



LA CUVÉE

Le Blanc de Blancs Vintage 2015 est un champagne issu exclusivement de Chardonnays sélectionnés parmi les grands crus de la «Côte des Blancs» : Oiry, Chouilly, Cramant, Avize, Oger et Le Mesnil-sur-Oger.

Élaborée en quantité limitée, cette cuvée a vieilli 6 ans dans nos caves avant d'être commercialisée.

VINIFICATION & VIEILLISSEMENT

Une fois récoltés, les raisins sont rapidement et délicatement pressés. Un premier débourbage 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

Le Blanc de Blancs 2015 se distingue par sa robe d'un or très pale, délicatement teintée de reflets verts et agrémentée d'un cordon fin et régulier. Le premier nez, expressif et puissant, offre une palette de fragrances mêlant zest de citron et pâtisserie. Son évolution crémeuse procure de la gourmandise. Après aération, il exhale des arômes complexes de moka et cacao, puis de confiserie et de beurre frais, auxquels se conjuguent des senteurs de zest d'orange avec une singulière élégance. La bouche dévoile des notes beurrées aux accents de pâtisserie. Progressivement liqueur de noisette et nuances toastées viennent compléter ce profil aromatique empreint d'une fraîcheur acidulée. C'est un champagne gourmand et riche, alliant puissance et finesse.

