

BLANC DE BLANCS 2014

CHAMPAGNE
BRUNO PAILLARD
REIMS - FRANCE

LE MILLÉSIME 2014

Année particulièrement marquante car contrastée. Contrastée par ses variations de températures et par la répartition de sa pluviométrie. L'automne 2013, particulièrement arrosé, est également marqué par la chaleur de septembre à novembre. Nous devons alors patienter jusqu'au mois de mars pour retrouver un temps sec, qui débute un printemps magnifique menant à un débourrement précoce, mais sans gelées. S'ensuit dès le 8 juin la pleine fleur, belle et homogène pour les trois cépages ! Après ce bon présage, arrive un été compliqué : l'instabilité et la variabilité du climat, en plus d'une pluviométrie importante pour certaines régions, font souffrir les cépages noirs. Heureusement, le mois d'août et son rafraîchissement soulagent la vigne. Le mois de septembre connaît un temps chaud et sec, énonciateur d'une vendange précoce. Elle démarre selon les crus dès le 8 septembre et se termine le 20 septembre. Les Chardonnays, grands gagnants de cette année hâtive et contrastée, ont su à nouveau nous montrer leur potentiel et leur capacité de résilience.

Ce millésime 2014 évoque la gourmandise, le charnu et une luxuriance quasi exotique... à seulement 3g de dosage.

ORIGINE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Le Blanc de Blancs 2014 est élaboré exclusivement à partir de la première presse, la plus pure, de grands crus de Chardonnay du cœur de la Côte des Blancs : Oger, Mesnil-sur-Oger, Cramant et Chouilly, dont 25% sont vinifiés en petits fûts de chêne ancien. Il bénéficie de 8 ans d'élevage sur lies et de 16 à 18 mois de repos après dégorgement.

DOSAGE

Extra-Brut : 3g/l.

NOTES DE DÉGUSTATION

Oeil : une teinte or pale et brillante, à l'effervescence très fine, témoin du temps d'élevage prolongé de ce vin.

Nez : premiers arômes très enveloppants à la fois de fruits, d'aubépine et d'embruns... Notes d'agrumes généreuses tels le yuzu et l'orange sanguine, relevés par une fraîcheur anisée. A l'aération le vin évolue vers les fruits à coque, l'amande, mêlés aux senteurs d'abricot.

Bouche : l'attaque est précise et souple. Le vin se place sur l'ensemble du palais, il est épanoui, à belle maturité. Sa texture, comme devinée à l'œil, est caressante, presque onctueuse. Une grande cohérence aromatique se profile entre nez et bouche : la fraîcheur du millésime s'exprime dans sa trame saline et sa persistance, sans austérité aucune. La chair des fruits jaunes mêlés de badiane se goûte pleinement, inspirant le thème « Gourmand ».

Accords : la texture enveloppante de ce vin en fait un merveilleux compagnon de fruits de mer et de poissons crus. Son intensité accompagne par ailleurs très bien les gambas grillées ou fumées, voire certaines viandes comme du porc ibérique au yuzu et une sauce aux truffes.

Production : 15 063 bouteilles, 993 magnums, 23 jéroboams.



THÈME *GOURMAND*

Ce vin, témoin de la surprenante générosité de ce millésime, pourtant frais : il est une véritable invitation à la gourmandise. Pour illustrer ce vin, l'artiste Monique Tello a été commissionnée sur le thème « Gourmand ».

Peintre et graveur, Monique Tello enseigne à l'École des Beaux Arts de Poitiers depuis 1981. La liberté de son dessin, la fluidité de son trait, le va-et-vient du geste, entre méthode et hasard apportent à son œuvre fantaisie et poésie. Formée par le mouvement Support-Surface, imprégnée de l'Action painting et de l'écriture automatique, elle s'en distingue par les perspectives sous-jacentes inscrites dans des recouvrements successifs, la sensibilité de son écriture et la subtilité des teintes choisies.

