

## BLANC DE BLANCS MILLÉSIME 2016 · GRAND CRU

### Certifications d'exploitation



2013 :  
Haute Valeur  
Environnementale



2016 :  
Viticulture Durable  
en Champagne

#### Dosage

Extra-Brut  
5 g/L

#### Vinification

Élevé et vinifié sous-bois, en fûts de chêne champenois de 205 litres dans la plus grande et fidèle tradition champenoise.

#### Cépages

Chardonnay

100%

### Dégustation

La cuvée Blanc de Blancs Millésime 2016 arbore une robe à l'aspect lumineux, satiné et assez fluide, de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune pâle et d'un bel éclat.

Le premier nez évoque un délicat mélange de notes boisées toastées-grillées avec des notes de citron, de noisette grillée, de craie intense aux nuances de réglisse Carensac, de rose, de pistache, d'arachide. L'aération du Champagne permet d'ajouter au plaisir des notes de massepain, de panettone, de poire confite, de framboise, de lait de coco, de pêche de vigne.

Le premier contact dans le palais est souple et frais, avec une effervescence crémeuse. La cuvée Blanc de Blancs Millésime 2016 développe une matière fruitée pulpeuse, croquante et enrobée, soulignée par une acidité citronnée juste tendue et rayonnante. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité crayeuse très pure qui confère de la franchise, de la salinité iodée et de l'allonge dans le palais avec de la résonance calcaire. Le travail sous-bois apporte de la concentration à l'ensemble sans heurter la corde minérale portée par une fraîcheur intrinsèque citronnée. Quelques instants de patience vous gratifieront d'une texture plus veloutée avec un ensemble profond qui marque son empreinte lors d'une finale riche et puissante, concentrée et éclairée, comme la rencontre d'un grand terroir, d'une grande forêt et d'un millésime ensoleillé.

### Accords mets | vin

- Noix de Saint-Jacques juste dorées et servies avec un acidulé d'agrumes,
- Filet de dorade doré au beurre noisette, endives braisées à l'orange,
- Filet de bar à la plancha, asperges et petits pois au pistou de roquette,
- Foie gras frais et fleurs de sel,
- Poêlée de foie de canard, fruits de saison caramélisés, brioche aux pépites de foie gras,
- Ravioles farcies de cabillaud et de concassé de châtaignes avec une crème aux truffes,
- Oeufs en meurette blanche,
- Dos de cabillaud vapeur, écrasé de pommes de terre au parmesan, sauce au beurre blanc,
- Chèvre chaud, reblochon, camembert, tomate séchée, pignons de pin, poire rôtie, vinaigrette aux noix et miel,
- Lamelles de comté affiné 24 mois (avec ses cristaux naturels de tyrosine).

### Flaconnages

Bouteille (75 cl).

