

Brut Millésimé Assemblage 2004

Identité

Ce millésime « 2004 Assemblage » a été élaboré exclusivement à partir de la première presse – la plus pure – de raisins provenant de 9 crus de la Champagne en proportions tenues secrètes. Composé à 48% de Chardonnay et 52% de Pinot Noir, il va reposer **9 années** sur lies dans nos caves.

L'année 2004

C'est une année à la climatologie paisible et harmonieuse, loin des excès de chaleur du millésime précédent... Elle est même relativement sèche et fraîche par rapport aux moyennes décennales. Mars restant frais, et avril peu gélif, le débourrement de la vigne est tardif et la floraison s'étale sans accrocs entre le 10 et le 20 juin. Juillet, chaud et sec, favorise un développement sain de la plante mais la menace de stress hydrique : menace finalement écartée par un mois d'août très pluvieux. Cet apport d'eau relancera à la fois la croissance des grains et leur maturité, qui sera confortée par un magnifique mois de septembre à l'ensoleillement important et aux températures élevées. Cette très belle fin de saison va consacrer la qualité d'un millésime où une abondance de grappes très saines ne demandait qu'à mûrir. Les vendanges débutent le 25 septembre pour les pinots meuniers puis le 27 pour les chardonnays et les pinots noirs. Elles dureront 3 semaines.

Dégorgement et dosage

Comme tous nos vins, notre « 2004 Assemblage » est très peu dosé (5 g/L), c'est un **extra brut**. Dégorgement en 2012, daté sur la contre-étiquette. Repos minimum en cave après dégorgement, avant mise en marché : **12 mois**.

Singularité

Huile inédite d'Arthur Djouroukhian. Ce Brut millésimé Assemblage 2004, offre une structure ample et douce, des saveurs souples et enveloppantes. Arthur Djouroukhian a illustré la très grande élégance de ce vin sur le Thème « Harmonie, Symphonie ».

Notes de dégustation

OEIL : or jaune aux éclats ambrés, effervescence brillante et joyeuse.

NEZ : vif et précis au début, affirmant progressivement une structure ample et complexe. Jeunes et tendres parfums fruités - cassis, mûre sauvage et griotte très mûre – mêlés à la vigueur d'agrumes fraîchement pressés. Finale vers la chaleur discrète de notes de viennoiserie, de gelée de coing, de miel d'acacia.

BOUCHE : pleine et retenue à la fois, saveurs souples et enveloppantes de fruits murs et de notes épicées : cannelle, bois de cèdre, noisettes grillées. Très grande harmonie. Finale de zeste de coing confit, subtile et longue.

DEGUSTATION : Ce millésime 2004 Assemblage offre un équilibre mature dans une palette aromatique très ample, allant de fruits confits aux mûres sauvages et au pain d'épices...

Notes personnelles :

