

Rémi Leroy
CHAMPAGNE

FICHE TECHNIQUE

BASE

60% 2010 + 40% 2009

ASSEMBLAGE

85% Pinot Noir
10% Chardonnay
5% Pinot Meunier

VINIFICATION

55% Cuves inox
45% Fûts

FML

Réalisée et élevage
sur lies fines avec
batonnages réguliers

MISE EN BOUTEILLE

Mai 2011
Sans filtration ni collage

PH

2.95

DÉGORGEMENT ET DOSAGE

- Bouteilles : Avril 2014 3g/L
et 6g/L
- Demi-bouteilles : Octobre
2013 et Décembre 2014
6g/L
- Magnums : Décembre 2015 3g/L

REF.

*J. Dupont Le Point n°2203
décembre 2014 : Doré soutenu
aux reflets roses, nez griotte,
épices douces, tabac, bouche
vineuse, épicée, tendue, très pure,
un vin qui peut tenir un repas,
droit, solide, bien fruité en finale.
16/16.5 (version dosée à 3g/l).*

BRUT BASE 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.

Teinte ambrée. Nez complexe se révélant à l'aération. Les fragrances boisées se fondent aux notes de fruits à noyaux (prune, cerise) et d'amande grillée. En bouche l'attaque est franche et iodée. Bulle fine. L'élevage sur lies apporte du gras. Vin tendu, ce qui est d'avantage souligné dans la version dosée à 3g. L'aromatique évolue sur le chèvrefeuille et l'acacia. Grande longueur. Même si la bulle est discrète, il est possible de carafer le vin pour accélérer son ouverture et l'amener à 10°C ou plus.

Accords : Fruits de mer, homard, poissons grillés, saumon, fromages frais ou affinés pour le 3g. Volaille de Bresse à la crème pour le 6g. Les deux conviennent à l'apéritif mais préférez toujours des beaux verres à vin à des flûtes.

