

LA CUVÉE

Le Blanc de Blancs 2016 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

VINIFICATION & VIEILLISSEMENT

Un premier débouillage est effectué au centre de pressurage puis un second dans notre cuverie, à froid, pendant 24 heures. La fermentation alcoolique se déroule à basse température dans des cuves inox thermorégulées où les cépages et les crus sont vinifiés séparément avant l'assemblage final. La fermentation malolactique est réalisée, comme sur l'ensemble des 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 six mois avant d'être expédiés.



NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe cristalline aux reflets argentés vient soutenir une effervescence délicate. Le nez, d'abord timide, présente une belle minéralité (craie et silex), rehaussée de notes de fleurs blanches, de cerises jaunes et de fruits secs. A l'aération, des arômes d'agrumes, de fruits exotiques et de beurre de cacao viennent compléter l'ensemble. Le nez reste très fin, rectiligne, et assez strict. L'attaque est franche et d'une grande fraîcheur. La texture de ce Blanc de Blancs 2016 est délicate, presque croquante. Tout en minéralité, le vin présente de subtiles notes de zestes d'agrumes (citron et orange) ainsi qu'une touche de grillé. La finale, saline, est longue et persistante. Soutenu par une étonnante fraîcheur qui constitue, du début à la fin, une colonne vertébrale élégante, ce champagne, d'un bel équilibre, est riche de belles promesses.

