



Sylvie Ruffin

Yves Ruffin

Champagne, Marne

Tilbage i 1971 besluttede Yves Ruffin sig for at omlægge alle sine 3 hektar vinmarker mellem Avenay Val d'Or og Tauxieres nord for Epernay til økologisk dyrkning. På denne tid for mere end 50 år siden var det helt uhørt, og stik mod alle andres overbevisning. Men som pioner indenfor økologien viste det sig at det var ham der i den grad havde fat i den lange ende.





Fad af akacietræ

Hans søn Thierry fulgte i faderens fodspor og indførte endnu flere manuelle og naturlige processer i vinmarken. En praksis hans kone Sylvie siden 2008 har overtaget og i dag står som udøver af.

Champagnehuset er blandt de allermindste med blot 3 hektar vinmarker. De ligger alle i 1er Cru landsbyerne Avenay Val d'or og Tauxières, og det er primært Pinot Noir der dyrkes, samt en smule Chardonnay.

Vinene lagrer alle på en blanding af akacietræ og egetræ. Lagring på bundfaldet sur lattes sker over minimum 48 måneder hvilket bidrager til husets friske, elegante og dybe stil.

LAND

Frankrig

OMRÅDE

Champagne

PRIMÆR APPELLATION

Champagne

GRUNDLAGT

1971

EJER/VINMAGER

Sylvie Ruffin

STØRRELSE

3 hektar

DYRKNING

Økologisk

JORDBUND

Limsten, ler, kalk

DRUER

Pinot Noir, Chardonnay



VINOVA