

Domaine Thomas de Marne

Thomas De Marne et Florie Pilares
Champagne, Côtes de Bars

Plantation totalisant 6,2 hectares;
dont 5,7 plantés en pinot noir et 0,5 en chardonnay
Certifié bio depuis 2007

Thomas de Marne est un jeune vigneron installé à Ville-sur-Arce, dans la Côte des Bar, au sud de la Champagne. Il a repris le domaine familial fondé par sa mère, Valérie Frison, figure reconnue pour ses champagnes de caractère issus de l'agriculture biologique. Formé en viticulture-œnologie, Thomas a enrichi son parcours par une expérience au Domaine Yoyo à Banyuls, avant de s'investir pleinement au domaine à partir de 2018. Le vignoble s'étend sur environ 6 hectares, majoritairement plantés en pinot noir, sur des sols de marnes kimméridgiennes et de calcaire. Conduit en agriculture biologique certifiée, le travail à la vigne privilégie les sols vivants, la biodiversité et une approche globale du vivant, incluant des projets de vitiforêt. En cave, les vinifications sont peu interventionnistes : levures indigènes, élevages en barriques, absence de collage et de filtration, très faible sulfitage et dosages minimes. Les champagnes produits, en quantité confidentielle, se distinguent par leur pureté, leur tension et leur expression sincère du terroir.

Côteaux Champenois 2022

75% pinot noir & 25% chardonnay

sols argilo-calcaires

Vendanges entières, pressurage direct suivi d'une fermentation barriques de 500 litres, où il est également élevé.

Le coteaux champenois est un vin tranquille produit par Thomas de Marne, successeur de sa mère Valérie Frison. Ce vin est issu d'un terroir à Ville-sur-Arce, où les sols argilo-calcaires confèrent une grande finesse aux raisins. L'assemblage de cette cuvée se compose de 75% de pinot noir et 25% de chardonnay, vendangés manuellement pour garantir une qualité optimale. La vinification se fait selon des méthodes naturelles, sans filtration ni clarification, et sans ajout de sulfites, afin de préserver la pureté du fruit. Les raisins sont pressés directement et le moût est fermenté en barriques de 500 litres, où il est également élevé. Cette technique permet de développer des arômes complexes et une belle structure.