

CHAMPAGNE
PAUL DÉTHUNE
AMBONNAY - FRANCE

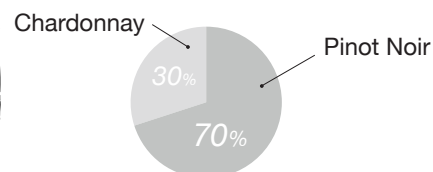
BRUT
GRAND CRU

Dosage
9 g/L

Vinification

30 à 50% de vins de réserve de plus de 40 années différentes, élevés et vinifiés sous-bois, en foudres de chêne de 34 hectolitres.

Cépages



Dégustation

La cuvée Brut arbore une robe à l'aspect lumineux, sanité et assez fluide, de couleur or jaune avec des reflets jaune paille clair et d'un bel éclat.

Le premier nez se montre séducteur par son registre pâtissier évoquant des notes de beurre, de miel d'acacia, d'amande grillée, de brioche, de pâte de coing, avec des parfums de chèvrefeuille, de bouton d'or. L'aération du Champagne permet d'ajouter au plaisir des notes de pain grillé, de réglisse, de cassis, de cerise, de jasmin, de poire confite, de raisin sec, de grenade, d'épices douces.

Le premier contact dans le palais est souple et frais, avec une effervescence crémeuse et fondue. La cuvée Brut développe une matière fruitée pulpeuse soutenue par une acidité citronnée et de pamplemousse rose. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité argilo-crayeuse qui confère de la franchise, du volume fruité, de la salinité iodée et de l'allonge dans le palais avec une bonne envergure tactile. Le vin déploie dans le palais sa jutosité et ses matières sèches, avec délicatesse et assurance, jouant à la fois la partition d'un fruit riche et fringant comme celle d'un fruit profond aux arômes d'évolution, apanage des vins de réserve. L'ensemble finement dosé anime une finale plus gourmande, délivrant une certaine vinosité en phase avec la fraîcheur élancée et le retour d'arômes fruités et pâtisseries.

Accords mets | vin

- Foie gras frais poêlé, purée de panais et chips de pain d'épices,
- Filet de boeuf grillé, légumes printaniers et morilles au beurre d'herbes.

Références

- Guide des Vins Hachette 2021,
- Guide Champagne Gault & Millau 2018-2020,
- Guide des Vins Bettane & Desseauve 2018-2020,
- The Champagne Guide Tyson Stelzer 2018-2019,
- Tom Stevenson - Christie's World Encyclopedia of Champagne & Sparkling Wine,
- Richard Juhlin - Champagne Guide et Parfum de Champagne.

Flaconnages

Demi-bouteille (37,5 cl) | Bouteille (75 cl) | Magnum (150 cl).
Jéroboam (300 cl) - Mathusalem (600 cl) : Vinifié dans le flacon final, pas de transvasage.
Pendant un minimum de 5 années.



GRAND CRU

★★★★

2, rue du Moulin - 51150 Ambonnay
info@champagne-dethune.com | www.champagne-dethune.com

