

## Blanc de Blancs Grand Cru

### Identité

Élaboré exclusivement à partir du cépage Chardonnay, ce vin était surnommé autrefois la « dentelle » du champagne à cause de sa fine et persistante mousse blanche...

### Assemblage

Chardonnays provenant exclusivement de grands crus (ceux classés « 100 % ») de la fameuse « Côte des Blancs », auxquels s'ajoutent systématiquement leurs propres vins de réserve.

### Vinification et élevage

Nous pratiquons encore la vinification réservée autrefois au champagne « Demi Mousse ». Lors du tirage précédant la seconde fermentation (en bouteille) et le vieillissement, moins de sucre et de ferments sont ajoutés pour provoquer cette fermentation que dans le cas d'un champagne normal. On obtient donc un peu moins d'effervescence (environ 4,5 kg de pression au lieu de 5 à 6 normalement).

Le Blanc de Blancs Grand Cru est ainsi élevé **4 ans** sur lies. Ce type de vinification particulièrement adapté au Chardonnay lui donne une grande finesse, et un maximum d'élégance.

### Dégorgement et dosage

Après son dégorgement, dont la date figure « en clair » sur la contre-étiquette, le Blanc de Blancs Grand Cru repose **10 mois** en cave avant expédition.

Comme tous nos champagnes il est très peu dosé (5 grammes de sucres résiduels par litre).  
C'est un **extra brut**.

### Notes de dégustation

**OEIL** : teinte or très pâle, presque argentée, brillante, aux reflets verts. Perlage très fin et un peu moins abondant que sur nos autres champagnes à cause de sa fermentation en bouteille moins puissante.

**NEZ** : vif et floral, premiers arômes nettement agrumes - citron vert, pamplemousse - agrémentés de fleurs blanches. À l'aération apparaissent des touches d'amande et de pain grillé.

**BOUCHE** : l'attaque est vive, et provoque une sensation complexe allant des agrumes aux fruits à chair blanche. On sent la minéralité très particulière de la craie. Finale fraîche et longue.

**DEGUSTATION** : Comme tous les vins très fins, il est aussi fragile et redoute l'exposition aux U.V. Chaque bouteille est protégée du goût de lumière par un film cellulose intégralement compostable. Nous recommandons de maintenir ce film jusqu'au moment du service. La dégustation sera idéale à une température de 8 à 9°. C'est le vin parfait pour l'apéritif, qui peut aussi accompagner les poissons, voire tout un repas s'il n'y a pas de plat trop épicé, ni, surtout, sucré.

**Notes personnelles :**

