

BLANC DE NOIRS NV • GRAND CRU

Exploitation certifications



2013 :
High Environmental
Value



2016 :
Sustainable
Viticulture in
Champagne



October 2022 :
Certification
organic farming

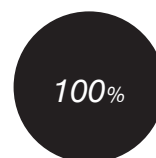


Dosage
Extra-Brut
5 g/L

Vinification

Élevé et vinifié sous-bois : 33% en fûts de
chêne champenois de 205 litres, 33% en
foudres de chêne de 34 hectolitres et 34%
de vins de réserve de plus de 40 années
différentes issus de foudres de chêne.

Cépages



Pinot Noir

Dégustation

La cuvée Blanc de Noirs NV arbore une robe à l'aspect lumineux et assez fluide, de couleur or jaune pâle à effet laqué, avec des reflets jaune paille et profonds dans le verre.

Le premier nez se montre délicat, évoquant des notes boisées légères et toastées en harmonie avec des notes d'orange et d'abricot, relayées par des odeurs de biscuit, de framboise, de coing, de pomme chaude. L'aération du Champagne permet d'ajouter au plaisir des notes de pêche de vigne, de cumin, de quetsche, de figue fraîche, avec des accents de cassis, de réglisse noire et de baie de sureau.

Le premier contact dans le palais est souple et frais, avec une effervescence crémeuse. La cuvée Blanc de Noirs NV développe une matière fruitée pulpeuse et enrobée, soutenue par une acidité de pomelo et de fruits charnus. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité crayeuse qui confère de la franchise, de la salinité iodée et de l'allonge dans le palais avec de la résonance calcaire et fruitée. Le travail sous-bois rehausse la respiration fruitée du Champagne en équilibre avec une fraîcheur élancée et intégrée. Le dosage soigné permet d'apprécier la patine boisée et de fondre une finale pulpeuse, pleine de sève et de délicate vinosité.

Accords mets | vin

- Foie gras poivré,
- Émincé de magret de canard, julienne de mangue à la coriandre, mousseline butternut,
- Médailon de veau, grenailles et giroles sautées au beurre, jus réduit.

Références

- Guide des Vins Hachette 2018,
- Guide Champagne Gault & Millau 2018-2021,
- Guide Dussert-Gerber des Vins 2019-2020-2021-2022,
- Guide des Vins Bettane & Desseauve 2018-2019-2020,
- Guide Gilbert & Gaillard 2018-2019-2021-2022,
- The Champagne Guide Tyson Stelzer 2020-2021,
- Tom Stevenson - Christie's World Encyclopedia of Champagne & Sparkling Wine,
- Richard Juhlin - Champagne Guide et Parfum de Champagne.

Flaconnages

Bouteille (75 cl).



GRAND CRU

★★★★

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

