



# Blanc de Blancs 2006

## Identité

Ce millésime «2006 Blanc de Blancs» a été élaboré exclusivement à partir de la première presse – la plus pure – de chardonnays provenant des meilleurs crus de la Champagne. Plus de 9 années sur lies dans nos caves ont permis à ce Champagne d'atteindre sa plénitude.

## L'année 2006

C'est une année aux saisons très marquées. L'hiver voit des gelées jusqu'à -17 dans la montagne de Reims ! Le printemps reste frais, mais sans épisode de gelées. Le vrai beau temps ne s'installe que tardivement, le 10 juin, et la floraison commence dès le 15, dans les meilleures conditions possibles. Juillet, comme en 2003, est caniculaire ! Mais août voit les températures redescendre et la pluie arriver, suscitant quelques inquiétudes. Heureusement en septembre le beau temps revient, et la vendange se déroule dans la seconde quinzaine sous le soleil... Et l'abondance.

C'est un millésime généreux et gourmand, mais aussi exigeant : il ne faut pas avoir peur de trier pour ne conserver que les meilleures grappes.

## Dosage

Comme tous nos vins, notre «2006 Blanc de Blancs» est très peu dosé (5 g/L), c'est un «extra brut». Dégorgement en 2015, daté sur la contre-étiquette. Repos minimum en cave après dégorgement, avant mise en marché : 12 mois.

## Thème

Le peintre suédois Jockum Nordström a illustré l'étiquette sur le thème «Volupté», en cohérence avec la générosité et la rondeur d'agrumes mûres de ce grand vin.

## Notes de dégustation

**Œil** : or intense et brillant aux reflets verts, effervescence très fine.

**Nez** : quelques notes salines/iodées s'envolent vite pour laisser place à un nez vif, dominé par les agrumes (citron/mandarine) et amandes douces. Après aération, il rappelle les senteurs de calissons et d'écorces d'orange confites.

**Bouche** : attaque vive, perlage très fondant, l'amplitude se fait peu à peu, révélant la générosité du vin. Le fruit bien mûr et la minéralité s'équilibrent avec subtilité.

*«Bouche à la fois puissante et délicate, elle réserve une finale salivante. Un champagne blanc de blancs très élégant.»*