

## CUVÉE MÉMOIRE MILLÉSIME 2015

« LA VINOSITÉ ET LA DÉLICATESSE DE L'ANNÉE 2015 »

Dosage BRUT à 7 g/l. Vieillessement de 5 années minimum en cave avant dégorgement.  
Assemblage de 75% Chardonnay et 25% Pinot Noir en provenance de vignobles Premier Cru  
de la Côte des Blancs (Grauves) et de la Montagne de Reims (Bisseuil).



Disponible en bouteille.

### Analyse visuelle

La robe, dorée clair et lumineuse, est animée d'une multitude de bulles fines et plutôt lentes. Ces dernières alimentent un beau cordon de mousse en surface. L'ensemble suggère la fraîcheur et la grâce.

### Analyse olfactive

Le premier nez est bien ouvert. Il propose des notes de pain, de beurre, de fruits jaunes, de fleurs (jonquille) et de pollen. A l'aération, l'expression s'enrichit de miel et d'eau-de-vie de poire sur un fond iodé. Nous sommes à la fin de l'été. Le vin montre encore beaucoup de potentiel et s'exprime dans un registre complexe, terre-mer, mêlant verger, évolution en cave et caractère maritime.

### Analyse gustative

L'attaque en bouche est souple, marquée par une pointe de douceur, tandis que l'effervescence est fondue. Puis la belle consistance du vin se manifeste et enrobe de sa peau de pêche l'effervescence et le dosage en liqueur. L'ensemble est parfaitement fondu et l'acidité ne réapparaît qu'au moment de la finale. Ainsi la texture suggère le cachemire.

### Finale

La finale est complexe, tendue et assez longue en arômes (6 secondes de persistance). Plus minérale qu'aromatique, elle montre un caractère chaleureux et calcaire, souligné d'une pointe de sel. Elle termine enfin sur une sensation joliment salivante.

**Il s'agit d'un champagne qui joue avec tempérance la partition de son année de naissance. Le millésime 2015 s'exprime ici sans excès, et profite de toute la nuance du savoir-faire maison et de l'origine des raisins. La vinosité chaleureuse est habillée d'une texture riche et délicate. Un champagne à partager entre amateurs.**

### Service et accords

Servez ce millésime dans une flûte bien galbée entre 10 et 12°C de température afin de profiter de sa belle texture et de son tempérament. A table il se mariera avec une sole meunière, un hachis Parmentier végétariens à la patate douce et aux lentilles, un filet de veau pommes Dauphine, une poularde de Bresse à la crème, un quasi de veau sauce Chaource ou des crêpes vonassiennes.

