

COLLECTION D

D MILLÉSIMÉ 2009 « 10 ANS D'ÂGE » - 75 CL

L'Exception

Composition

Cépage : Pinot noir 47,5% et Chardonnay 52,5 %.

Parcelles sélectionnées et vinifiées séparément - Sélection D.

Composé majoritairement de cœur de cuvée, la meilleure qualité de la cuvée.

Origine des crus : Pinot noir de la Côte des Bar et Chardonnay de la Côte des Blancs.

Spécificités de la vendange 2009 :

Des conditions climatiques idéales qui ont permis d'obtenir un état sanitaire parfait à la vendange et une excellente maturité. Tous les éléments ont été réunis par ce grand millésime pour des vins bien équilibrés et fruités.

Vinification et Maturation

Vinification : Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées.

Fermentation malolactique partielle.

Tirage et prise de mousse (6 à 8 semaines)

Maturation en cave : au moins 10 ans

Remuage et dégorgement (4 à 5 semaines)

Repos en cave après le dosage : minimum 6 mois avant expédition.

Dosage : 6,5 g/l (à +/- 1g) - BRUT

Liqueur d'expédition réalisée avec de l'assemblage Devaux élevé en foudre.

Caractère

Un vin d'une grande pureté qui est une très belle image de la vendange 2009 : de magnifiques raisins cueillis à maturité.

Le côté solaire de ce millésime 2009, fruits mûrs, juteux et grande présence au nez comme en bouche, est accompagné d'arômes élégants.

Ce champagne présente aussi une belle maturité par des notes de fruits secs et de brioche.

La bouche est ample, pleine de fruits, croquante et généreuse.

Néanmoins, elle garde beaucoup de fraîcheur avec une belle finale sur les fruits blancs et les agrumes.

Les mots pour le dire

Température de service : 8 à 10 °C.

Champagne et Sensation : Accompli - Cristallin - Finesse.

Champagne et Circonstances : Majestueux - Enchanteur - Consécration.

Champagne et Table : Saint Jacques - Fugu - chapon.

Champagne et Musique : Cinquième symphonie de Schubert - Clair de Lune de Debussy - Métamorphosis de Philip Glass

Récompenses

93/100

Gilbert & Gaillard - FR (2020)

