



CHAMPAGNE  
**CAZALS**  
CLAUDE



# Clos Cazals

## Vieilles Vignes 2015

Champagne Grand Cru

### *Le terroir*

100% Chardonnay de la parcelle appelée « Vieilles Vignes », plantée en 1957 dans le Clos Cazals à Oger - Grand Cru.

### *La vinification*

Vieillessement sur lies en cave voûtée pendant 9 ans  
20% en fûts de chêne après fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox  
Dosage 2 grammes par litre

### *Commentaires de dégustation*

**Oeil :** Une robe or pâle brillante avec de légers reflets argentés révélant une effervescence dynamique avec de fines bulles conduisant à un cordon pétillant généreux.

**Nez :** Un nez de caractère. Une ouverture légère et timide, sur des arômes de fleurs blanches, d'aubépine puis s'ouvrant, se dévoilant peu à peu sur des notes plus gourmandes et généreuses d'agrumes confits et de notes pâtisseries.

**Bouche :** Une attaque franche et vive, se révélant sur une bouche ample et ciselée. La minéralité du terroir d'Oger se confirme avec la réminiscence des notes d'agrumes découvertes au nez et agrémentées d'une touche ronde et beurrée. La finale est longue, tonique et iodée.

### *L'année 2015...*

Après une année 2014 classée dans la moyenne décennale des démarrages précoces, l'année 2015 sera un millésime de l'extrême.

Au début de la campagne, personne ne s'attendait à des vendanges précoces, tant le retard phénologique semblait s'installer.

L'été spectaculaire et particulièrement sec a insufflé un tout autre air au millésime. L'excellent état sanitaire des grappes, des moûts avec de bons degrés d'alcool et une bonne acidité laissaient présager un « grand millésime ».

### *Accord mets et Champagne...*

A déguster de préférence avec un plat. Cette cuvée accompagnera parfaitement le foie gras, les viandes blanches, comme les volailles sauce morilles ou saints jacques et autres poissons gras.