

Champagne François Lecompte



François Lecompte revendique de faire du « Vin de Champagne ».

La typicité de cette maison, c'est la terre de Rilly, un village de la Grande Montagne qui est juste à l'aplomb de Reims, sur les cartes.

Ici, **François Lecompte** fait trois cuvées de cépage – blanc de blanc, blanc de meunier et blanc de noir – qui exhalent ses parcelles, les craies, les marnes et les calcaires de Rilly.

«*Je fais du vin de Champagne* » insiste-t-il, comme pour appuyer la tendance aux vins de terroir, apparue dans la Champagne avec la révolution viticole.

Tous millésimés (actuellement le **2013**). « *On fait aussi des nature, avec zéro sucre, des extra-brut et un brut assez peu dosé (6 grammes de sucre), bien équilibré* », nous dit Sylvie Lecompte.

Et puis, ajouterons-nous, une **cuvée Céleste**, qui justifie son nom.

D'autant que ses tarifs (17 à 27 euros) méritent l'absolution...