

CHAMPAGNE
CH. de L'AUCHE



CHAPITRE I

BLANC DE MEUNIERS

PÂTISSIER-CRÉMEUX-DÉLICAT

100 % Meunier

ŒIL

La robe de cette cuvée est joliment dorée. Son effervescence, scintillante et persistante, alimente un cordon de mousse bien blanc.

NEZ

Le premier nez est très « pâtissier » : le biscuit cuiller et la pâte à gaufre se mêlent aux saveurs de noisette grillée, d'amande fraîche et de fruits blancs. Fin et appétissant, il s'ouvre à l'aération sur les fruits compotés délicatement agrémentés de notes d'épices (anis, cardamome, poivre blanc) et de sous-bois. L'ensemble est complexe et fondu, comme patiné par le temps.

BOUCHE

L'attaque est tendre, confortable, et fait place à une bouche à la fois ronde et onctueuse. L'effervescence, crémeuse à souhait, se tient en retrait et laisse s'exprimer la belle consistance du vin, souple et chaleureuse. L'ensemble roule sur la langue avec générosité et produit une texture proche du cachemire sur des parfums de fruits compotés et de chêne.

La finale est très longue et propose une belle minéralité. On retrouve de la fraîcheur ainsi que des notes salines et amères très élégantes.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

A servir à 10°C de température, pas moins, sur des entrées fines et tendres (vol-au-vent, Saint-Jacques, boudin blanc, soufflés, velouté de champignon, ...) et des fromages à pâte cuite (gruyère suisse, comté 12 mois, Beaufort 6 mois).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

70% de vins de l'année de référence

30% de vins de réserve

Dosage : 6 g/l

Temps de vieillissement en caves : 3 ans

Temps de repos après dégorgement : 8 mois

LE MOT DU CHEF DE CAVE

« La Cuvée « Les Chapitres » vous invite à un joli moment de plaisir. L'expression est appétissante, souple, crémeuse et jouit d'une finale particulièrement délicate. »

Jean-Christophe Lenfant