

MILLÉSIME

Vendange extraordinaire qui est aussi l'année de la reconnaissance de la Champagne au patrimoine mondial de l'UNESCO ! 2015 s'inscrit parfaitement dans la tendance continentale de la décennie : hiver doux et humide et été chaud et sec ! L'été, chaud et ensoleillé, restera marqué par des records de chaleur et de sécheresse... Et par cette heureuse finale estivale où la vigne fût « soulagée » par la pluie salvatrice de la deuxième partie du mois d'août. La maturation, grâce à cette finale sous le signe de la fraîcheur, donnera naissance à des raisins juteux, mûrs et concentrés ! L'ambition du millésime ?... Capturer la signature concentrée d'un millésime spectaculaire !

La belle maturité continentale du millésime s'exprime ici par un fruité explosif, mûr, et des textures denses et concentrées.

ROSÉ 2015

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur saumonée aux reflets rouges brillants.

Effervescence fine et dynamique.

Bouquet à la fois mature, complexe et juvénile de fruits rouges légèrement acidulés (groseille, cassis), d'agrumes mûrs (oranges sanguines) et de fèves de cacao grillées. À l'aération, viennent des notes plus séveuses, florales et sucrées (pétale) associées à un rebond final salin et presque iodé.

L'attaque en bouche est généreuse, douce et concentrée. On a l'impression de croquer dans le fruit juteux et les oranges sanguines, dans une véritable explosion aromatique aux tonalités gourmandes et légèrement acidulées. L'enveloppe de matière concentrée et dense s'impose et renforce cette impression de matière, de liqueur concentrée en milieu de bouche. La finale s'allonge, fuselée, révélant progressivement des sensations d'umami grâce à la fraîcheur minérale, précise et fuselée.



ÉLABORATION

ORIGINE : Vignoble de « La Rivière »

CRUS : Cumières, Chouilly

CÉPAGES :

62% Pinot noir

38% Chardonnay

VINS SOUS BOIS : 11%

FERMENTATION MALOLACTIQUE : 30%

DOSAGE : 8g/l

Rosé d'infusion : longue et douce infusion du Pinot noir qui permet d'en extraire le côté juteux et mûr tout en préservant son immense fraîcheur saline. Quelques jus de Chardonnays sont ainsi coulés dans une macération de Pinots noirs, pour fermenter ensemble et s'intégrer parfaitement.