

D MILLÉSIMÉ 2008 « 10 ANS D'ÂGE »

L'Exception

Composition

Cépage : Pinot noir 50 % et Chardonnay 50 %.

Parcelles sélectionnées et vinifiées séparément - Sélection D.

Assemblage composé majoritairement de cœur de cuvée, la meilleure qualité de la cuvée.

Origine des crus : Pinot noir de la Côte des Bar et Chardonnay de la Côte des Blancs.

Spécificités de la vendange 2008 : hiver doux mais mars et avril froids.

En juin, belle floraison et pluies abondantes. En août, grêle sur de nombreuses parcelles. Conditions climatiques idéales avant les vendanges qui se maintiennent pendant.

Vinification et Maturation

Vinification : Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées.
 Fermentation malolactique réalisée.

Tirage et prise de mousse : 6 à 8 semaines

Maturation en cave : au moins 6 ans

Vieillessement après dégorgement : minimum 6 mois avant expédition

Dosage : 8 g/l (à +/- 1g) - BRUT

Liqueur d'expédition réalisée avec de l'assemblage Devaux élevé en foudre.

Caractère

Couleur or profond avec quelques reflets paille.

Les notes de pêche blanche et de zestes d'agrumes s'accompagnent de notes légèrement briochées, pour un nez très élégant et subtil.

Une attaque fraîche et franche en bouche sur des notes d'agrumes, suivie d'une élégance persistante. La finale se prolonge sur les fruits secs et des notes de pâtisserie.

Un vin à déguster dès maintenant mais qui peut aussi être conservé en cave pour en apprécier davantage la complexité et la profondeur dans quelques années.

Arômes clés : pêche blanche, agrumes, pain brioché.

Les mots pour le dire

Température de service : 8 à 10 °C.

Champagne et Sensation : Finesse - Immortel.

Champagne et Circonstances : Tête-à-tête - Souper fin - Majestueux.

Champagne et Table : Saint Jacques poêlées au beurre et sel de Guérande - Fugu.

Champagne et Musique : Quatuor à Cordes de Claude Debussy.

Dolly (pièces pour piano) de Gabriel Fauré.

Récompenses

Médaille d'Or

Mundus Vini - DE (2018)

Médaille d'Or

Berliner Wein Trophy - DE (2018)

Médaille d'Or

Champagne Sparkling Wine World Championships - UK (2018)

93 / 100

Guide Gilbert & Gaillard - FR (2018)

93 / 100

Beverage tasting institute - US (2018)

17 / 20

Le Point - FR (2017)

17 / 20

Vinum - World of Champagne - CH (2017)

16,5 / 20

Gault & Millau - FR (2018)

16 / 20

Revue du Vin de France - FR (2017)

4 étoiles

Gerhard Eichelmann - Champagne. Edition 2017 – DE (2017)

