

EPHEMERE – MILLESIME 2018
BLANC DE BLANCS – BRUT NATURE – 1^{ER} CRU



Assemblage

Vendange 2018 millésimée : 100% Chardonnay

Terroirs / Sols

Vertus 1^{er} Cru : Sols bruns calcaires sur craie
Parcelle « La Justice » plantée en 1961

Vignes

Entretien de la vie des sols, maîtrise des rendements, recherche des équilibres naturels des raisins.

Récolte

Parcelle vendangée le 3 septembre 2018. Vendanges manuelles, transport en caisses ajourées. Pressoir en inox à membrane Europress. Programme de pressurage doux adapté à l'état des raisins. Seules les cuvées sont utilisées, les tailles sont isolées.

Vinification

Débourbage statique de 15 à 20 heures. Fermentation alcoolique à basse température en cuves de petits volumes. Fermentation malolactique réalisée. Elevage en cuve inox sur lies de 9 mois après récolte. Pas de filtration, passage au froid naturel. Maturation sur lies en bouteille pendant 5 ans. Poignettage manuel avant remuage.

Tirage : Mars 2019 *Dosage* : 0 g/l (brut nature) *Production* : 2004 bouteilles

Dégustation

Ce millésime nous dévoile un nez puissant, une attaque délicate sublimée par des arômes d'abricot et une finale longue et complexe. Un Champagne non dosé qui saura plaire autant aux amateurs qu'aux connaisseurs.

Conseils

Un grand Champagne à boire dès maintenant ou à conserver quelques années pour une évolution aromatique vers la brioche et le pain grillé. Le faible dosage incite à déguster ce Champagne à l'apéritif mais pourra accompagner un repas. Laisser s'ouvrir quelques minutes avant de déguster.

Accords mets et vins

Tartare de daurade / Carpaccio de Saint jacques - Plateau de sushis - Dessert sur les agrumes