

MILLESIME 2015 EXTRA BRUT

Le Millésime 2015 est un vin au style moderne et audacieux. Les cépages noirs explosent dans le fruité et la gourmandise, tandis que les Chardonnays exposent leur minéralité avec une magnifique acidité.



Cépages & Terroir



Pinot Noir - 70%

Provenance : Montagne de Reims (Ludes)

Vallée de la Marne (Mareuil-sur-Aÿ, Avenay-Val-d'Or, Hautvillers)



Chardonnay - 30%

Provenance : Vallée de la Marne (Hautvillers)

Côte des Blancs (Cuis)

Premiers & Grands Crus uniquement

Fermentations & Vieillessement

En cuves inox

Fermentation alcoolique, fermentation malolactique, élevage pendant 8 mois

+ En bouteilles sur lies pendant environ 8 ans

+ 3 mois minimum après dégorgement avant expédition

Dosage Extra Brut: 4 g/L

A partir d'une liqueur et de sucre de betterave.

Le Millésime

Météorologie

Automne doux et pluvieux et un hiver dans la norme, sans forte gelées. Avril pluvieux puis une sécheresse de mi-mai à août. Fort ensoleillement puis beaucoup de pluies et de fraîcheur à partir de mi-août.

Vendange

Début : Précocité, le 3 sept. chez Champagne Gardet.

Conditions : 1ère décade, un temps sec puis un déluge de pluie.

Caractéristiques : Un bel état sanitaire ainsi qu'une maturité exceptionnelle.

Bilan

Une année chaude ponctuée par une bonne pluviométrie. Des raisins d'une maturité exceptionnelle : forts degrés potentiels et acidités mesurées.

Dégustation

Température de service optimale : entre 8 et 10°C

Robe Jaune or, avec des bulles fines et élégantes.

Nez On décèle un premier nez très gourmand, avec des arômes de fruits à chair blanches (poire juteuse et pêche blanche). Viennent ensuite les notes de fleurs blanches délicates (jasmin et acacia), pour terminer sur des arômes plus subtiles de dragées et de noisettes grillées.

Bouche L'attaque est à la fois fraîche et crémeuse. La bouche est pleine et gourmande. Des notes citronnées, briochées puis minérales se succèdent pour finir sur des arômes de zestes d'agrumes (citron) élégants et persistants.

Alliances gastronomiques

Finger food, canapés dînatoires, plateaux de fromages (Cheddar et Cantal vieux, Mimolette), Volaille cuit à basse température, Ravioles de langoustine, Nage de homard sauce safranée.

Données de tirage (mise en bouteille)

Date : Juin 2016

Flaconnages: bouteilles et magnums

Fermeture initiale : capsule

Expédition & garde

Bouchon final (après dégorgement) :
Classique, en liège.

Garde après expédition :

Prêt à la dégustation, peut être gardé en conditions de cave jusque 5 ans.



Récompenses

James Suckling 2024, 91 Points