

Rémi Leroy  
CHAMPAGNE

## FICHE TECHNIQUE

**MILLÉSIME**  
2011

**CÉPAGE**  
Pinot Noir

**VINIFICATION**  
100% Cuves Inox

**FML**  
Réalisée et élevage sur lies  
Fines avec bâtonnages

**MISE EN BOUTEILLE**  
Mai 2012 sans filtration  
ni collage

**PH**  
3.00

**DÉGORGEMENT**  
• Février 2017 – Dosage 2 g/L

## REF.

*J. Dupont Le Point n° 2361  
Décembre 2017 :*  
*Nez biscuit, pâte brisée, mûre,  
des notes de terre mouillée,  
bouche vive, tendue, bien fruitée,  
bonne longueur, à boire jeune.  
14.5-15*

*Gault et Millau  
Guide Champagnes 2018 :*  
*[...] Cuvée particulièrement  
aboutie [...] vin vibrant et vivant,  
en constante et positive évolution.  
Un très beau Blanc de Noirs  
complexe et tendu grâce à  
un dosage idéal. 16/20*

# BLANC DE NOIRS 2011

**Les gelées de printemps (-6°C mi-avril sur des bourgeons mouillés) sont catastrophiques et anéantissent 2/3 de la récolte. Les vendanges démarrent en août avec des degrés et un état sanitaire satisfaisants grâce aux faibles rendements.**

Nez Puissant, chaleureux, légères notes de torréfaction. Bouche avec du caractère, finale vive et équilibrée. Arômes de pâtisserie, épices en fin de bouche. 2011 n'est pas considéré comme une grande année en Champagne. Ce Blanc de Noirs présente des notes d'évolution positives, et est déjà prêt à boire.

Idées d'accord : soupe de lait aux vermicelles et à la truffe, suprêmes de pintade aux morilles et sa purée de céleri aux éclats de noisette, chantilly de brie à la graine de Carvi et pain grillé au miel.

