

DOM RUINART ROSE 2004

MILLÉSIME - COMPOSITION - VINIFICATION

Dans la tendance des dix années précédentes, 2004 se révèle être une année plutôt chaude et sèche, sans accident ou "à coup" particulier. Après un hiver doux et un printemps agréable, l'été maussade et une charge importante au vignoble font craindre une maturation délicate. Il n'en sera rien : un mois de septembre de rêve (+2°C et + 20% d'ensoleillement par rapport à la moyenne, avec 80% de pluie en moins) conduit à une récolte parfaitement saine, aux paramètres analytiques excellents.

Assemblage: élaboré à partir de 81% de Chardonnay des grands crus de la côte des Blancs pour 69% (Avize, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger) et de la Montagne de Reims pour 31% (Sillery, Puisieux) et de 19% de Pinot Noir vinifié en rouge, issu du seul cru de Sillery.

Vinification :

- Caractéristiques de l'année en Champagne :
 - Degré potentiel : 9,8° (9,9° pour les chardonnays)
 - Acidité totale : 7,3 gH₂SO₄/l
- Vendanges manuelles
- Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées (18 - 20°C)
- Fermentation malo-lactique
- Dosage : 4 g/l

NOTE DE DEGUSTATION

Le Dom Ruinart Rosé 2004 présente une couleur joliment rosée, avec de délicats reflets cuivrés, encore presque rosés.

Le nez présente une grande douceur aromatique, caractérisée par des notes de fruits rouges joliment mûrs, sucrés : gelée de framboise, de groseille, de fraise des bois. Les notes florales fraîches de rose complètent cette palette aromatique, ainsi qu'une note légèrement minérale (roche humide).

Le millésime 2004 marque le palais de son empreinte franche et droite, apportant fraîcheur et tranchant en finale. Le registre, toujours marqué par les fruits rouges, est complété par des agrumes à pleine maturité : orange sanguine, mandarine. Comme sur le Dom Ruinart Blanc de Blancs 2004 sur lequel s'appuie cette cuvée, un faible dosage permet de souligner la pureté et la complexité des plus grands crus de la Champagne.

MARIAGE

Ce grand champagne rosé basé sur le cépage Chardonnay permet d'aller à la fois sur un registre marin (tataki de saumon, thon mariné...) ou terrien (volailles, veau notamment). Quelques années de garde supplémentaires autoriseront des accords avec les mêmes ingrédients mais autour de notes plus intenses, épicées, chaleureuses.

