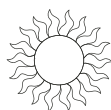




LE CLOS 667

MILLÉSIME 2010

" Champagne Boisé et Epicé "



RETOUR SUR L'ANNÉE 2010

La maturation des raisins s'est déroulée dans des conditions d'itinéraire hydrique exceptionnelles, après un printemps et un été très secs et plutôt chauds, d'abondantes pluies sont survenues vers le 15 août, période à laquelle le grossissement des raisins a accompagné le chargement en sucres des baies. L'inquiétude majeure a été la progression rapide du botrytis, avec des secteurs très touchés à la veille de la vendange, et un phénomène de "tourne" rapide qu'on n'avait pas observé depuis 1967.

Providentiellement, en septembre, le retour d'une période de temps beau et sec a favorisé le tri rigoureux des raisins dans les parcelles.



VITICULTURE



ASSEMBLAGE : 63 % Chardonnay
27 % Pinot Noir 10 % Meunier

VILLAGE : Epernay

Parcelle complantée dans le domaine familial

EXPOSITION : Ouest

SOUS-SOL : crayeux

Vendangées manuellement le 16
Septembre 2010

Viticulture raisonnée en conversion HVE-VDC

PRODUCTION : 1448 bouteilles



VINIFICATION

Fermentation alcoolique maîtrisée à 17°C en cuve inox thermo-régulée

Fermentation Malolactique bloquée

Passage en fût de chêne 6 mois

Mise en bouteille tardive

VIEILLISSEMENT : 13 ans minimum

DEGORGEMENT : 6 mois minimum

DOSAGE EXTRA-BRUT : 6.0 g/L

DÉGUSTATION



Une robe à l'aspect clair et satiné, de couleur or jaune pâle aux reflets jaune vert.



Une fusion délicate de notes florales, pâtisseries, boisées et de fruits confits. Après aération, des notes plus relevées apparaissent, musc, biscuit, noisette grillée, confiture de cerise et épices douces.



Une effervescence riche et fraîche, offrant une matière fruitée charnue soutenue par une acidité citronnée intégrée. Raisonnant en arrière bouche, la salinité.

ACCORDS METS ET VIN

Ce vieillissement en fût de bois apporte fraîcheur, richesse et une finale tendrement épicée qui accompagnera parfaitement des plats de poisson délicats tout comme des ravioles de foie gras.

