3 ans minimum.

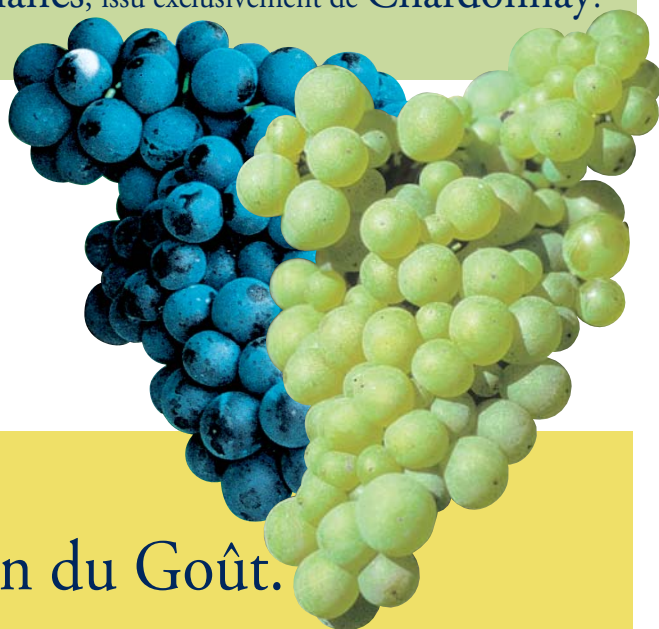
## L'esprit Dousset : L'expression du Cépage

En champagne, comme dans la plupart des vignobles français, chaque cépage a son terroir de prédilection : le **Pinot Noir** en Montagne de Reims, le **Chardonnay** sur la Côte des Blancs et le **Pinot Meunier** en Vallée de Marne.

C'est dans cet esprit que les **Champagnes Louis Dousset** sont élaborés, chaque cuvée étant le fruit d'un seul et unique cépage.

Le Champagne Louis Dousset Blanc de Noirs, issu exclusivement de **Pinot Noir**.

Le Champagne Louis Dousset Blanc de Blancs, issu exclusivement de **Chardonnay**.



## Le concept Dousset : L'initiation du Goût.

Un concept résolument moderne et original - à la fois l'expression pure du terroir et des particularités de chaque cépage champenois - qui permet à chacun d'identifier ses goûts et ses préférences.

**3 ans et 6 ans de vieillissement en cave**, viendront parfaire cette quête du goût.

Pour les amateurs de Champagne d'assemblage - plus classique puisqu'il s'inscrit dans la tradition champenoise - le **Champagne Brut Tradition** trouvera également sa place dans leurs cuvées et référence.

## Le Style Dousset : L'habillage

L'habillage innovant par son design, sa forme et son code couleur des étiquettes donne une nouvelle dimension à la bouteille de champagne.

Ils ont de plus été conçus pour faciliter l'interprétation de toutes les nuances des Champagnes **Louis Dousset**.