

# DÉGUSTATION ? SECRÈTE

## DS1C1

*Blanc de Blancs '96 Brut*



### Millésime et caractéristiques

1996 fut une année très capricieuse pour ses forts contrastes entre chaud et froid. La floraison est pleine mi-juin dans de bonnes conditions estivales mais le froid l'interrompt brutalement. Cela a généré le millerandage de certains grains.

En Septembre, la fin de maturation se ralentit à cause d'un nouvel épisode du vent du nord. Cela génère un second effet amplificateur de la fraîcheur des vins.

La vendange peut débuter au 21 septembre.

1996 est qualifié de millésime exceptionnel mais atypique pour l'équilibre de ces vins et son niveau de fraîcheur. Cela ne s'est pas reproduit depuis.

### Assemblage et vinification

Uniquement des chardonnays.

Vinification classique champenoise avec pressurage traditionnel, débourage entre 12 et 18 heures.

Vinification en cuves inox avec régulation des températures entre 16 et 20°C

Fermentation malolactique effectuée.

Temps de séjour sur lies en caves de 25 ans.

### Crus

5 Grands Crus de la Côte des Blancs : Avize, Cramant, Chouilly, Oger, Le Mesnil sur Oger

### Dosage

8 g/l (brut)

### Dégustation

Ce Champagne présente une teinte d'un or brillant à reflets argentés. L'extrême finesse des bulles est élégante. Les notes aromatiques sont complexes, entre noisette grillée, brioche toastée, poudre de chocolat et amande chaude. Sont encore perceptibles quelques touches florales après toutes ces années de vieillissement. La texture de ce vin est fine et délicate. La trame de fraîcheur est longue et magnifiquement intégrée dans le gras et l'onctuosité du vin.