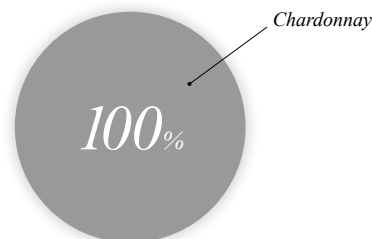


BLANC DE BLANCS 2011

MILLÉSIME

Année fraîche et humide qui donnera, paradoxalement, la vendange la plus précoce de l'histoire de notre Maison. Millésime aux saisons « inversées » avec un hiver plutôt doux et sec prolongé par un climat quasi estival durant tout le printemps ! L'été débute dans des conditions automnales, extrêmement fraîches et pluvieuses, qui se maintiendront jusqu'à fin août. La météo s'améliore alors avec le retour de l'été, qui se prolongera durant tout le mois de septembre. La cinétique de maturité fût spectaculaire et inattendue dans des conditions climatiques pourtant médiocres. 2011 est un millésime de patience et de sélection importante à la cueillette où, comme en 2010, seules les quelques expositions sud ou très peu chargées en raisin atteindront une maturité satisfaisante.

ÉLABORATION



PAS DE FERMENTATION
MALOLACTIQUE

Dont 18%
de vins vinifiés sous bois

La cuvée Blanc de Blancs 2011 est tirée à faible pression pour une effervescence plus ronde et plus enrobée. Elle a été élevée 5 années en bouteille et bénéficie également d'un repos de 8 mois après dégorgement afin de parfaire sa maturité.

Le dosage est de 9 g/l.



Ce Blanc de Blancs 2011 est plus sol que fruit : très élancé et fuselé, il livre une complexité aromatique et une délicate texture qui ne peut se trouver que dans les grands terroirs calcaires d'Avize.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur brillante, lumineuse, aux reflets or citron profonds et légèrement verts.

Effervescence fine et régulière, « train de bulles » microscopiques.

Bouquet discret et délicat, dominé par les notes de fruits du verger : pomme, poire. À l'aération, la pomme prend des allures plus caramélisées, voire pomme au four, tatin, noisette finement grillée. Le Chardonnay devient calcaire avec ses notes minérales de caillou chaud, mélange d'épices fines, d'agrumes confits, de cédrat, de graphite voire de tabac.

Bouche à l'attaque de velours. La texture caressante envahit le palais : fine et concentrée, elle roule dans la bouche et prend possession du lieu. Puis, elle s'allonge, s'étire, dévoilant une fraîcheur à la fois zestée et minérale. Le vin prend forme en bouche, il assume son relief : d'abord la densité, puis les accents chocolatés et presque tanniques, et enfin la fraîcheur qui, associée aux légers amers, allonge la finale. La « virgule » finale est clairement saline... interminable sensation de fraîcheur poudrée qui fait saliver, redresse le palais et appelle à poursuivre l'expérience par une nouvelle gorgée !

*Frais, minéral
et salin*