

## DOM RUINART BLANC DE BLANCS 2007

Un Hommage au Goût Ruinart

### COMPOSITION ET VINIFICATION

2007 est une année atypique, l'une des rares en Champagne où les vendanges ont débuté en Août. Après un printemps ensoleillé et très chaud, les mois de Juin, Juillet et Août sont plutôt maussades avec beaucoup de pluie. Néanmoins, cette fraîcheur ne diminue pas l'avance prise par la vigne au printemps et très vite, les baies arrivent à maturation. Assemblage 100% chardonnay, issu uniquement de Grands Crus dont 75% provenant de la Côte des Blancs (Chouilly, Le Mesnil, Oger et Avize) et 25% du versant nord de la Montagne de Reims (dominante Sillery et Verzenay).

Vinification :

- Caractéristiques de l'année en Champagne :
  - Degré potentiel : 9,3°
  - Acidité totale : 8,6 gH2SO4/l
- Vendanges manuelles
- Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées
- Fermentation malo-lactique
- Dosage : 5 g/l

### NOTES DE DÉGUSTATION

Le Dom Ruinart 2007 est d'une teinte lumineuse d'un doré intense, avec de chatoyants reflets verts.

Le premier nez décrit une trajectoire directe à la craie, où les notes de pierre à fusil, de coquille d'huître se mêlent aux arômes fumés de tabac blond. Le second nez révèle un registre printanier porté par des notes légères de sève, de tilleul, d'acacia, d'agrumes jaunes à verts extra frais (citron vert, yuzu) ou encore de fruits verts (prune). Se mêlent à la complexité du bouquet aromatique de subtiles notes de feuille de figuier, de réglisse et de grand thé de Chine.

La bouche de prime abord onctueuse laisse rapidement place à une tension vibrante, caillouteuse et d'une intensité profonde marquée par des notes d'agrumes verts et de pamplemousse. La finale sapide et crayeuse est soutenue par une élégante amertume. Dom Ruinart 2007 est un vin dynamique, ciselé, dévoilant toute la pureté des grands Chardonnays.

### ACCORDS METS ET VINS

En entrée, Dom Ruinart se mariera à un millefeuille de carpaccio de Saint-Jacques et radis noir, marinade à l'huile d'olive bio première pression et agrumes verts. Son élégance et sa texture s'accorderont avec un plat de cabillaud à la vapeur de Champagne, poudré de thé Zhegiang, consommé à l'eau de mer.

