

## Brut Millésimé 2004 Blanc de Blancs

### Identité

Ce millésime « 2004 Blanc de Blancs » a été élaboré exclusivement à partir de la première presse – la plus pure – de chardonnays provenant des meilleurs crus de la Champagne. Plus de 9 années sur lies dans nos caves ont permis à ce champagne d'atteindre sa plénitude.

### L'année 2004

C'est une année à la climatologie paisible et harmonieuse, loin des excès de chaleur du millésime précédent... Elle est même relativement sèche et fraîche par rapport aux moyennes décennales. Mars restant frais, et Avril peu gélif, le débourrement de la vigne est tardif et la floraison s'étale sans accrocs entre le 10 et le 20 Juin. Juillet, chaud et sec, favorise un développement sain de la plante mais la menace de stress hydrique : menace finalement écartée par un mois d'août très pluvieux. Cet apport d'eau relancera à la fois la croissance des grains et leur maturité, qui sera confortée par un magnifique mois de septembre à l'ensoleillement important et aux températures élevées. Cette très belle fin de saison va consacrer la qualité d'un millésime où une abondance de grappes très saines ne demandait qu'à mûrir. Les vendanges débutent le 25 septembre pour les pinots meuniers puis le 27 pour les chardonnays et les pinots noirs. Elles dureront 3 semaines.

### Dégorgement et dosage

Comme tous nos vins, notre « 2004 Blanc de Blancs » est très peu dosé (5 g/L), c'est un **extra brut** ». Dégorgement en 2013, daté sur la contre-étiquette. Repos minimum en cave dégorgement, avant mise en marché : **12 mois**.

### Singularité

Encre de Chine sur papier de riz de Chen Jiang Hong. Pour illustrer ce Blanc de Blancs 2004, Chen Jiang Hong spécialiste de la narration visuelle a travaillé sur le thème « Rêves d'enfance », inspiré par le nez vif et rond qu'offre ce vin. Les notes brochées, d'amande et de noix de muscade évoquent des souvenirs de goûters savoureux.

### Notes de dégustation

**OEIL** : or intense et brillant aux reflets verts, effervescence très fine.

**NEZ** : vif et pointu, au fort caractère d'agrumes, s'enveloppant peu à peu d'une note brochée chaleureuse. Zestes de poivre, de noix de muscade, d'amande douce.

**BOUCHE** : attaque délicate et vive à la fois, bouche ample, harmonieuse et généreuse aux arômes d'agrumes confits et de pâte d'amande. Finale longue et réglissée.

**DEGUSTATION** : Droit, remarquable par sa finesse et son équilibre, il offre de délicats arômes d'agrumes mêlés à un léger beurré. A la fois élégant et généreux, il s'apprécie autant à l'apéritif que pendant le repas.

**Notes personnelles :**

