



CHAMPAGNE PRESTIGE DES SACRES

Janvry - Reims - France

CUVÉE GRENAT MILLÉSIME 2015

PUISSANT - TYPIQUE DE 2015 - GASTRONOMIQUE

CÉPAGES

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

100% de l'année 2015

Dosage : 9,9 g/l

Temps de vieillissement en caves : plus de 5 ans

Temps de repos après dégorgement : 6 mois

ŒIL

La robe propose une belle couleur or vert. L'effervescence révèle avec calme une myriade de fines bulles. La présentation générale de cette cuvée évoque la richesse, la maturité et la sérénité.

NEZ

Le premier nez évoque la fin de l'été : champs de mirabelles, belles notes herbacées de vétiver, d'eau de fougère, de fleurs jaunes et de feuillages comme le laurier ou la coriandre. Après aération, l'expression devient plus « pâtissière » avec des notes de crème et de biscuits, puis ensuite terrienne avec la menthe, les racines, ainsi qu'un caractère empyreumatique. Il s'agit d'un nez complexe et authentique, typique de son année de naissance, à la fois très fruité et mûr, mais aussi bien enraciné dans son terroir.

BOUCHE

L'attaque en bouche est immédiatement marquée par la densité du vin. Large, fraîche avec une effervescence fondue, elle ouvre sur une sensation chaleureuse et une belle matière. Cette consistance est accompagnée par un dosage crémeux très séduisant. L'expression aromatique est à nouveau « pâtissière » doublée cette fois de notes de miel. La texture d'ensemble est riche, volumineuse, chaleureuse et suggère le velours. Elle s'affermis ensuite avec l'arrivée d'une légère sensation de « mâche », liée à une pointe d'astringence.

La finale est riche et longue (10 secondes de persistance). Elle laisse un sentiment acidulé, crémeux et chaleureux, ainsi qu'une dernière sensation saline et salivante. Cette Cuvée Grenat millésime 2015 s'exprime avec beaucoup de franchise. Typique de 2015, elle fait preuve de puissance, de vinosité, d'une belle maturité aromatique et de caractère, avec une sensation de « mâche » très caractéristique. Il s'agit aussi, grâce à sa richesse d'ensemble et sa complexité sapide (acide, sel, sucre), d'un beau vin de gastronomie.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

N'hésitez pas à servir ce vin dans une flûte au gobelet bien galbé, voire dans un verre à vin, et à 10 degrés de température. Ce champagne se plaira en compagnie de mets de belles textures, denses et caressantes, accompagnées de sauces crémeuses. Il est aussi plus tourné vers la terre que vers la mer. Il accompagnera ainsi avec succès la poularde à la crème, un filet de veau sauce chaurce, des escargots sauce roquefort, des ris de veau à la crème, des escalopes de foie gras frais sur velouté de lentillons ou une blanquette de veau.

Le mot du Chef de Cave

« La Cuvée Grenat 2015 s'exprime avec harmonie tout en restituant le millésime qu'elle représente. Ses nuances fruitées et sapides incarnent l'aboutissement d'un millésime révélé à sa juste qualité. »

Jean-Christophe Lenfant

Cuvée disponible en bouteille et en magnum.