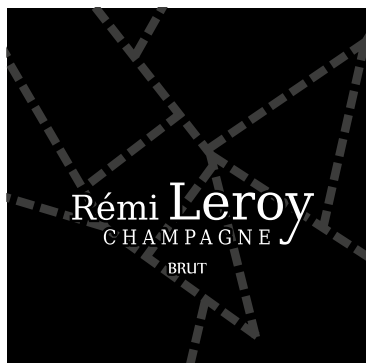


Rémi Leroy
CHAMPAGNE



FICHE TECHNIQUE

BASE

85% 2011 + 15% (2009+2010)

ASSEMBLAGE

60% Pinot Noir
40% Chardonnay

VINIFICATION

80% Cuves Inox
20% Fûts

FML

Réalisée et élevage sur
lies fines avec batonnages
réguliers

MISE EN BOUTEILLE

Mai 2012 sans filtration ni
collage

PH

3.00

DÉGORGEMENT ET DOSAGE

- Bouteilles : décembre 2014
3g/L et 0g/L
- Jéroboams : pas avant 2016

BRUT BASE 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.

Robe légèrement ambrée. Nez expressif : pêche de vignes, fleurs blanches, noisette. En bouche l'attaque est souple et laisse place à une trame minérale fine. Arômes de pâtisserie. Les très faibles rendements de cette année gélive expliquent sans doute cette minéralité exacerbée. Vin à la fois mature, élégant, onctueux et vif. La version sans sucre ni SO2 au dégorgement est d'avantage dans un registre de tension, avec de magnifiques notes de tilleul au nez.

Accords : Volaille de Bresse sauce morilles, foie gras, quenelle de brochet, fromage affiné, fondant au chocolat, charlotte aux fruits frais pour la version 3g. Blanquette de veau, poularde à la crème riz pilaf, poêlée de champignons, bulot mayonnaise, sole meunière, poisson grillé huile d'olive pour le 0g.

