

EXTRA BLANC

100 % Chardonnay



Dosage : 5 g/l

Production : 4 000 bouteilles

Tirage : Avril 2013

Le Chardonnay prend ici toute son expression : élégante et raffinée, la cuvée "Extra Blanc" est née dans la dentelle et a été créée dans un souci d'authenticité, sans concession, avec l'envie d'élaborer une cuvée totalement différente de notre référence Pinot Noir.

Nos meilleures parcelles de Chardonnay classées 1^{er} cru, "Les Vouagnes" et "Mont Benoit", composent cette cuvée vinifiée, dans un esprit de pureté, le plus naturellement possible, pour 60 % en cuves thermorégulées et 40 % en fûts de chêne de 300 litres de la forêt d'Ecueil. La fraîcheur, la légèreté et la finesse sont ici mises en avant par un dosage final extra brut (5 g/l).

→ Médaille d'Argent au Concours des Vins Elle à Table 2017

→ 94/100 au Guide DVE, destiné aux restaurateurs et professionnels (« *Champagne épanoui et typé dont on aime le caractère* »)

Robe jaune pâle avec des nuances paille, limpide et brillante, belle effervescence, bulles fines et vives qui forment un élégant cordon persistant.

Le nez offre une présentation tout aussi soignée que l'aspect visuel avec des notes de fruits blancs qui s'expriment distinctement ; puis viennent des notes qui rappellent le pain de mie et des notes de boulange. Ce nez évolutif se dirige après aération vers des notes acidulées et citronnées ainsi que des notes de fruits secs.

En bouche on retrouve vraiment les caractéristiques d'un blanc de blancs avec une attaque ample, fraîche et charnue, qui restitue des parfums de fruits blancs, des notes acidulées et des touches de petites fleurs blanches. Les bulles sont joueuses celles-ci sont très bien intégrées voire crémeuses et elles participent à donner à cette cuvée de la légèreté et un côté aérien.

L'ensemble est de bonne facture, désaltérant avec un esprit vif et taquin qui persiste jusque sur une finale acidulée d'une bonne longueur.

Bouteilles numérotées et disponibles en quantité limitée (0.75L)

Attention, le flacon transparent ne protège pas le champagne du redoutable "gout de lumière" qui apparait après exposition au soleil ou autre source lumineuse et qui se traduit par l'apparition d'arômes désagréables. Il convient donc, plus que toute autre bouteille, de la conserver à l'abri de la lumière.