

## MILLÉSIME

L'année de tous les dangers... un hiver et un printemps exceptionnellement chauds et secs marqués par d'intenses gelées du 17 au 29 avril qui enregistrent le triste record de 12 nuits de gel. Puis un été maussade, humide et pas particulièrement chaud, qui se termine par une fin août quasi-tropicale (humide et chaude) favorisant une progression importante de pourriture grise sur les Pinots noirs et Meuniers en pleine maturation. Au final, des vendanges accélérées, ultra-rapides, associées à un travail de sélection exigeant, précis et méthodique, sans précédent pour notre Maison.

Vendanges du 31 août au 9 septembre 2017

*Ce Blanc de Blancs 2017  
est un magnifique exemple  
du terroir d'Avize, à fois délicat  
et concentré, délicieusement  
salin et complexe.*

## BLANC DE BLANCS 2017

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur jaune intense à reflets brillants et lumineux.

Bulles ultra fine, crémeuse et régulière.

Bouquet de moisson (amande), de fleurs printanières (chèvrefeuille) et d'agrumes (citron). Les arômes sont harmonieux et profonds à la fois avec de légères notes d'amandes grillées, de torréfaction. A l'aération, les notes poudrées et crayeuses apparaissent formant un joli nez de réduction typique des grands chardonnays.

Attaque en bouche précise, jûteuse et profonde. L'impression est une magnifique concentration de fruits mûrs, de parfums de fleurs associés à une fraîcheur minérale. La texture crémeuse et crayeuse à la fois, presque poudrée et asséchante, donne une allure ciselée et fuselée. A la fois juteux, sphérique et étiré dans une longueur fraîche et poudrée. La bouche va crescendo comme un torrent d'eau vive de montagne. La sucrosité finale, provenant de l'élevage en bois, participe à cette allonge saline et cette structure imprimée par les craies blanches d'Avize.



## ÉLABORATION

**ORIGINE :** Notre vignoble de « La Côte »

**CRU :** Avize

**CÉPAGE :**  
100% Chardonnay

**VINS SOUS BOIS :** 28%

**FERMENTATION MALOLACTIQUE :** 0%

**DOSAGE :** 7g/l