

BLANC DE BLANCS 2015



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. Ce plein d'eau perdure 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.

ORIGINE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Blanc de Blancs 2015 est élaboré exclusivement à partir de la première presse, la plus pure, de Grands et Premiers Crus de la Côte des Blancs, dont 25% sont vinifiés en petits fûts de chêne ancien. Plus de sept ans d'élevage sur lies, suivis de 24 mois de repos minimum après dégorgement. Dosage extra-brut : 3g/l.

NOTES DE DÉGUSTATION

Oeil : lumineux or pâle, aux éclats de jaune soutenu, effervescence fine, régulière et persistante.

Nez : premiers arômes d'une fraîcheur sensible qui peu à peu s'étoffe et s'imposera tout au long de la dégustation en une présence continue. Autour de cette trame apparaissent des parfums de fleurs blanches évoluant vers des tonalités plus chaudes d'acacia et de miel. En s'ouvrant, le nez s'enrichit encore de touches de cendres froides, de subtiles notes fumées et de vanille de Tahiti mêlées de tabac blond et de bois de cèdre.

Bouche : présence immédiate, puissante. La texture est volumineuse, pleine, et en même temps emmenée par cette trame crayeuse annoncée au nez, qui portera loin la finale en bouche. Sensation de fruit charnu, orange sanguine et reine-claude, saveurs acidulées de cédrat et d'abricot confit s'enrichissant à l'ouverture d'une sensation pâtissière. L'ensemble s'accomplit en une finale à la fois iodée et suave rappelant les algues nori et la trace merveilleusement fraîche des tomates de Pachino.

Production : 16 022 bouteilles, 1 063 magnums, 55 jéroboams.

THÈME «Présence»

Ce vin est à l'image du millésime dont il est issu, tout sauf classique : son intensité solaire, mêlée à la fraîcheur de ses terroirs crayeux, s'impose dès les premiers instants tout en permettant une longueur en bouche rayonnante. Blanc de Blancs 2015 est ainsi un vin tactile, ample, à la présence irradiante et positive, pleine et fidèle dans le temps. Un vin qui convoque progressivement le dégustateur dès l'instant du service, sans jamais faiblir dans le verre.

Ainsi s'est imposé, à mesure que le vin s'ouvrait, le thème « Présence », interprété par l'artiste [Jeff Kowatch](#). Reconnu pour ses compositions solaires, ses oeuvres dégagent une énergie très forte, par leurs formes généreuses et leurs couleurs lumineuses dont les couches se superposent les unes aux autres.

