

Champagne Alfred Gratien Brut Millésimé 2009

Assemblage :

Chardonnay 58% - Pinot noir 16% - Pinot Meunier 26%

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.

Quelques mots sur le millésime :

Ce millésime restitue à la fois le profil de l'année qui l'a vu naître et le style de la maison Alfred Gratien. L'été 2009 a été chaud en Champagne, mais la vigne n'a pas souffert de stress hydrique grâce à l'arrivée de petites pluies. En conséquence les raisins étaient mûrs et parfaitement sains. Ce profil permet d'envisager une très longue garde.

Dégustation : VOLUMINEUX, CHARNU, PUR, POTENTIEL.

La robe jaune or est particulièrement lumineuse. Elle présente des trains de bulles extra fines et lentes. Un beau cordon de mousse couronne la surface du vin.

Le premier nez est fruité et « pâtissier ». On perçoit des arômes de pêche, de poire, de fleurs de printemps qui se marient au parfum du biscuit à la crème. Quelques instants plus tard, l'expression offre un autre visage avec la cerise, la pomme granny, la brioche et quelques notes torrifiées. Après de longues minutes, l'expression s'oriente ensuite vers un caractère rare et propose des notes de moka et de pain d'épices qui préfigurent de son évolution future.

L'attaque en bouche est ample et velouté. Puis le vin montre une belle consistance, du volume. Cette sensation charnue est typique de l'année 2009. Par ailleurs la qualité exceptionnelle de l'acidité interpelle car elle rend l'effervescence aérienne. L'ensemble produit ainsi une texture de cachemire et laisse un sentiment de pureté.

La finale est délicieuse. Très longue (12 secondes et plus), elle parvient à unir l'acidité et la salinité du vin en un mariage parfait. Cette osmose est du plus bel effet. Puis la finale ponctue la dégustation sur le souvenir d'une pomme gold rush (acidulée et florale).

Servir à 12°C dans une large flûte ou un verre à vin.

A table, réservez-lui les textures les plus nobles. Il fera merveille sur des Saint Jacques sauce clémentine, des huîtres chaudes (Mornay ou au champagne), sur une côte de veau sauce crème ou des pieds de porc et ris de veau en vol-au-vent.

Dosage: 8 g/

Alcool : 12% vol.



Étuis
disponibles
sur demande