



Cuvée Brut



LA COMPOSITION

Cette cuvée Brut est caractéristique du terroir. Elle se compose au minimum de 90 % de chardonnay, pinot meunier et pinot noir venant en complément.

ELABORATION

Cette cuvée bénéficie au minimum de quatre années de vieillissement en caves. Le dosage est adapté à chaque dégorgement entre 8 et 12 g/l. Un repos de six mois minimum est ensuite observé afin de parfaire sa maturité.

LA DEGUSTATION

La robe

La robe jaune-doré se nuance de légers reflets verts et l'effervescence, très active et rapide, nourrit un fin cordon de mousse à la surface du vin.

Les arômes

Le premier nez est fin et classique. On perçoit des notes alimentaires de biscuits, brioche puis florales. À l'aération, le caractère plus fruité évolue ensuite vers une expression plus minérale.

Le goût

L'attaque en bouche est vive et l'effervescence donne du rythme à la dégustation. Adossé à une belle arête acide, avec un corps svelte, le vin s'affirme dans la fermeté. La balance acide-sucre laisse son caractère septentrional et sa belle minéralité s'exprimer.

La finale est tendue et longue. Crayeuse, elle génère une sensation de terroir *très Champagne* !

L'ACCORD MET-CHAMPAGNE

Il s'agit d'une cuvée fraîche et dynamique, marquée par une certaine identité. Elle pourra attendre quelques mois en cave sans problème. À servir entre 8 et 10 degrés dans une flûte moyennement galbée au moment de l'apéritif accompagnée de quelques copeaux de parmesan ou de biscuits secs.

Analyse : Franck Wolfert, Vins & atmosphères, Conseil et Formation.