

Millésime 2006 Palmes d'Or Brut

INTIMISTE ET INTEMPOREL

Assemblage :

Composée à parts égales de pinot noir et chardonnay, Palmes d'Or Brut se dévoile en 2006 sous un jour charnu et complexe. Son assemblage fait la part belle à une sélection de Grands Crus de la Montagne de Reims, tels que Verzy, Verzenay, Ambonnay, Bouzy et Aÿ, et de la Côte des Blancs comme Chouilly, Cramant, Avize, Oger et Le Mesnil-sur-Oger. Mais ces derniers affichent un caractère tempétueux dont le mariage parfait ne s'accomplit qu'au travers du temps et grâce à l'effet liant que procurent les 7 % de chardonnays exotiques de Montgueux.

LE MILLÉSIME 2006

2006 est l'un des trois plus grands millésimes de la décennie. Après un hiver froid et sec sans conséquence sur la vigne, la floraison est importante dès le printemps, débouchant sur une charge de fruit abondante favorisée par un beau temps sec, enchaînant sur un mois de juillet sec et caniculaire. Les températures d'août sont anormalement basses, avec une humidité record. Revirement complet avec un beau mois de septembre qui offre des conditions très favorables à la maturation. Nos vignerons vendangent des raisins très mûrs. Les vinifications se déroulent sans encombre : avec un beau rapport sucre acidité, un bon potentiel d'alcool et une matière intéressante - toutes qualités propices à l'évolution.

2006 est un millésime puissant, tout en harmonie, remarquablement équilibré, avec de beaux volumes en bouche exprimant la maturité et une trame de fraîcheur soutenant les qualités aromatiques des vins.

Occasions de dégustation :

À L'APÉRITIF : servir à 7 - 8°C.

À TABLE : servir à 10 - 12°C.

Dégustation :

"Palmes d'Or ou le Champagne en tant qu'œuvre d'art."

Champagne d'esthète, cette cuvée de prestige profile un vin subtil et crémeux, porté par des arômes nuancés, qui s'accordent note à note. C'est une cuvée de plaisir et de gastronomie, dont le caractère fruité, estompé par le vieillissement, a su préserver sa juste mesure et s'est patiné au fil du temps, évoluant vers les premières notes tertiaires.

Le millésime 2006 en Palmes d'Or Brut déroule à l'infini des notes de miel fin, de cire d'abeille, de fruits secs et exotiques, avec une touche de grillé fin, dans un registre subtil et nuancé. C'est la rencontre de la volupté et de la complexité, incarnées par la puissance des pinots noirs et l'onctuosité des chardonnays, porté par une année chaude et riche, de grand développement. Les Grands Crus qui le composent dans une large majorité expriment la minéralité au cours du temps, en particulier les pinots noirs de la Montagne de Reims, qui riment dans un bel élan d'harmonie, et se lient aux chardonnays de Montgueux, au caractère exotique intense.



Élaboration :

Vieillessement minimum en cave de 8 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

Banderilles de langoustines
Parmesan affiné
Verrine de pomme Granny Smith et poires
Macaron citron ou mandarine

Moment de détente

Noix de Saint-Jacques rôties
Carré de veau au miel
Suprême de pintade et sauce au foie gras

Haute Couture

Pommes de terre Ratte en cœur de caviar
Filet de turbot ou de bar en nage d'agrumes
Suprême de lièvre à la truffe noire

Médailles :

Note de 15/20

Guide Bettane & Desseauve des Vins 2018.

4 Étoiles

Guide Champagne Gerhard Eichelmann 2017.

Médaille d'argent

Champagne Masters 2017.