

CHAMPAGNE
Gaston Chiquet
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

Réserve Blanc de Blancs d'Aÿ - Brut Millésimé 2008 - Grand Cru

Fiche technique – Novembre 2018

Assemblage

100% de Chardonnay de la récolte 2008

Terroir

Vignobles situés sur la commune d'Aÿ.

Particularité liée au terroir et à l'assemblage

Cette cuvée unique est élaborée à partir de raisins blancs «chardonnay» que nous cultivons dans un Grand Cru de raisins noirs.

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.

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 thermorégulées. Fermentation malolactique réalisée, stabilisation par le froid et repos de 3 à 4 mois.

Mise en bouteilles quatre à six mois après récolte. Vieillessement sur lies pendant 8 ans en moyenne.

Flaconnage : Magnum de 1500 ml.

Degré alcoolique : 12,5% vol.

Dosage : 8 g/l

Dégustation

Robe jaune vert brillant, mousse fine

Nez délicat et fruité, agrumes, poire, miel, avec quelques arômes de vieillissement Bouche franche, finesse du Chardonnay, miel, très bon équilibre et bonne longueur.

Champagne d'apéritif pour les grandes occasions

