

Rémi Leroy
CHAMPAGNE

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME
2010

CÉPAGE
Pinot Noir

VINIFICATION
60% Cuves Inox
40% Fûts

FML
Réalisée et élevage sur lies
fines avec batonnages

MISE EN BOUTEILLE
Mai 2011 sans collage ni
filtration – 852 bouteilles et
212 magnums

PH
3.00

DÉGORGEMENT
• Avril et octobre 2016 –
dosage 3g/L

REF.

*J. Dupont Le Point n° 2309
décembre 2016 : Doré, reflets or
rose, nez fruité, cerise confite,
cake, note épicée, bouche vive,
nette, calcaire, un fruit délicat
et savoureux, belle tension. 16.5*

*Gault et Millau Guide Champagnes
2017 : Un beau Blanc de Noirs
plutôt austère, qui a besoin
d'oxygénation pour révéler toute
sa palette aromatique. 15/20*

BLANC DE NOIRS 2010

Gelées d'hiver (-20°C) provoquant des dégâts significatifs sur la vigne. Printemps sec forçant les racines à explorer les couches les plus profondes du terroir pour y puiser l'eau nécessaire. Fraîcheur à la naissance des futures baies en juin qui diminue à nouveau les rendements (coulure). Pluies importantes à partir de la mi Août dégradant l'état sanitaire. Tri important à la cueillette sur une récolte déjà déficitaire en volume.

Nez fin et élégant doté d'une palette aromatique complexe, déployant des nuances torréfiées mêlées de pâtes de fruits et de coings. Maturité en bouche qui conjugue puissance et équilibre. Belle expression du Pinot Noir pour cette cuvée riche et généreuse.

Accords : suprêmes de volailles aux morilles, foies gras poêlés.

