

CUVÉE À L'ANCIENNE MILLÉSIME 2014 · GRAND CRU

Certifications d'exploitation



2013 :
Haute Valeur
Environnementale



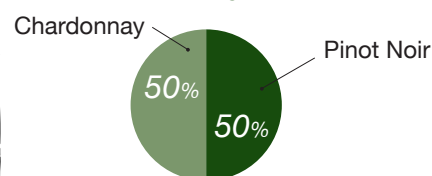
2016 :
Viticulture Durable
en Champagne

Dosage
Extra-Brut
5 g/L

Vinification

Élevée et vinifiée sous-bois, en fûts de chêne champenois de 205 litres puis bouchée à l'ancienne avec un bouchon de liège sur une bague carrée, cette cuvée restera 6 années sur lattes en cave minimum.

Cépages



Dégustation

La Cuvée à l'Ancienne Millésime 2014 arbore une robe à l'aspect lumineux, satiné et assez dense, de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune paille et profonds dans le verre.

Le premier nez se montre intense et d'une grande séduction, évoquant des notes de pralin, de cacao, de noisette grillée, de torréfaction, de nougat, de morille, de mirabelle, de pêche confite, de mandarine. L'aération du Champagne permet d'ajouter au plaisir des notes d'ananas rôti, d'iode, de miel, de figue, de cerise, de beurre chaud, de citron confit, d'abricot confit.

Le premier contact dans le palais est net et frais, avec une effervescence crémeuse et fondue. La Cuvée à l'Ancienne Millésime 2014 développe une matière fruitée pulpeuse et suave, soulignée par une acidité citronnée et de fruits charnus, intégrée et d'une remarquable fraîcheur. Le milieu de bouche est totalement en harmonie, vous gratifiant d'un velouté fruité qui se dépose comme une caresse sur vos muqueuses, relayé par un retour aromatique à l'identique. La franchise crayeuse devenue souple rehausse la sensation crémeuse et de volupté de l'ensemble. La finale suave et raffinée se déploie dans l'arrière-bouche, telle une fleur de sel iodée qui a elle seule porte toute cette richesse de plaisir.

Accords mets | vin

- Copeaux de parmesan affiné au moins 40 mois,
- Saint-Jacques planchées au beurre de noix,
- Turbot cuit sur l'arête, purée de panais liée au chocolat blanc, jeunes pousses et légumes printaniers,
- Velouté de châtaignes et son escalope de foie gras poêlée,
- Suprêmes de volaille sauce morilles,
- Buche d'onglet de boeuf à la plancha sauce béarnaise.

Références

- Guide des Vins Bettane & Desseauve 2020,
- Tom Stevenson - Christie's World Encyclopedia of Champagne & Sparkling Wine,
- Richard Juhlin - Champagne Guide et Parfum de Champagne,
- Michael Edwards - The Finest Wines of Champagne.

Flaconnages

2 000 bouteilles (75 cl).

