

Champagne Moussé on väike šampanjatootja, mille asutas François Moussé 1923. aastal Cuisles külas. Neil on vaid 9.5 hektarit veiniaedu unikaalsel rohelistel savipinnasel kolmes külas, Vallée de la Marne piirkonna südames. Kõik veiniaiad asuvad samal nõlvakul ideaalse lõunapoolse asetusega.

Moussé šampanjad on peamiselt valmistatud Pinot Meunier marjasordist. Meunier on marjasort, mis eriti hästi suudab esile tuua erineva *terroiri* omapärasusi ning ei vaja ka kõrget *dosage'i*. Cuisles küla ainulaadne roheline savipinnas annab nende Meunierile natuke Chardonnay'le tüüpilisi maitseomadusi - nagu näiteks valged puuviljad, tsitruselised jne. Lisaks on see pinnas ka magneesiumirikas, mis annab Moussé šampanjadele teatud delikaatse happesuse ja eripärase struktuuri.

AJALUGU ja FILOSOOFIA

Moussé perekond on olnud viinamarjakasvatajad alates 1750. aastast, kokku 12 põlvkonda. Neli viimast põlvkonda on olnud ainult šampanja valmistajad. Kui 1922. aasta kriisis viinamarjade hinnad järsult langesid, otsustas Eugène Moussé osta marjapressi ja mõned tammevaadid ning teha ise oma esimesed šampanjad.

1926. aastal palus Eugène oma naabrit, kellel oli Cuisles külas esimene ja ainuke auto, et ta aitaks viia ta mõne kasti šampanjaga Pariisi. Oma esimesel külaskäigul kohtus Eugène ühe Ameerika ärimehhega, kellel oli Pariisis oma cateringi äri ning kuni Teise Maailmasõjani ostis ta ära kogu Moussé toodangu.



Family in front of Citroën B14 that took Eugène to Paris with the first bottles



Last four generations



Cédric Moussé

Teise Maailmasõja ajal aitasid Eugène ja ta poeg Edmond varjata Briti ja Ameerika lendureid ning 1944. aastal võeti mõlemad Gestapo poolt kinni. Eugène suri koonduslaagris 1945. aastal, aga Edmond pääses pärast sõda koju. Kuni oma surmani (1990) jätkas Edmond Moussé oma šampanjamaja üles ehitamist.

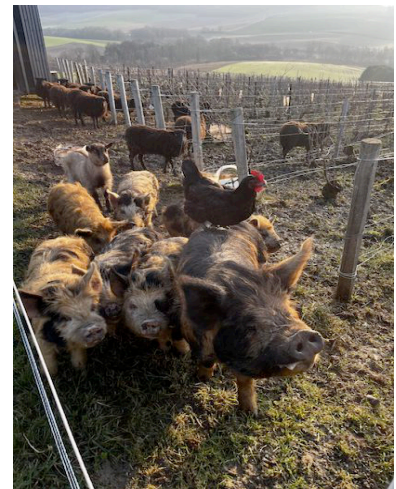
2013. aastast alates juhib šampanjamaja Cédric Moussé, kes võttis juhtimise üle, kui ta isa Jean-Marc (Edmondi poeg) traagiliselt veinikeldris juhtunud õnnetuses hukkus.

Jean-Marc ja Cédric on juba aastakümneid olnud jätkusuutlikku veinivalmistamise viljelejad. Cédric on suur innovaator ning alates 2014. aastast otsustas ta välja jätta kõik šampanjat maskeerivad tegurid (suhkru, väävlit, uue tamme, oksüdatsiooni jne). Sellest ajast saadik on alguse saanud palju innovaatilisi projekte ning Cédric Moussé nõustab ka mitmeid teisi piirkonna tootjaid.

Veinikeldris kasutab Cédric ainult terasmahuteid ning kogu veinimaja lähenemine on kõikides aspektides maksimaalselt jätkusuutlik, orgnaaniline ning biodünaamiline (ilma serifikatsioonita). Kõikide Moussé šampanjade *dosage* on väga madal, maksimaalselt 2.5 g/l.

- > Veiniaedades ei kasutata ühtegi kemikaali ega herbitsiidi.
- > Veinipõldudel müttavad ringi kanad, sead ja lambad - aidates mikroorganismide keskkonda mitmekesistada.
- > Cédric kasutab ainult ise väljatöötatud puhast väävlit, mitte ei kasuta petroolimi baasil tööstuslikku väävlit.
- > Veinipuude raviks kasutatakse ainult looduslikke eeterlikke õlisid, mis töötavad ka kui veinipuude vitamiinid.
- > Majade soojendamiseks kasutatakse vanu veiniväate.
- > Veinikeldri temperatuuri reguleeritakse maapinnaga ühendatud geotermilise soojusvahetiga.
- > Päikesepaneelid võimaldavad igal hoonel ise sooja vett ja elektrit toota.

- > Suurem osa kasutatavast veest pärineb looduslikest allikatest.
- > Oksüdatsiooni piiramiseks kasutatakse spetsiaalseid koristustööriistu, et vähendada hilisemat väavli kasutamist.
- > Veiniaedades on abiks elektrilised autonoomsed traktor-robotid.
- > Pudelikaelade külmutamiseks kasutatakse spetsiaalset rohelist jääd, mis töötab maisialkoholiga.
- > CO2 emissiooni vähendamiseks kasutatakse kõige uuemaid kergeid pudeleid.
- > Pudelisildid on tehtud taaskasutatud paberist, mis on valgendatud kriidiga.
- > Kapsel on 100% taaskasutatav, mille süsiniku jalajälg on viis korda väiksem kui alumiiniumi puhul.
- > NDTech korgid – 100% välistatud korgivead, iga kork on kõrgtehnoloogiliselt üle kontrollitud.
- > Korduvkasutatavad liimivabad veinikastid.
- > Veinisiltides on WID mikrokiibid - läbi telefoniäppi saab iga šampanja kohta detailse info (videod, toidusoovitused jne).



“The idea was to eliminate all masks. Overoxidation, new oak, sulfites, and additives are all elements that can mask the wine. With our low-dosage approach and stainless-steel fermentation, the grape is allowed to truly shine. Our champagnes are extremely natural, have great tension, freshness and exceptional ageing potential. You can keep the bottle open for 12 hours without recorking it and there will be no oxidative deviance. The wines have an incredible stability.”

- Cédric Moussé

“Cédric Moussé’s Champagnes keep getting better and better. The wines have always been powerful, but in recent years I am seeing a greater sense of finesse, purity and focus. Defined by dynamic energy, this is an estate to watch.”

- Antonio Galloni

“I was extremely impressed by these elegant, understatedly serious releases from Pinot Meunier specialist Moussé Fils.”

- The Wine Advocate (William Kelley)

“Moussé’s land contains green illite - a special clay, crystalline mineral that I have’t seen anywhere else in Champagne. Resembling muscovite or mica, this green clay exists in thick veins under the surface. According to Cédric you’ll find it only in this area and it helps with water management, collecting moisture to prevent vines from becoming overly stressed in dry periods.”

- Peter Liem (in his book 'Chamagne')