



BLANC DE BLANCS VINTAGE 2015

ASSEMBLAGE : 100% Chardonnay

LE MILLÉSIME SELON POL ROGER

La situation géographique de la champagne, le plus septentrional de nos vignobles, induit une climatologie capricieuse. C'est pourquoi, dès 1849, Pol Roger, le fondateur de la maison, a établi la tradition de ne millésimer que lorsque les conditions climatiques permettent d'élaborer des raisins de grande maturité.

Un champagne millésimé est avant tout un vin très équilibré. Cet équilibre allie un bon rapport entre le degré potentiel d'alcool et une fraîcheur suffisante. Le premier critère pour millésimer une année est son aptitude à la garde, justifiée par un niveau d'acidité suffisamment élevé en plus de son équilibre gustatif. Le champagne millésimé délivrera, avec l'aide du temps, les innombrables richesses que la nature lui a données.

L'HISTOIRE DU MILLÉSIME

S'inscrivant dans la moyenne des températures décennales, l'hiver fut marqué par un taux d'ensoleillement nettement supérieur à la normale en février et mars. Dans la continuité, le mois d'avril a été particulièrement chaud provoquant le débourrement de la vigne à la mi-avril. La floraison a eu lieu mi-juin, soit dans la moyenne des dernières années.

De la fin mai à la seconde quinzaine d'août, la Champagne connaît un épisode de chaleur et de sécheresse important qui a permis une belle maturation.

Deux à trois semaines avant les vendanges des épisodes pluvieux ont permis aux baies de grossir mais ont demandé une très grande attention dans le choix des dates de début vendanges afin d'obtenir la meilleure maturité possible.

La récolte s'est échelonnée du 2 au 18 septembre. Elle affichait un degré potentiel moyen des moûts de 10,4 % vol avec une acidité totale autour de 7,1 gH₂SO₄/l.

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Une fois récoltés, les raisins sont rapidement et délicatement pressés. Un premier débouillage est effectué au centre de pressurage puis un second dans notre cuverie, à froid (6°C), pendant 24 heures. La fermentation alcoolique se déroule à basse température (18°C) dans des cuves inox thermo-régulées où les cépages et les crus sont vinifiés séparément avant l'assemblage final. La fermentation malo-lactique est réalisée sur tous les vins de la Maison. Après dégustation, assemblage et mise en bouteille, la prise de mousse et le vieillissement s'effectuent dans la fraîcheur de nos caves, à 33 mètres de profondeur. Chaque bouteille est remuée à la main, de manière traditionnelle, avant le dégorgement et le dosage. Les vins se reposent ensuite au minimum trois mois avant d'être expédiés.

LA « CUVÉE »

Le Blanc de Blancs Vintage 2015 est un champagne issu exclusivement de Chardonnays sélectionnés parmi les grands crus de la « Côte des Blancs » : Oiry, Chouilly, Cramant, Avize, Oger et Le Mesnil-sur-Oger.

Élaborée en quantité limitée, cette cuvée a vieilli dans nos caves à 33 mètres de profondeur avant d'être commercialisée.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Blanc de Blancs 2015 se distingue par sa robe d'un or très pale, délicatement teintée de reflets verts et agrémentée d'un cordon fin et régulier.

Le premier nez, expressif et puissant, offre une palette de fragrances mêlant zest de citron et pâtisserie. Son évolution crémeuse procure de la gourmandise.

Après aération, il exhale des arômes complexes de moka et cacao, puis de confiserie et de beurre frais, auxquels se conjuguent des senteurs de zest d'orange avec une singulière élégance.

La bouche dévoile des notes beurrées aux accents de pâtisserie. Progressivement liqueur de noisette et nuances toastées viennent compléter ce profil aromatique empreint d'une fraîcheur acidulée. C'est un champagne gourmand et riche, alliant puissance et finesse.

DONNÉES TECHNIQUES

- Dosage : 7gr/l
- Disponibilité : bouteille de 75cl

