



TERRE MILLÉSIME 2009

EXTRA BRUT

A Azalée

Cette cuvée Millésimée est le fleuron de notre Maison. Et pour garantir l'excellence, ce Champagne n'est produit que lors des années exceptionnelles ; toujours en faible quantité. La philosophie de création de ce Champagne est de laisser s'exprimer la quintessence du Millésime, lors de l'assemblage des cépages. Chaque Millésime extra brut sera donc différent afin de percevoir toutes les qualités organoleptiques offertes par dame nature.

CUVÉE :	Champagne TERRE premier cru - Extra Brut
TERROIR :	Argilo calcaire pour le pinot noir. Age moyen du vignoble : Minimum 50 ans
ASSEMBLAGE :	Année 2009 80% Pinot noir, 10% Meunier et 10% Chardonnay
DOSAGE :	1 g/l
FORMATS :	Tirage limité à 2550 bouteilles et 291 magnums – Bouteille spéciale antique

VINIFICATION :

- *Sélection à la vendange des raisins issus des parcelles les plus vieilles, offrant ainsi les caractères les plus riches de l'identité du Terroir
- *Au pressurage, sélection exclusive des jus de « Tête de Cuvée »
- *Vinification entièrement en barriques de chêne
- *Absence de fermentation malolactique conservant toute l'acidité naturelle du raisin.
- *Mise en bouteille sans filtration
- *Respect des règles anciennes pour la prise de mousse, par utilisation d'un bouchon de liège à la place des capsules métalliques.
- *Vieillessement des flacons dans nos caves au minimum 10 ans (au lieu de 3 exigés habituellement)
- *Tirage limité à 6050 bouteilles et 193 Magnums.

DÉGUSTATION :

La teinte « Or doré » de ce Millésime 2009 laisse à peine apparaître son âge. Au nez, une grande pureté se dégage laissant place à des effluves de houblon, de céréale comme un épi de blé, de lavande. De superbes senteurs délicatement vanillées, de cappuccino, de douceur sensuelle viennent parfaire ce sens olfactif. En bouche, une minéralité évidente laisse s'exprimer un côté terrien d'orge germé, de tabac blond, de fût à whisky. Un Champagne suave, d'une grande sapidité et d'une fraîcheur inouïe après un repos en cave de plus de 10 ans.

ACCORDS :

Il est conseillé de carafier ce Champagne environ 30 minutes avant de le déguster à 12°C afin que l'énergie en sommeil durant ces longues années de vieillissement trouve sa plénitude. Les grands amateurs apprécieront ce Champagne Millésimé à l'apéritif. Mais ce grand vin autorise les accords les plus inédits comme une nage d'oursin et de crabe au safran, un risotto aux truffes et parmesan ou encore une superbe pièce de bœuf juste grillée.

COMMENTAIRES DE PRESSE

2020 – Guide RVF : 91/100
2020 – Guide Gault Millau : 17/20
Décembre 2020 – Magazine le point : 17.5-18/20
Décembre 2020 – Vinum – Allemagne : 20/20
2018 – Vinum – Allemagne : 20/20
2019 – Guide RVF : 15.5/20
2018 – Guide Gault Millau : 17/20
2018 – Bettane & Desseauve : 16/20
2018 – Weinwirtschaft – Allemagne : 95/100

2018 – Le point – J.Dupont : 15.5/20
2018 – Guide Gault Millau : 15,5/20
2017 – James suckling.com : 96/100
2016 – Magazine le Point : 18/20
2016 – Guide Hachette : Coup de Coeur ***
Guide Revel – Canada : 17/20
Wine advocate – USA : 95/100
Wine spectator – USA : 91/100
Stephen Tanzer's – USA : 93/100

CHAMPAGNE
GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR



à Aÿ

