

**PRESTIGE
CHARLES GARDET
MILLÉSIME 2000**

Un champagne frais et vineux, reflet d'un millésime mythique et époustouflant...

Un champagne dont le vieillissement est justifié par sa beauté. Complexité et équilibre sont les caractéristiques du savoir-faire traditionnel de la Maison Gardet : conserver un champagne aussi longtemps est un défi et préserver un millésime 2000 est une rareté en Champagne aujourd'hui.



Cépages & Terroir



Chardonnay - 70%

Provenance : Côte des Blancs (Cuis, Avize)
Montagne de Reims (Trépail)



Pinot Noir - 30%

Provenance : Vallée de la Marne (Mareuil-sur-Aÿ)

Premiers & Grands Crus uniquement

Fermentations & Vieillissement

En cuves inox

Fermentation alcoolique, pas de fermentation malolactique
Elevage pendant 8 mois

+ En bouteilles sur lies pendant au moins 15 ans
+ 3 mois minimum après dégorgement avant expédition

Dosage Extra-Brut : 2 g/L

A partir d'une liqueur et de sucre de betterave

Le Millésime

Météorologie L'hiver s'avère doux et sec. Le printemps est là et la floraison est rapide, grâce à des conditions climatiques idéales à la mi-juin.

Vendange En ce début de millénaire, les Champenois ont pris ce que la nature leur a donné. Au fur et à mesure des vendanges, sous un ciel bleu et ensoleillé, la récolte est apparue de plus en plus satisfaisante.

Bilan Après les deux récoltes de 1998 et 1999 au volume impressionnant et spectaculaire, la récolte 2000 suit la même tendance.

Dégustation

Température optimale de service : entre 8 et 10 °C

Robe est d'or jaune, les bulles tourbillonnent.

Nez est frais et consistant avec des notes de fruits jaunes (abricot, mirabelle) avec une pointe de fruits secs (amande, praline) et d'épices (cannelle, vanille). La vinosité s'accompagne d'un côté chaleureux, voire onctueux.

Bouche La Bouche est fraîche avec la puissance et la force qui lui sont associées. L'ampleur en bouche est associée à des arômes toastés, briochés et grillés qui donnent au vin une complexité supplémentaire. La délicatesse est récurrente avec une longueur en bouche surprenante. Une justification évidente de la conservation d'un tel vin.

Alliances gastronomiques Un vin dédié aux moments intimistes ou de grande convivialité. A déguster pour le plaisir de sa description. Être considéré à table mérite une attention particulière ; pourquoi ne pas accompagner un tournedos de foie gras...

Données de tirage (mise en bouteille)

Date : avril 2001

Flaconnages: bouteilles

Fermeture initiale : capsule

Expédition & garde

Bouchon final (après dégorgement) :
Diam, en liège technologique.

Garde après expédition :
Prêt à la dégustation, peut être gardé
en conditions de cave jusque 10 ans.

Récompenses



Wine Enthusiast—Roger Voss—2022 : 92 Pts