

DÉGUSTATION ? SECRÈTE

DS1C3

Blanc de Blancs '02 Brut Nature



Millésime et caractéristiques

2002 est une année avec peu d'incidents météorologiques. Cela a permis une floraison à mi-juin ; la sécheresse modérée de l'été a été interrompue par une période pluvieuse fin août et début septembre. Après le 10 septembre, l'anticyclone s'installe ; les nuits fraîches et le vent du nord-est permettront une belle fin de maturation et même une concentration.

Les raisins de 2002 sont marqués par un niveau de maturité exceptionnel, caractérisé par des sucres naturels en quantité, un faible niveau d'acidité et une expression riche.

Assemblage et vinification

Assemblage des meilleurs chardonnays de la Maison vinifiés sur lies en totalité et dont 4 % ont séjourné sous-bois avec bâtonnage toutes les deux semaines. 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 plus de 18 ans.

Crus

6 crus de la Côte des Blancs : Avize, Cramant, Chouilly, Le Mesnil sur Oger, Oger, Vertus.

Dosage

0 g/l (sans dosage)

Dégustation

La couleur dorée de ce blanc de blancs 2002 est troublée par une effervescence discrète et brève. Des arômes de fleurs blanches subtiles telles que églantine, fleurs de citronnier laissent vite la place à des notes de fine torréfaction, de pâte feuilletée dorée. Juste une pointe boisée est perceptible. Bouche à la fine attaque s'ouvrant vers un vin structuré, épanoui, riche et puissant. La finale est nette et longue et porte de fines notes olfactives vanillées-boisées.