

COLLECTION MÉMOIRE

Millésime

2012

Grand Cru



Tout sur la récolte 2012

La campagne viticole 2012 restera en mémoire comme une succession d'accidents climatiques : Gel en février entre -15 et -20°C mais peu destructeur car tôt en saison ; Gel printanier en avril-mai (-7°C) très destructeur car après débourrement précoce ! Orages violents et 10 épisodes de grêle détruisent des raisins (avril à mi-juillet) ; mildiou, oïdium, coulure, millerandage et pour finir par de l'échaudage en août (raisins brûlés par le soleil).

Conclusion, on aura tout vu, une année difficile, une grosse perte de récolte sur pied en 2012, mais pour finir une véritable satisfaction car les grappes qui ont survécu aux incidents climatiques sont saines et de belle maturité lors de la récolte entre le 18 et le 28 septembre 2012.

Données Techniques

Cépages :	45% Chardonnay 55% Pinot Noir
Grands Crus :	Chardonnays de la Côte des Blancs Pinots noirs d'Aÿ et de la Montagne de Reims
Vinification :	Fermentation alcoolique avec levain LALLIER Fermentation malolactique partielle
Assemblage :	100% de vins de l'année 2012
Élevage sur lies :	Plus de 7 ans en cave
Dégorgement :	Dégorgement 6 à 12 mois avant expédition
Dosage :	Brut à 7 g/l

Dégustation

Œil : Belle robe dorée.

Nez : Arômes subtils de miel d'acacia, de brioche et de fruits secs.

Bouche : Bouche équilibrée, gourmande avec une effervescence délicate et crémeuse.

Association mets et vin

Notre millésime 2012 Grands Crus est l'esprit même du champagne de repas.

Il s'accorde à merveille avec des gambas, un poisson comme le turbot grillé, un poulet à la Gaston Gérard (paprika en option) / écrasé de pomme de terre, du fromage de chèvre ou de brebis...

En fin de repas, préférer un dessert gourmand et caramélisé comme une tatin aux poires.

Déboucher la bouteille 30 min avant le service pour favoriser l'expression des arômes.

