

CHAMPAGNE
Laurent Bénard

Vignoble Premier Cru

Vibratis 2017

La quintessence du millésime



- **Lieux-dits sélectionnés pour l'assemblage**
90% « Les Vignes du Feuilly » - Pinot Noir
Parcelle à Avenay-Val-d'Or – Sol profond argilo-calcaire et sous-sol de craie – Exposition Est

10% « Les Sept Arpents » - Chardonnay
Parcelle à Mareuil-sur-Aÿ – Sol superficiel argilo-calcaire et sous-sol de craie – Exposition Sud-Est
- **Vinification**
En cuve métal (75%) et fût de chêne (25%)
Fermentations spontanées
10 mois d'élevage sur lies de 1^{ère} fermentation
Sélection des meilleurs vins de l'année
Sans soufre ajouté
- **Viellissement sur lies en bouteille**
5 ans
- **Dosage**
Aucun
- **Formats de bouteille**
0.75 l – 1.5 l
- **Conditions de service**
10 to 12° – Besoin d'ouverture – Peut être décanté
- **Certification BIOLOGIQUE ECOCERT** 

Chaque année, un Vibratis naît, véritable reflet du millésime et de notre terroir de Mareuil-sur-Aÿ, symbole de fraîcheur et de puissance. La vinification sans soufre, la fine sélection des vins clairs et l'absence de liqueur aboutissent à un vin totalement assumé, pour qui la précision est le seul guide.

2017 était une année fraîche et a fini avec des excès de chaleur dans les derniers moments de maturation du raisin. De là s'est créée une belle combinaison entre puissance et énergie, qui fait vibrer intensément notre palais.

DOMAINE EN VITICULTURE BIOLOGIQUE

23, rue Duval ♦ MAREUIL-sur-Aÿ 51160 Aÿ-CHAMPAGNE ♦ FRANCE

Tél. 00 33 (0)3 26 52 60 28 – Fax : 00 33 (0)3 26 52 60 12

E-mail : champagnelaurentbenard@orange.fr – www.champagne-laurentbenard.fr

EARL Vignoble des Sept Arpents – SIRET 512 147 661 00015 – APE 121Z – N°ACCISE FR 015000E9975 – TVA FR 49 512 147 661 – RM-30175-01

CHAMPAGNE
Laurent Bénard

Vignoble Premier Cru

Vibratis 2017

The quintessence of the vintage



- **Lieux-dits selected for blending**
90% « Les Vignes du Feuilly » - Pinot Noir
Plot at Avenay-Val-d'Or – Deep clay-limestone soil and chalky subsoil – East exposure

10% « Les Sept Arpents » - Chardonnay
Plot at Mareuil-sur-Aÿ – Superficial clay-limestone soil – South-East Exposure
- **Vinification**
In stainless steel tank (75%) and wood barrel (25%)
Spontaneous fermentation
10 months ageing on lees from 1st fermentation
Selection of the best wines from the year
No added sulphites
- **Ageing on lees in bottle**
5 years
- **Dosage**
None
- **Bottle formats**
0.75 l – 1.5 l
- **Service conditions**
10 to 12° – Needs opening – Can be decanted
- **Certification ORGANIC ECOCERT** 

Each year, a Vibratis is born, a true reflection of the vintage and of our terroirs. The sulfur-free vinification, the fine selection of still wines, the absence of liquor result in a completely assumed wine, for which precision is the only guide.

As each year is different, the Vibratis will be so.

2017 has started fresh and ended up with excess heat during the last stages of ripening. From there was created a beautiful combination of power and energy, that makes our palate vibrate intensely.

DOMAINE EN VITICULTURE BIOLOGIQUE

23, rue Duval ♦ MAREUIL-sur-Aÿ 51160 Aÿ-CHAMPAGNE ♦ FRANCE

Tél. 00 33 (0)3 26 52 60 28 – Fax : 00 33 (0)3 26 52 60 12

E-mail : champagnelaurentbenard@orange.fr – www.champagne-laurentbenard.fr

EARL Vignoble des Sept Arpents – SIRET 512 147 661 00015 – APE 121Z – N°ACCISE FR 015000E9975 – TVA FR 49 512 147 661 – RM-30175-01

La Clé des Sept Arpents

Médaille d'Argent – Challenge Millésime Bio 2023

2 étoiles- Guide Hachette 2023

16/20 – Gault&Millau Le Livre des Champagnes 10 ans 2023

93/100 – Guida Melendo del Champagne 2022-2023

9/10 – De Grote Hamesma -2021

Vendange Blanc de noirs

Millésime 2016

92/100– Guida Melendo del Champagne 2022-2023

Médaille d'Or- Concours International des Vins Bio et en conversion 2021

Millésime 2017

16.5/20 – Gault&Millau Le Livre des Champagnes 10 ans 2023

Médaille d'Or- Concours International des Vins Bio et en conversion 2022

Vibratis

Millésime 2015

16/20 – Gault&Millau Le Livre des Champagnes 10 ans

94/100 – Guida Melendo del Champagne 2022-2023

DOMAINE EN VITICULTURE BIOLOGIQUE

23, rue Duval ♦ MAREUIL-sur-Aÿ 51160 Aÿ-CHAMPAGNE ♦ FRANCE

Tél. 00 33 (0)3 26 52 60 28 – Fax : 00 33 (0)3 26 52 60 12

E-mail : champagnelaurentbenard@orange.fr – www.champagne-laurentbenard.fr

EARL Vignoble des Sept Arpents – SIRET 512 147 661 00015 – APE 121Z – N°ACCISE FR 015000E9975 – TVA FR 49 512 147 661 – RM-30175-01