

EPHEMERE – MILLESIME 2019

BLANC DE NOIRS – BRUT NATURE



Assemblage

Assemblage millésimé de cépages noirs de la vendange 2019
60 % Pinot Noirs d'Épernay – 40% Meuniers de Trigny

Terroirs / Sols

Épernay : parcelle « les Closets » argiles à silex sur craie - plantée en 1998
Trigny : parcelle "Le Mur des Moines" sols sableux - plantée en 1989

Vignes

Âge moyen des vignes : 31 ans. Entretien de la vie des sols, maîtrise des rendements, recherche des équilibres naturels des raisins.

Récolte

Vendanges manuelles en septembre, 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

Débouillage statique de 15 à 20 heures. Fermentation alcoolique à basse température en cuves de petits volumes. Fermentation malolactique réalisée. Élevage en cuve inox sur lies de 10 mois après récolte. Pas de filtration, passage au froid naturel. Maturation sur lies en bouteille pendant 5 ans. Poignettage manuel avant remuage.

Tirage : Mars 2020 *Dosage* : 0 g/l (Brut Nature)

Dégustation

Robe jaune doré, ce millésime nous dévoile des bulles fines et un nez ample et mature. En bouche, l'attaque est affirmée et patinée par des arômes de figes, noisette et amandes. La texture est crémeuse et la longueur est persistante. Un Champagne non dosé et complexe qui saura plaire aux connaisseurs et convaincre les amateurs au 0 dosage.

Conseils de service

Un grand Champagne à boire dès maintenant ou à conserver quelques années pour une évolution aromatique vers des notes de torréfaction. Le faible dosage incite à déguster ce Champagne à l'apéritif ou pourra accompagner des fruits de mer. Laisser s'ouvrir quelques minutes avant de déguster.

Accords mets et vins

Assortiment de charcuterie - Magret de canard rôti - Risotto à la truffe - Dessert autour du chocolat