

MILLESIME 2016 EXTRA BRUT

Le Millésime 2016 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 L'année 2016, particulièrement atypique, aura cultivé son originalité jusqu'en fin de campagne, avec des conditions aléatoires tout au long de l'année : Un printemps extraordinairement pluvieux et frais suivi d'un été très sec avec enfin le retour du beau temps.

Vendange Conditions : le mois d'août laisse place à des journées chaudes et enfin ensoleillées.
Caractéristiques : Un bel état sanitaire ainsi qu'une maturité exceptionnelle.

Bilan Après une année intense, la dynamique de maturation et la qualité des raisins offrent l'opportunité de clôturer le millésime avec une bonne impression et une belle matière aux œnologues et chefs de cave.

Dégustation

Température de service optimale : entre 8 et 10°C.

Robe Ce champagne se distingue par une robe jaune or délicate, rehaussée de reflets légèrement argentés, témoignant de sa jeunesse et de sa fraîcheur.

Nez Le premier nez, discret et élégant, dévoile progressivement une palette aromatique complexe et gourmande. Les arômes de fruits, tels que la poire et la groseille, évoluent harmonieusement vers des notes pâtisseries évoquant la tarte au citron et la frangipane. Une minéralité marquée, aux accents crayeux, enrichit le bouquet, qui se conclut avec des nuances mêlées de miel et de noisettes.

Bouche L'attaque est fraîche et acidulée, affirmant le caractère vif de cette cuvée. La bouche, tendue et ciselée, reprend la minéralité perçue au nez. Les arômes de poire se confirment, accompagnés d'une touche croquante rappelant la Granny Smith. La persistance aromatique est remarquable, portée par une finale sur le ziste, avec une légère amertume qui ajoute à son élégance.

Alliances gastronomiques

Un champagne Extra-Brut Millésimé qui séduit par sa précision, son équilibre et sa fraîcheur, parfait pour accompagner des tartares de poisson, des noix de Saint Jacques snackées, ou encore avec une volaille accompagnée d'une purée de girolles.

Données de tirage (mise en bouteille)

Date : Juin 2017

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

La Sélection Bettane + Desseauve 2026, 90 Points

James Suckling 2025, 92 Points

Drinks Business—Champagne Master 2025, Or

