

Rémi Leroy
CHAMPAGNE

FICHE TECHNIQUE

BASE
100% 2009

ASSEMBLAGE
75% Pinot Noir
20% Chardonnay
5% Pinot Meunier

VINIFICATION
90% Cuves inox
10% Fûts

FML
Réalisée et élevage
sur lies fines avec
batonnages réguliers

MISE EN BOUTEILLE
Juin 2010
Sans filtration ni collage

PH
3.20

DÉGORGEMENT
• Octobre 2012 - dosage 7g/L
• Octobre 2013 - dosage 3g/L
• Avril 2014 - dosage 0g/L
MAGNUM UNIQUEMENT

REF.

J. Dupont Le Point n°2151 décembre 2013 : Nez de maturité, vineux poire et mirabelle, bouche tendue. Vin fin, belle expression du pinot noir sur un mode subtil. Issu d'un millésime solaire, 2009, il allie la gourmandise et la finesse. 16.5/17 (version dégorgée en octobre 2012 et dosée à 7g/L).

BRUT BASE 2009

La générosité caractérise ce millésime. Une année viticole sans problèmes climatiques majeurs, un mois d'août sec et un temps estival pendant les vendanges en septembre permettent de récolter des raisins parfaitement sains. Les travaux en vert (ébourgeonnage et épamprage) pratiqués au printemps ont volontairement et considérablement réduit la quantité de grappes, car là aussi la nature fût généreuse.

Pour cette cuvée, une majorité des raisins sélectionnés avait un degré naturel très élevé (avoisinant parfois les 12.5% d'alcool potentiel). Cela nous a conduit à réduire la quantité de sucre utilisée lors de la prise de mousse afin de ne pas exagérer le degré alcoolique final.

La dégustation s'en ressent : couleur ambrée due aux Pinot très mûrs, aromatique riche évoquant le pamplemousse, la pêche, la poire, l'amande, de légères notes grillées, bulle caressante, bouche généreuse, ample, à la finale longue portée non seulement par l'acidité, mais également par une matière riche et une pointe d'amertume.

Servir autour de 10°C, à l'apéritif, sur du foie gras, viandes blanches, poissons en sauce.

