

Ruinart

DOM RUINART BLANC DE BLANCS 2010

« La combinaison d'un millésime en tension
et d'un changement œnologique majeur : le tirage liège »

Frédéric Panaïotis, Chef de Caves de la Maison Ruinart

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

C'est un printemps sous le signe de la **fraîcheur** qui marque le début de ce millésime 2010 avec des températures nettement inférieures à la moyenne décennale. Celle-ci persiste jusqu'au moment de la **floraison**, entraînant un retard de cinq jours du cycle de la vigne.

L'été 2010 commence sous de bons auspices, ni trop chaud, ni trop froid, avec une **pluviométrie estivale déficitaire de 25%** comparée à la moyenne des dix années précédentes. Tout change à la mi-août alors que les raisins entament leur maturation : des pluies diluviennes (soit l'équivalent de deux mois de pluie) s'abattent sur la Champagne. Les conditions extrêmes de **chaleur constante et d'humidité ambiante** favorisent le développement du champignon *Botrytis cinerea* qui s'attaque particulièrement au pinot noir et au meunier. Heureusement, le chardonnay, moins sensible à ce stade, est épargné.

Le mois de septembre est plus clément. Les vendanges débutent le **15 septembre** et la **qualité optimale** des chardonnays se maintient jusqu'à la maturité et la fin de la récolte.

Lors de la dégustation des vins clairs, les chardonnays de 2010 nous surprennent par leur richesse : cet **équilibre** dans les altos permet à notre équipe œnologique d'exprimer tout son savoir-faire lors de l'assemblage de ces grands chardonnays.

COMPOSITION

100% Chardonnay issu
uniquement de Grands Crus

90% de la Côte des Blancs (Le Mesnil-sur-Oger, Avize, Chouilly & Cramant)
+
10% du versant nord de la Montagne de Reims (Sillery)

DÉGUSTATION

À L'ŒIL

La robe de ce vin est jaune dorée avec de légers reflets vert d'eau. L'effervescence est fine et persistante.

AU NEZ

Le premier nez présente une note poudrée, florale (Iris) et minérale (roche humide) évoquant l'univers chypré de la parfumerie. Dominent ensuite des notes toastées et épicées : le macis de la noix de muscade pour sa finesse et son intensité, la noisette et l'amande torréfiées, une pointe de café, réminiscence de parfums enveloppants et rassurants. Des notes zestées d'agrumes mûrs dynamisent l'aromatique de ce millésime.

AU PALAIS

À la fois riche et tendu, Dom Ruinart 2010 est sévère, expressif et concentré. Il s'impose avec une grande intensité aromatique. Des arômes de feuille de figuier se mêlent à des notes de thé noir et d'épices fraîches (baies de sil timur, mahaleb). Au palais, la matière se développe et persiste, à la fois ferme et dirigée. Le vin se prolonge avec une finale sous le signe de la fraîcheur relevée par une élégante amertume.

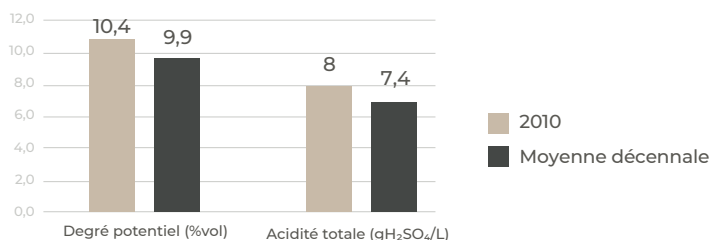
Une sensation sévère et tactile se dégage du Dom Ruinart Blanc de Blancs 2010, un grand vin de chardonnay.

ACCORDS METS & VIN

Les saveurs soutenues de ce millésime, alliées à une intense fraîcheur, offrent de nombreuses perspectives d'accords qui mêlent savoir-faire et modernité :

- Filet de cochon noir du Périgord, macis de muscade, topinambour, filet d'huile de livèche & copeaux de châtaignes toastées
- Homard bleu de Bretagne fumé aux sarments de vignes et épines de sapin, pétales de daïkon, sauce crémeuse aux algues wakamé & zestes de citron
- Poireau en différentes textures (brûlé, frit, en purée), sabayon de pomme de terre & truffe

DONNÉES MILLÉSIME



VINIFICATION

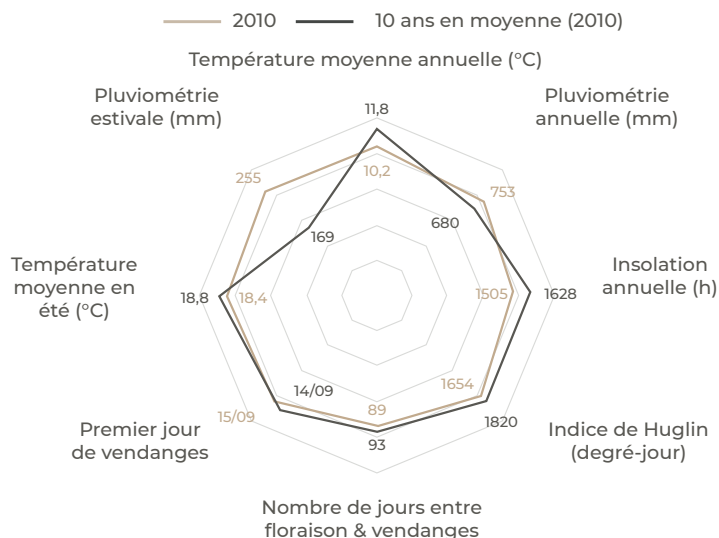
- Vendanges manuelles
- Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées
- Fermentation malolactique
- Tirage liège
- Entreillage manuel
- Minimum 9 ans de vieillissement sur lattes
- Dégorgement manuel
- Dosage : 4g/L

CONDITIONS DE SERVICE

Température de service : 10 -12°C = 50 -54°F

Verrerie : Verre Lehmann 45cL Jamesse ou verre à vin blanc

Potentiel de vieillissement : 10 ans et bien plus en fonction des conditions de stockage



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.