

BLANC DE BLANCS D'Aÿ - BRUT - GRAND CRU

Fiche technique – Aout 2019

Assemblage

100% Chardonnay, récolte 2014. (Millésime non revendiqué).

Terroir

15 parcelles de Chardonnay situées sur le village d'Aÿ, soit une surface d'environ 6 hectares.

Particularité liée au terroir et à l'assemblage

Depuis 1950, cette cuvée est élaborée, à partir de raisins blancs Chardonnay que nous cultivons dans un terroir de Grand Cru de raisins noirs. Bien qu'issue d'une seule récolte, cette cuvée n'est pas millésimée car nous cherchons à mettre en avant le caractère du terroir et non la typicité de l'année.

Sol

Argilo-calcaire sur craie à bélemnites.

Cette craie emmagasine et restitue la chaleur solaire. Elle assure le drainage des eaux en excès et restitue l'humidité en été. Elle stocke les principaux minéraux qui donnent au raisin sa forte teneur en ester.

Vignes

Age moyen des vignes de 25 ans. Certifié H.V.E. et viticulture durable en Champagne.

De 8 300 à 10 000 pieds par hectare, tailles Chablis et Cordon de Royat.

Récolte

Vendanges manuelles en septembre, transport en caissettes ajourées. Pressoirs hydrauliques de 4 000 kg.

Vinification

Débourbage statique de 15 à 20 heures. Vinification parcellaire. Fermentation en cuves de petits volumes thermo-régulées. Fermentation malolactique réalisée, stabilisation par le froid et repos de 3 à 4 mois. Mise en bouteilles quatre à six mois après récolte. Vieillesse sur lies pendant 3 ans en moyenne.

Flaconnage : Bouteille de 750 ml, magnum de 1500 ml.

Degré alcoolique : 12,5% vol.

Dosage : 6 g/l

Dégustation

Robe jaune vert brillant, mousse fine

Nez délicat et fruité, agrumes, ananas, pamplemousse

Bouche franche, finesse du Chardonnay, arômes d'agrumes et de fleurs blanches, mandarine en fin de bouche avec une belle persistance gustative sur la fraîcheur. C'est un champagne d'apéritif par excellence.

