



ILE DE OUESSANT

**a**

GPS: Ouessant / Baie du Stiff  
48°28'10''N et 5°03'17''W

PASSAGE DU FROMVEUR

[contact@amphoris.fr](mailto:contact@amphoris.fr)

Ile  
BALANEC

CHAMPAGNE  
**LECLERC  
BRIANT**

*Depuis 1872 à Epernay*

**ABYSS**

En association avec Amphoris, société spécialisée dans l'exploitation sous-marine, Leclerc Briant a créé avec la vendange 2012 la cuvée **Abyss**, spécifiquement dédiée à un affinage sous-marin.

Les raisins qui constituent cette cuvée, sélectionnés sur des terroirs réputés pour leur sous-sol calcaire affleurant, sont en effet en parfaite résonance avec le sous-sol marin sédimentaire de la baie du Stiff, à la pointe Est de l'Île d'Ouessant.

Les chardonnays de Bisseuil, les pinots noirs d'Avenay-Val-d'Or et les pinots meuniers de Vrigny constituent à parts égales cette cuvée hors norme aux échos si particuliers. Exclusivement issue de la vendange 2012, mise en bouteilles en juin 2013, dégorgée en février 2016 et immergée en mars de la même année, **Abyss** a été remontée des profondeurs en mai 2017.

Leclerc-Briant's cuvée **Abyss** was specifically created for underwater aging in association with Amphoris, a company specializing in undersea projects.

The grapes that compose **Abyss** are hand-picked and harvested from select Champagne villages renowned for their specific limestone subsoil. These carefully chosen *Terroirs* are in perfect resonance with the marine sediment in the Bay of Stiff, located at the eastern tip of the « Île d'Ouessant » off the coast of France in Brittany.

Chardonnay from Bisseuil, pinot noir from Avenay-Val-d'Or and pinot meunier from Vrigny: each grape variety is represented equally in this outstanding cuvée of exceptional acclaim. This vintage Champagne, made exclusively from the 2012 harvest, was bottled in June 2013, disgorged in February 2016 and submerged in March of that same year. **Abyss** was brought up from the depths in May 2017.