

«Toujours très lié à l'histoire familiale, notre domaine a souhaité faire un clin d'oeil à la Petite Adèle, arrière-arrière-petite fille de Louis Brochet, née en mai 2013, avec cette cuvée Millésimée, récolte issue de la vendange 2013 ».

CUVÉE ADELE - MILLÉSIME 2013

65 % Pinot Noir
35 % Chardonnay

Dosage : 8 g/l
Tirage Avril 2014
Production : 6 500 bouteilles



Le projet d'élaborer une cuvée millésimée naît de l'observation du vignoble et de la qualité des raisins à la vendange.

Après une vinification dans nos chais, la dégustation des vins clairs pendant l'hiver nous permet de confirmer le véritable potentiel de la récolte. Nous avons façonné ici un assemblage composé de 35% de nos Chardonnays d'Ecueil (parcelles : Mont des Chrétiens, Les Chaillots et Les Coupées) et de Villers aux Nœuds (parcelles : Le Mont Benoit) sur sols argilo-calcaires avec 65% de Pinots noirs d'Ecueil et de Sacy sur sols sablonneux.

Comme depuis de nombreuses générations, nous nous efforçons d'intervenir le moins possible sur nos vins, sûrs de la qualité de nos raisins. Notre Millésime est ensuite mis en bouteille au mois d'avril, après six mois d'une stabilisation et d'une bonification naturelle du vin, puis vieillit en cave jusqu'à sa période de dégustation optimale.

Guide DVE → 94/100 Du bel ouvrage pour ce Champagne de table qui fera honneur à des mets raffinés

Robe jaune paille avec des nuances dorées, limpide et brillante, les bulles sont fines et joyeuses elles forment un cordon élégant de mousse. Nez complexe, riche et expressif, il mêle des parfums de fruits blancs très mûrs à des notes de zeste et de citrons confits, viennent ensuite des parfums de fruits secs, des notes grillées, toastées et fumées. L'aération confirme ce 1er nez en y ajoutant quelques touches presque miellées. En bouche on a un Champagne à l'attaque ample, franche et animée par une belle fraîcheur ciselée qui met en valeur les parfums fruités et acidulés, mais aussi de fruits secs (noisettes et amandes). A l'évolution on a une matière généreuse et du corps. La vinosité et les arômes épanouis sont encadrés par la fraîcheur qui lui donne de la légèreté et de l'allant. L'ensemble est à la fois structuré, harmonieux et plein de subtilité avec une bulle crémeuse. Finale persistante avec une rétro grillée et toastée.

Accord mets-vins : bar de ligne au beurre d'algues ou côtes de veau épaisses rôties aux girolles

Disponible en bouteille (0.75 L) à 40.00 € TTC