

BLANC DE NOIRS LES CRAYÈRES MILLÉSIME 2016 · GRAND CRU

Certifications d'exploitation



2013 :
Haute Valeur
Environnementale



2016 :
Viticulture Durable
en Champagne

Dosage
Extra-Brut
5 g/L

Vinification

Cuvée parcellaire « Les Crayères » Ambonnay Grand Cru Millésime 2016. Date de vendange et de pressurage : 21 septembre 2016. Mise en cave : 26 avril 2017. Élevée et vinifiée sous-bois, en fûts de chêne champenois de 205 litres. Sans filtration. Passage au froid naturel. Vignes de plus de 50 ans. Parcelle enherbée (H.V.E).

Cépages



Pinot Noir

Dégustation

La cuvée parcellaire Blanc de Noirs Les Crayères Millésime 2016 arbore une robe à l'aspect satiné, lumineux et dense, de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune paille et profonds.

Le premier nez évoque un parfum de chèvrefeuille accompagné par des notes de pain grillé, de brioche chaude, de caramel au lait, de compote de coing et de pomme au beurre. Puis des notes de prune, de cassis, de craie franche et iodée, de pomelo confit, d'abricot, d'amande douce, de grenade, de fraise des bois, de torréfaction et d'épices douces s'expriment.

Le contact dans le palais est net et frais. La cuvée parcellaire Blanc de Noirs Les Crayères Millésime 2016 développe une matière fruitée pulpeuse et enrobée, soutenue par une acidité citronnée 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 au palais. Le travail effectué sous-bois fait respirer le vin qui prend de l'envergure tactile et exprime le caractère de la parcelle avec une richesse aromatique précise et gourmande.

L'ensemble, finement équilibré et dosé, gagne une finale élancée, pulpeuse et crayeuse, gratifiant de matières sèches savoureuses qui prolongent le plaisir.

Accords mets | vin

- Copeaux de parmesan affiné 40 mois,
- Ravioles de foie gras et crème truffée,
- Poularde à la crème de morilles et risotto au parmesan,
- Quasi de veau, risotto crémeux au parmesan et jus aux épices,
- Tournedos de boeuf façon Rossini.

Flaconnages

4 000 bouteilles (75 cl)
288 magnums disponibles en 2024 (150 cl)

