

Collection Vintage 2009 Brut

GÉNÉREUX ET COMPLEXE

Assemblage :

Une cuvée issue à parts égales de Pinot noir, Meunier et Chardonnay qui puise dans le terroir champenois toute son intensité et sa puissance.

LE MILLÉSIME 2009

2009 est un millésime de pleine maturité, une année rythmée par l'alternance des saisons, marquée du froid de l'hiver, des pluies de printemps et de la chaleur de l'été.

Une année à la climatologie modèle, qui a forgé des raisins parfaitement mûrs, d'un excellent état sanitaire, donnant à leur tour des vins concentrés et juteux, de grand potentiel aromatique.



Dégustation :

Témoin d'un millésime chaud et généreux, ce Vintage libère une grande énergie dans une trame profonde et intense, parée de somptueux fruits jaunes. Ses notes de fruits bien mûrs, de mirabelle et d'abricot miellés se mêlent à une touche pâtissière et une pointe mentholée qui contribue à un regain de fraîcheur. Complet et harmonieux, il développe tous ses arômes dans une grande persistance. C'est un Champagne d'équilibre majestueux, porté par une chair de grand tempérament, développant à la fois l'intensité et la puissance des Pinots et la subtilité et la fraîcheur du Chardonnay. Une gourmandise inconditionnelle !

La cuvée Collection Vintage 2009 Brut est un modèle de Champagne qui trouvera toute sa place à table, avec une viande blanche, un poisson délicat aux fines épices ou une salade de fruits jaunes d'été.

Occasions de dégustation :

À L'APÉRITIF : servir à 7 - 8°C.
À TABLE : servir à 10 - 12°C.



Élaboration :

Vieillessement minimum en cave de 7 ans.

Le parti pris du Chef de caves est d'adapter le dosage de la liqueur d'expédition à chaque cuvée pour en sublimer les saveurs et les arômes. Le choix du vin de réserve est primordial. Il est réalisé en fonction des crus, des années de récolte, des cépages, du mode de vinification et d'élevage pour garantir le style unique de chaque cuvée.

Accords mets/vin :

Plaisir simple

Oeufs à la coque et mouillettes au speck
Toasts de crottin de chèvre chaud
et pointe de miel
Mirabelles natures

Moment de détente

Attelet de comté affiné 12, 24 et 48 mois
Feuilleté de cabillaud et champignons
aux épices fines
Blanquette de veau et trait de citron
Tiramisu mirabelles & spéculoos

Haute Couture

Lucullus au homard & foie gras
Quenelles de sandre à la truffe blanche d'Alba
Chapon aux morilles
Salade d'agrumes pochés