

Blanc de Blancs 2009



VENDANGES

La Champagne a connu un hiver classique, froid et sec, qui favorisa un débourrement très homogène autour de dates particulièrement tardives : le 10 avril pour le Chardonnay.

Le printemps s'avéra pluvieux et chaud avec une pluviométrie très irrégulière, provoquant une grande hétérogénéité dans le développement de la vigne au moment crucial de la floraison.

Dès la fin juillet, et jusqu'à la fin de la vendange, des conditions chaudes et sèches exceptionnelles, à nouveau très continentales, s'installèrent sur la Champagne. Le chaud soleil du mois d'août lança la maturation dans des conditions optimales avec des précipitations quasi inexistantes au cours des mois d'août et de septembre.

Les vendanges commencèrent le 10 septembre pour les Chardonnays de la Côte des Blancs.

ELABORATION

100% de Chardonnay - 10% de vins vinifiés sous bois (foudres de chênes) avec bâtonnage hebdomadaire - Pas de fermentation malolactique. La cuvée Blanc de Blancs 2009 est tirée à faible pression pour une effervescence plus ronde et plus enrobée. Elle bénéficie en moyenne de 5 années de maturation en caves et également d'un repos de 6 mois après dégorgement afin de parfaire sa maturité. Le dosage est de 9 g/l.

STYLE

Doux, profond et élégant.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur or doré à reflets brillants et verts.

Effervescence douce, régulière et veloutée.

Bouquet d'agrumes confits, de fruits blancs et jaunes (poire, pêche), de fève de cacao et de poudre de noisette. La maturité et la densité sucrées sont dominantes mais associées à des nuances légèrement acidulées. Dans un deuxième temps, des variations toastées et briochées viennent compléter ce bouquet juvénile et prometteur.

Bouche énergique, fuselée ayant comme fil conducteur la pureté. Pureté et profondeur de la pleine maturité du fruit jaune, juteux et charnu : on croque dans le fruit mûr d'une année solaire. Pureté, précision et finesse des calcaires : impression poudrée, tonique et dynamique sur la langue qui allonge l'allure du vin. Pureté et douceur de l'effervescence tactile et sensuelle. La finale est longue et fraîche.

Ce Blanc de Blancs 2009, issu des Grands Crus d'Avize, du Mesnil-sur-Oger et de Cramant dans une année solaire et mûre, est un bel exemple du Chardonnay champenois capable d'allier force de fruit et finesse des saveurs.