



TIERSAUDES MEUNIER

MILLESIME 2013

Cette cuvée parcellaire des "Tiersaudes" est un Champagne éphémère puisqu'elle n'a vu le jour qu'une seule fois en 2013.

Issu d'une parcelle plantée en sélection massale en 1972, le cépage meunier se dévoile sous un aspect minéral, floral et salin. Cépage souvent oublié et même décrié, le Meunier est magique lorsqu'il est conduit sans excès en maîtrisant les rendements.

CUVÉE : Champagne «Les Tiersaudes» Brut nature
TERROIR : Sol argilo-siliceux - Parcelle plantée en 1972

ASSEMBLAGE : 100% Meunier – Millésime 2013

DOSAGE : 0 g/l
FORMATS : Bouteille - Tirage limité à 1396 bouteilles

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec triage. Pressoir Coquard traditionnel. Sélection uniquement de la cuvée (premier jus au pressurage). Vinification et élevage sur lies en barriques. Fermentation malolactique évitée.

DÉGUSTATION :

Robe d'un jaune pâle avec des reflets dorés. Ce Champagne de Meunier offre un nez expressif sur des notes de fleurs odorantes comme le chèvrefeuille ou la pivoine. Viennent ensuite des effluves de garrigue, herbes sèches et citron mûr. La bouche est éclatante de pureté. Toute l'originalité de ces argiles froides s'exprime par une salinité et un toucher de bouche minéral remarquables. La densité finale de ce Champagne s'oriente vers des saveurs de citron jaune rôti

ACCORDS :

Ce champagne du lieu dit « les tiersaudes » accompagnera à merveille le coté iodé, le coté marin. Et pour magnifier cette rencontre Terre/Mer, un king crab, une langoustine al dente ou un ceviche feront tomber de bonheur vos convives. Si vous préférez déguster ce Champagne sur un dessert, alors la simplicité d'un biscuit sec à base de fruits à coques vous réglera.

COMMENTAIRES DE PRESSE

2018 – Magazine Le Point : 16.5/20

2018 – Vinum – Allemagne : 17.5/20



CHAMPAGNE GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR



à Aÿ

