

Rémi Leroy
CHAMPAGNE

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME
2011

CÉPAGE
Pinot Noir

VINIFICATION
100% Cuves Inox

FML
Réalisée et élevage sur lies
Fines avec bâtonnages

MISE EN BOUTEILLE
Mai 2012 sans filtration
ni collage

PH
3.00

DÉGORGEMENT
• Février 2017 – Dosage 2 g/L

REF.

*J. Dupont Le Point n° 2361
Décembre 2017 :*
*Nez biscuit, pâte brisée, mûre,
des notes de terre mouillée,
bouche vive, tendue, bien fruitée,
bonne longueur, à boire jeune.
14.5-15*

*Gault et Millau
Guide Champagnes 2018 :*
*[...] Cuvée particulièrement
aboutie [...] vin vibrant et vivant,
en constante et positive évolution.
Un très beau Blanc de Noirs
complexe et tendu grâce à
un dosage idéal. 16/20*

BLANC DE NOIRS 2011

Les gelées de printemps (-6°C mi-avril sur des bourgeons mouillés) sont catastrophiques et anéantissent 2/3 de la récolte. Les vendanges démarrent en août avec des degrés et un état sanitaire satisfaisants grâce aux faibles rendements.

Nez Puissant, chaleureux, légères notes de torréfaction. Bouche avec du caractère, finale vive et équilibrée. Arômes de pâtisserie, épices en fin de bouche. 2011 n'est pas considéré comme une grande année en Champagne. Ce Blanc de Noirs présente des notes d'évolution positives, et est déjà prêt à boire.

Idées d'accord : soupe de lait aux vermicelles et à la truffe, suprêmes de pintade aux morilles et sa purée de céleri aux éclats de noisette, chantilly de brie à la graine de Carvi et pain grillé au miel.

