

EXTRA NOIR

100 % Pinot noir

Dosage : 5 g/l

Production : 2 000 bouteilles

Tirage : Avril 2011



La cuvée «Extra Noir» est exclusivement composée de Pinot Noir et élaborée, pour ce tirage, avec la récolte 2010 à partir des parcelles «Les Chaillots» et «Les Hautes Vignes» classées 1er cru. Cette sélection de nos meilleurs Pinots Noirs d'Ecueil sur sols argilo-calcaires a été vinifiée en fûts de chêne, eux-mêmes fabriqués avec du bois de la forêt d'Ecueil, par la Tonnellerie de Champagne.

Comme dans toutes les cuvées Louis Brochet, la vinification se déroule le plus respectueusement possible du vin en évitant toute manipulation et intervention inutile. Le jus de raisin est entonné dès la vendange pour n'en ressortir qu'au moment du tirage en bouteille, après une lente bonification et stabilisation naturelle. Dans les fûts, au contact des lies, le vin gagne en complexité, en puissance, en sucrosité. Pour équilibrer cette rondeur, nous conservons toute la vivacité et la fraîcheur intrinsèque du raisin en ne réalisant pas la fermentation malolactique.

Le dosage «Extra Brut» (5 g/l) parachève la plénitude et la délicatesse de l'expression du Pinot Noir d'Ecueil.

→ 93/100 au Guide DVE, destiné aux restaurateurs et professionnels (« *Du caractère et de la personnalité pour ce Champagne de table racé* »).

→ Coup de Cœur au Guide Hachette 2017

Robe d'une bonne intensité aux reflets gris argentés, limpide et lumineuse, avec surtout belle effervescence des bulles fines et un cordon élégant et persistant.

Le nez est net et engageant sur des parfums de fruits rouges frais comme la cerise ou la groseille, mais aussi des parfums de bonbon acidulé; viennent ensuite des notes d'agrumes et de citron qui s'expriment nettement. A l'aération, tout un registre empyreumatique apparaît avec des notes de pain grillé, des fragrances toastées et fumées, riche et vineux, ce nez laisse apparaître quelques notes de fruits secs et aussi d'épices douces (vanille).

En bouche, cuvée structurée et riche à l'effervescence crémeuse et charnue sur des fruits rouges (cerise napoléon, groseille) et sur des fruits acidulés.

L'ensemble est sublime; on apprécie sa vinosité et sa vivacité très plaisante et joueuse qui porte cette cuvée jusque sur la finale. C'est fuselé et tendu. Belle longueur sur les épices et les notes grillées.

Bouteilles numérotées et disponibles en quantité limitée (0.75 L).