

« R » DE RUINART 2009

COMPOSITION - VINIFICATION

2009 en Champagne est une année caractérisée par un été plus sec que la moyenne décennale (40% de précipitation en moins) avec des températures ni trop chaudes ni trop froides permettant de conserver un bon équilibre. Le vignoble a été préservé de gelées printanières cette année-là, puis a bénéficié de l'air sec tout au long de l'été, évitant les attaques de *Botrytis cinerea* ou de mildiou et permettant ainsi un état sanitaire irréprochable. Les vendanges ont débuté le 10 septembre et se sont déroulées dans un climat semblable aux deux mois précédents : idéal pour la maturation des raisins.

L'assemblage se compose de 51% de pinot noir et de 49% de chardonnay, tous issus de grands et de premiers crus de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims.

Vinification :

- Caractéristiques de l'année en Champagne
- Degré potentiel : 10.3°
- Acidité totale : 7,5 gH2SO4/l
- Vendanges manuelles
- Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées
- Fermentation malolactique
- Vieillessement sur lattes en bouteille : 5 ans
- Vieillessement sur lattes en magnum : 7 ans
- Dosage : 5,5 g/l

NOTES DE DEGUSTATION

Teinte lumineuse d'un doré pâle, avec de chatoyants reflets verts et roses.

Très frais, le premier nez du «R» 2009 est marqué par des arômes de fruits blancs (pomme, poire) soutenu par une rafraîchissante note de buis. Le deuxième nez laisse apparaître des notes plus chaudes de fruits secs grillés, comme l'amande ou la noisette.

En bouche, l'attaque, toute en tension, laisse vite la place à une amplitude très ronde, caractéristique du millésime 2009. On retrouve alors les notes pralinées de fruits secs. La finale, structurée, s'accompagne de sensations à la fois fraîches et corsées comme le fait de croquer dans une poire avec sa peau.

En magnum, le fruité charnu et frais est amplifié et complété par des notes épicées plus intenses.

DE LA FLÛTE À L'ASSIETTE

Les notes de fruits blancs et la structure de la finale du 2009 lui permettront d'accompagner une entrée de langoustines rôties à l'estragon et au citron, ainsi qu'un plat comme un filet de lotte braisé au curry, pommes et cébettes.

Comme tous les grands champagnes millésimés de Ruinart, quelques années supplémentaires en cave lui permettront de gagner en complexité et en intensité, et de ravir ainsi les amateurs de champagne à belle maturité.

