

MILLÉSIME 2012 • GRAND CRU

Exploitation certifications



2013 :
High Environmental
Value



2016 :
Sustainable
Viticulture in
Champagne



October 2022 :
Certification
organic farming

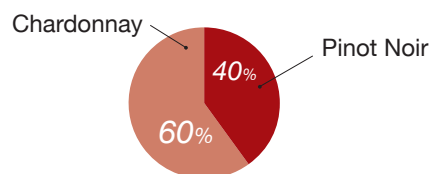


Dosage
Extra-Brut
5 g/L

Vinification

Fidèle à la méthode de vinification particulière sous-bois de la Maison Paul Déthune, le Millésime 2012 est élevé et vinifié en foudres de chêne de 34 hectolitres. Il repose dans les caves de la Maison pendant 10 années minimum. Il est dégorgé 6 mois avant sa première commercialisation.

Cépages



Dégustation

Le Millésime 2012 arbore une robe à l'aspect lumineux et fluide, de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune pâle soutenu nuancé de vert.

Le premier nez se montre franc et précis, exprimant un registre fruité rappelant des notes de cassis frais, de cerise, de mûre, de citron, d'amande grillée, relevées par la menthe poivrée et une craie rocheuse. L'aération du Champagne permet d'ajouter au plaisir des notes de réglisse Carensac, d'iode, de pêche de vigne, de noisette, de beurre, de pomme rouge, de framboise, de fraise des bois, de grenade, de pain grillé, d'épices douces.

Le premier contact dans le palais est souple et frais, avec une effervescence crémeuse. Le Millésime 2012 développe une matière fruitée pulpeuse et croquante, soutenue par une acidité citronnée et de pomelo, juste tendue. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité crayeuse qui confère de la franchise, de la salinité iodée et de l'allonge au palais avec de la résonance fruitée et calcaire. La fusion des substances fruitées et minérales est totale, gratifiant d'une sensation nette et intense qui fait écho à la concentration et à l'harmonie de ce Millésime d'exception. Le dosage permet d'accompagner une finale fruitée et crayeuse, dont la sapidité, le volume et la texture, signent un parcours de dégustation racé et raffiné.

Accords mets | vin

- Gnocchis de pommes de terre aux truffes d'été, copeaux de Pata Negra de Bellota et jeunes pousses,
- Filet de cabillaud au beurre salé en crumble d'amandes effilées, légumes de saison,
- Salade de pousses d'épinard, queue de langouste, avocat, oignon rouge, citron et huile de sésame,
- Porc cuit deux fois (Hoi Ko Ro) en version japonaise,
- Aiguillettes de canard aux cèpes et écrasé de patates douces au poivre de Madagascar,
- Magret de canard poêlé aux légumes oubliés et jus minute au balsamique,
- Filet de boeuf planché et sauce morilles,
- Grenadin de veau cuit à basse température, champignons sauvages et aligot,
- Carré d'agneau au romarin sur légumes confits, sauce au basilic,
- Cantal affiné entre-deux, tomme de montagne.

Flaconnages

4 003 bouteilles (75 cl).



GRAND CRU

