

MILLESIME 2012



65 % Pinot Noir
35 % Chardonnay

Dosage : 8 g/l
Tirage Avril 2013
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 et de Villers aux Nœuds 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.

→ 92/100 au Guide DVE, destiné aux restaurateurs et professionnels (« Champagne d'ouverture délicat et plein de nuances »)

→ Médaille d'Argent - Mondial de Bruxelles 2017

Robe or pâle, reflets verts argentés, éclatante; belle effervescence avec des bulles assez vives et fines qui montent sous forme de cheminées. Le nez est épanoui, empreint de subtilité et de délicatesse. Il débute sur des parfums de fruits blancs vite relayés par des notes d'agrumes voire de fruits exotiques. L'aération offre une plus grande maturité sur les fruits secs, sur des notes grillées et toastées, enfin on perçoit en arrière-plan des fragrances d'acacia légèrement teintées de miel. Ce nez offre une belle complexité. La bouche est franche et d'une grande netteté, on apprécie d'un côté sa belle fraîcheur qui lui donne de l'allant voire un aspect aérien et d'un autre côté sa générosité. A l'évolution on a un Champagne plus structuré et un caractère vineux le tout étant accompagné de parfums acidulés et d'agrumes qui lui permettent de garder son dynamisme. L'ensemble est élégant, racé, d'une grande finesse. Finale sur des notes de pain grillé et sur des parfums fumés et toastés.

Disponible en bouteille 0.75L