

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.

La douceur et la fraîcheur de ce Rosé 2017 sont le résultat de cette « infusion » qui a concentré le meilleur des Pinots noirs de Cumières.

ROSÉ 2017

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Belle couleur rose aux reflets légèrement cuivrés.

Effervescence fine et régulière.

Bouquet immédiat de fruits des bois (fraises et framboises sauvages) et d'agrumes (orange sanguine) avec quelques notes acidulées et poudrées qui rappellent le pétale (macaron à la rose). À l'aération, les agrumes laissent place aux nuances iodées et chocolatées avec quelques pointes épicées et résineuses (cèdre).

Bouche caressante, délicieuse, toute en délicatesse et en élégance. Sensation de texture soyeuse s'évaporant délicatement pour laisser place à un nuage de parfums délicats et légèrement épicés. Le fruité est concentré en milieu de bouche, presque liqueur, et dynamisé grâce aux saveurs fraîches et iodées. En finale, les nuances chocolatées, très gourmandes, s'associent à la fraîcheur calcaire pour donner une impression longue, pure et saline.



ÉLABORATION

ORIGINE :

Notre vignoble de « la Rivière »

CRUS : Cumières, Chouilly

CÉPAGES :

60% Pinot noir
40% Chardonnay

VINS SOUS BOIS : 29%

FERMENTATION MALOLACTIQUE : 24%

DOSAGE : 8g/l

VENDANGE :

Du 31 août au 9 septembre 2017

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.