

## Champagne Alfred Gratien Brut Millésimé 2007

### *Type de vin*

Chardonnay 59% - Pinot noir 16% - Pinot Meunier 25%

### *Vinification*

Sélection rigoureuse des raisins, vinification et élevage en petits fûts de chêne de 228 litres dans le respect de la tradition, limitation volontaire des volumes. L'autre originalité réside dans le choix d'éviter les fermentations malolactiques afin de respecter la nature du raisin et la personnalité du terroir. Vieillesse des millésimes sous bouchons de liège agrafés. La perméabilité et la souplesse du liège favorisent les micro-apports d'oxygène nécessaires au vieillissement des vins.

### *Conditions climatiques*

L'année 2007 globalement chaude et sèche offre aux vignes de champagne une belle maturité malgré des conditions météorologiques parfois compliquées. La floraison débute en avance par rapport à la moyenne des 25 dernières années en raison des beaux jours du mois de juin. Si juillet est caniculaire, août est frais et humide permettant d'arroser abondamment les vignes et de balancer les chaleurs des mois précédents.

Le retour d'une nouvelle période chaude en septembre accompagne favorablement le déroulement de la cueillette.

### *Dégustation : Complexité, finesse*

**La robe** dorée assez intense présente une effervescence extrêmement fine et régulière.

**Le premier nez** s'exprime avec autorité sur des notes de pain baguette et d'amande grillée, d'orange confite et de poire cuite sont agrémentées à l'aération d'une touche de nougat. Plus tard, on perçoit des notes plus profondes d'épices et de champignons. L'expression est complexe et aboutie.

**L'attaque en bouche** est douce et pétulante. Le vin est étoffé et vif et peu à peu l'effervescence devient plus crémeuse. La franchise de l'acidité et la minéralité crayeuse mettent en exergue une texture soyeuse et légèrement chaleureuse. L'ensemble s'exprime avec harmonie.

**La finale** est bien nette, citronnée, légèrement minérale et assez longue. Elle s'évanouit en laissant le souvenir d'une belle balance acide – sucre, d'une sensation crémeuse et d'une pointe de pétilllement.

Ce Champagne Millésimé parvenu aujourd'hui à maturité est équilibré entre effervescence et vinosité. Il profite pleinement du temps passé en cave pour offrir une belle complexité aromatique.

Un Champagne à apprécier au coin de la « cheminée ».

Pour le servir, privilégier les textures crémeuses et les mets ayant suffisamment de corps.

Dosage: 8,5 g/l Alcool : 12% vol.

