



CHAMPAGNE - à Verzy - JUILLET-LALLEMENT

GRAND CRU

Spécial Club 2016

IDENTITÉ

Cuvée prestige par excellence et produite seulement dans les grandes années, elle est à l'image de notre vignoble. Un vin typique issu de nos parcelles les plus anciennes, fruit d'un travail et d'une sélection rigoureuse. Depuis une quarantaine d'années, un groupe de vigneron élaborateurs représentant les crus les plus renommés de la Champagne s'attache à faire découvrir l'excellence des Champagnes de propriétés, à travers cette bouteille Prestige. Les principes du Club Trésors de Champagne sont authenticité, rigueur et originalité.

Chaque membre du Club Trésors de Champagne travaille à partir des raisins récoltés sur ses propres domaines. Ceci confère aux vins une grande typicité, beaucoup de caractère, à l'opposé de la normalisation. Chacun des membres doit sélectionner le meilleur de ses cuvées et se soumettre aux exigences d'un règlement strict sous le contrôle d'œnologues et de vinificateurs qualifiés dans le respect des traditions champenoises. Seules les cuvées qui ont franchi avec succès ces épreuves sont jugées dignes d'être proposées à l'amateur de Champagne. Enfin, pour parfaire le plaisir, ces cuvées sont présentées dans un élégant et original flaconnage, propriété du Club Trésors de Champagne.

TERROIRS

Vignobles situés sur les communes de Verzy et Sillery classés Grand Cru.

SOL

Sols calcaires avec présence de colluvions (débris issus de l'érosion des autres couches de sédiments) sur sous-sols à craie bélemnites, assurant un drainage efficace des excès d'eaux et permettant de restituer l'humidité en été.

DÉGUSTATION

La robe or pâle de ce vin laisse apparaître une bulle fine et généreuse. Le premier nez est discret, sur un mélange de fleur blanche et de citron confit. Puis il s'ouvre à l'aération, dévoilant toute sa complexité, avec des notes de pain grillé, de cassis et une touche minérale sur la craie fraîche. L'attaque en bouche se fait sur la fraîcheur des agrumes (citron, pamplemousse). Puis la structure et la gourmandise du vins, aux arômes de fraise de bois et de griotte, nous emmène vers une finale fluide, persistante et légèrement saline. Ce vin pourra accompagner votre apéritif agrémenté de petits toasts de noix de Saint-Jacques au bacon, ou sera idéalement servi au cours du repas, pour accompagner un poulet de Bresse au vin jaune ou bien un tartare de boeuf et d'huitre.

EXPOSITION ET CLIMAT

Nord, Nord-Ouest. Le raisin y mûrit pourtant, grâce à un micro-climat. Le soir, l'air froid descend vers la plaine et l'air chaud formé en journée au-dessus de la Montagne de Reims, descend sur les vignes. La forêt a un rôle de régulateur thermique.

VIGNES

Sélection parcellaire sur vignes âgées de 50 ans. 8 500 pieds par hectare. La taille appliquée est le chablis.

RÉCOLTE

Vendanges manuelles en septembre. Transport en caissettes percées. Pressoir pneumatique 4 000 kgs.

VINIFICATION

Vinification parcellaire en cuves inox. Fermentation thermorégulée. Fermentation malolactique réalisée, stabilisation par le froid et filtration. Élevage en cuve durant 8 mois après récolte. Vieillesse sur lies pendant 6 ans.

ASSEMBLAGE

70 % Pinot Noir 30 % Chardonnay

FLACONNAGE

Bouteille 75 cl Magnum 150 cl

DEGRÉ ALCOOLIQUE

12 % Vol.

DOSAGE

5 g/l

