

Cramant

BLANC DE BLANCS
GRAND CRU 2016

CÉPAGES ET TERROIRS

- Assemblage composé à 100 % de chardonnay.
- Terroir composé à 100 % de craie.
- Vignes situées dans le village de Cramant.

VINIFICATION

- Vendange manuelle avec tri des raisins,
- Pressurage direct avec sélection des premiers jus,
- Débourbage à froid 12 à 24 h sans enzyme puis entonnage,
- Fermentation en barriques, demi-muids et foudres.

ÉLEVAGE

- 8 mois sous-bois,
- 40 mois sur lattes en cave minimum,
- 3 mois minimum après dégorgement,
- Fermentation malolactique partielle,
- Pas de collage et légère filtration,
- Dégorgement avec liqueur vinifiée et élevée en fût.

ACCORDS ET DÉGUSTATION

La robe jaune clair à jolis reflets verts de cette cuvée est très animée. La présentation générale est pleine de vie et de pétulance.

Le premier nez est ouvert et prenant. Il propose des arômes de poire et de jasmin, de citronnelle et de biscuit, qui annoncent à la fois la fraîcheur et la complexité du vin. Après quelques secondes d'aération, le fond « fumé/boisé » se détache plus nettement. On perçoit en outre de belles notes exotiques (mangue et vanille), de la noisette grillée, une sensation iodée ainsi qu'une pointe de torréfaction.

L'attaque est large et confortable puis la bouche révèle une belle matière, structurée et suave. Consistance et vivacité donnent le tempo tandis que l'effervescence et le dosage en liqueur sont parfaitement fondus dans ce corps. L'ensemble génère un joli grain, une texture qui peut s'apparenter au lin. On perçoit en bouche des parfums de pamplemousse, de vanille et de poire à nouveau. La seconde partie de bouche est avant tout marquée par la qualité de l'acidité ainsi que sa sapidité.

La finale est très longue (environ 10 secondes de persistance), nette, pure et termine sa course comme une caresse calcaire, ornée de tanins soyeux. Elle ponctue admirablement la dégustation et laisse un sentiment gourmand et salin.

À servir dans une flûte au large gobelet. Réservez-lui les poissons grillés ainsi que les crustacés à chaires serrées (rouget, cabillaud, lotte, espadon, thon, bonite, homard...) accompagnés de notes exotiques (passion, vanille, agrumes, mangue...). À essayer aussi sur de beaux fromages de chèvre comme le Selle-sur-Cher ou le Pouligny-Saint-Pierre.

Dégustation par Franck WOLFERT

CHAMPAGNE
TELLIER

14 avenue du Mont Félix - MOUSSY 51530 (France)

contact@champagne-tellier.com