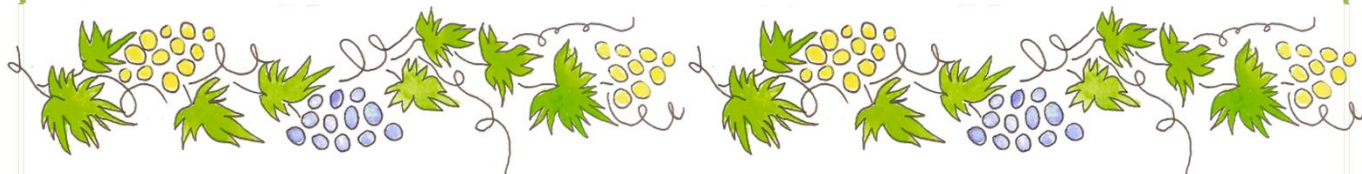


BRUT BLANC DE BLANCS

Champagne en cours de commercialisation

Tirage du : avril 2013
Dégorgement du : 26 avril 2016
Dosage : 7 g par bouteille
Cépage : chardonnay



L'année viticole 2011 – 2012

15 septembre 2012. Les premiers coups de sécateurs se font entendre dans les vignes. Une semaine plus tard, les raisins qui entrent principalement* dans la composition du Brut Blanc de blancs que vous dégustez aujourd'hui sont déjà cueillis (un état sanitaire parfait !) et pressés (une acidité et un degré prometteurs). Les moûts sont rentrés en cuverie et la première fermentation** commence.

Les vendanges furent belles.

Mais ce serait aller trop vite pour qualifier et apprécier cette cuvée. Se souvient-on aujourd'hui que le printemps 2012 fut plutôt frais et pluvieux ? Un peu avant la véraison*** cependant, les pluies cessent et le temps devient chaud et sec. Finalement, cette combinaison climatique a été favorable à une qualité générale.

Ces aléas sont ils à l'origine de la complexité des vins issus de la vendange 2012 ? Peut-être un peu... En tous cas, on retrouve dans ce Blanc de Blancs les traditionnels arômes d'agrumes et on apprécie la vivacité et la tonicité du vin.

*: "principalement" car nos champagnes, non millésimés suivant la tradition champenoise, comportent une part variable de vins de réserve (aux alentours de 20%).

** : "première fermentation" : nous rappelons que le champagne , pour devenir un vin effervescent, subit une seconde fermentation en bouteille.

**** : "véraison" : moment où les baies commencent à migrer vers leur couleur définitive

