



LA CUVÉE

Le Brut Blanc de Blancs 2009 est un Champagne issu exclusivement de Chardonnays sélectionnés parmi les Grands Crus de la Côte des Blancs : Oiry, Chouilly, Cramant, Avize et Oger. Elaborée en quantité limitée, cette cuvée a vieilli 7 ans dans nos caves avant d'être commercialisée.

VINIFICATION & VIEILLISSEMENT

Une fois récoltés, les raisins sont rapidement et délicatement pressés. Un premier débouillage est effectué au centre de pressurage puis un second dans notre cuverie, à froid (6°C), pendant 24 heures. La fermentation alcoolique se déroule à basse température (18°C) dans des cuves inox thermo-régulées où les cépages et les crus sont vinifiés séparément avant l'assemblage final. La fermentation malo-lactique est réalisée sur tous les vins de la Maison. Après dégustation, assemblage et mise en bouteille, la prise de mousse et le vieillissement s'effectuent dans la fraîcheur de nos caves, à 33 mètres de profondeur. Chaque bouteille est remuée à la main, de manière traditionnelle, avant le dégorgement et le dosage. Les vins se reposent ensuite au minimum trois mois avant d'être expédiés.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe, couleur or pâle, est agrémentée d'une effervescence soutenue et d'un cordon persistant.

Le premier nez, subtil et délicat, révèle des notes florales et d'agrumes qui annoncent l'élégance et la complexité du vin. En se réchauffant, des notes de beurre frais et de miel d'acacia se dévoilent.

L'attaque en bouche est marquée par une belle tension qui reflète la minéralité des grands terroirs de la Côte des Blancs. Parfaitement équilibré et subtil, ce vin dévoile des saveurs d'agrumes, signe d'une grande fraîcheur. L'équilibre et la grande persistance du vin raviront les amateurs les plus exigeants.

CIRCONSTANCES & METS

Le foie gras poêlé associant une multitude de fruits confits joue l'accord parfait, tout comme un poulet au citron ou un risotto aux poireaux et citrons confits... Les mets moelleux, voire gras, et les plats sucrés/salés très fins l'accompagnent merveilleusement bien.

