

Millésime 2017

Champagne Grand Cru



Le terroir

100% Chardonnay assemblage de nos parcelles du Mesnil-sur-Oger et de Oger – Grand Cru

La vinification

En cuve thermorégulées et fermentation malolactique réalisée

Vieillessement sur lies en cave voutées durant 6 ans

Dosage 3 grammes par litre

Commentaires de dégustation

Œil : Une robe cristalline portant un reflet doré laisse apparaître une effervescence dynamique avec de fines bulles.

Nez : Un nez élégant type des chardonnays de la Côte des Blancs. Portant des arômes suaves d'agrumes confits, de poire et de fleurs blanches contrebalancés par une légère acidité rappelant la pomme Granny Smith. Après ouverture des notes iodées et mentholées s'expriment à leur tour.

Bouche : En première bouche, une attaque pure et profonde portée par une belle minéralité. Les arômes découverts au nez sous confirmés un à un à la dégustation qui se termine avec une belle longueur.

L'année 2017...

La campagne 2017 a montré une nouvelle fois que la « balance climatique » pouvait surprendre. Tout d'abord un épisode de gel de large ampleur et particulièrement long a balayé le vignoble. La pluie, qui se faisait rare depuis l'été 2016, n'a pas posé de problème en début de saison. Cependant la fin de la campagne a été l'une des plus arrosées depuis 2001 avec près de six mois de pluie tombée sur certaines zones de l'appellation en à peine trois mois. Cette campagne 2017 a donc suivi un schéma globalement à l'opposé de 2016.

Accords mets et Champagne...

Cette cuvée s'accordera à merveille avec des fruits de mer, huitres, poissons blancs ainsi que des sushis et sashimis. Vous pouvez la servir sans problème à l'apéritif ou durant le repas.