

# ASSEMBLAGE 2015

CHAMPAGNE  
**BRUNO PAILLARD**  
REIMS - FRANCE

## LE MILLÉSIME 2015

L'année, souvenons-nous, démarre toujours à l'automne précédent, caractérisé par la douceur et l'humidité en 2014. La pluie se prolonge pendant tout l'hiver, qui se révèle frais mais sans excès. Ce plein d'eau perdue au printemps et semble donc être fait pour l'épisode qui suit : plus de dix semaines de quasi-sècheresse de fin mai à début août ! C'est dans ces conditions idéales que la pleine fleur fait son apparition le 11 juin pour les Chardonnays et le 12 juin pour les Pinots Noirs. Après de longs mois d'ensoleillement, s'ensuit pendant la véraison une période de précipitations, lors de la deuxième quinzaine d'août. Heureusement, le retour d'un temps sec et frais début septembre permet à ces pluies d'être salvatrices, activant ainsi la maturité ralentie par la sécheresse précédente. Le décollage des maturités, deux fois plus rapide que la moyenne, mène à une vendange se déroulant dans de bonnes conditions. Elle commence le 2 septembre et se termine le 18 septembre au sein de l'appellation.

Ce millésime 2015 donne naissance à un vin puissant et structuré, dont l'amplitude insuffle le mouvement, un véritable élan.

## ORIGINE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

L'Assemblage 2015 est élaboré exclusivement à partir de la première presse, la plus pure, de prestigieux Grands et Premiers Crus de Pinot Noir (58%) et de Chardonnay (42%), dont 25% sont vinifiés en petits fûts de chêne ancien. Sept ans d'élevage en cave, incluant 18 mois de repos minimum après dégorgement, lui permettent de développer une grande concentration couplée d'une trame énergétique.

## DOSAGE

Extra-Brut : 4.5g/l.



## NOTES DE DÉGUSTATION

**Oeil :** or profond doré, brillant. Effervescence soutenue.

**Nez :** premiers arômes frais de fraises des bois, évoluant vers le cassis. L'orange sanguine et le pamplemousse rose s'imposent progressivement. A l'aération s'épanouissent des notes puissantes d'immortelle sauvage, de réglisse, de poivre de Sichuan... Sensation intense et concentrée.

**Bouche :** attaque vive, à la fois fruitée et saline. Saveurs d'écorce d'orange confite, de fruits noirs mûrs, portées par une trame puissante. Longue finale évoluant vers la poudre de cacao et les fruits secs.

**Accords :** ses arômes foisonnants de fruits et d'épices fraîches s'épanouiront particulièrement avec des plats légèrement relevés, à la cuisson lente, comme une épaule d'agneau confite au miel et aux épices douces, ou encore des filets de rougets à la crème de safran.

*Production : 21 571 bouteilles, 1 667 magnums, 50 jéroboams.*

## THÈME *ELAN*

Ce millésime solaire a donné naissance à un vin alliant densité et puissance, tenu par une trame énergétique. L'illustration de son étiquette est confiée à l'artiste Gérard Titus-Carmel sur le thème « Elan ».

Peintre, dessinateur et graveur, son travail s'organise très vite en suites et en séries, qui, abouties les unes aux autres, composent un long récit de la perte mené jusqu'au bord du vide et de l'absence. Ses séries les plus récentes se concentrent sur l'espace du paysage, les superpositions, l'organisation de l'ombre et de la lumière. L'artiste amorce ensuite des travaux sur une décennie de saturation de la surface où les couleurs s'engorgent d'elles-mêmes.

Gérard Titus-Carmel a participé à plus de 500 expositions collectives, tant en France qu'à l'étranger, et près de 400 expositions personnelles. Il officiellement représenté la France dans de nombreuses manifestations internationales comme la Biennale de Venise (1972 et 1984), au Guggenheim Museum à New York, ou encore à l'Exposition Universelle d'Osaka (1970).

