

Vignes de Pierry

EXTRA BRUT
PREMIER CRU

CÉPAGES ET TERROIRS

- Assemblage composé à 70 % de chardonnay et 30 % de pinot meunier.
- Terroir composé de 50 % de craie et 50 % de silex.
- Vignes situées dans le village de Pierry (lieux dits Les Rocherets et Corrigot).

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 doré, flavescente, propose une myriade de bulles extrêmement fines et lentes.

Le premier nez est biscuité et miellé. Le fruité est discret et ce sont plutôt des arômes de tilleul et d'épices orientales qui nous parviennent. La sensation évolue ensuite vers des notes de sous-bois, de poire crassane, de réglisse, d'algues marines. L'expression oscille entre terre et mer avec grâce. Il s'agit d'un nez racé, signant une belle cuvée d'exception.

L'attaque est très équilibrée, entre tendresse et vivacité. Puis le vin semble se révéler en bouche. L'acidité salivante et l'effervescence crémeuse s'associent pour produire une sensation soyeuse. Le corps du vin suffisamment charnu apporte ce qu'il faut de matière pour donner de la consistance à cette belle étoffe et ainsi parfaire l'équilibre. L'ensemble s'exprime sur un fond aromatique « biscuité - boisé ».

La finale est très longue (10 secondes de persistance), vive et très salivante. Le vin termine sa course sur une note pointue et saline.

À servir dans une très grande flûte. Si l'on souhaite préserver la pureté de cette cuvée, il convient de la servir seule, sans accompagnement. À table elle accompagnera sans problème des huîtres gratinées, un curry de poisson, une sole meunière, un homard grillé aux épices, une poularde de Bresse à la crème, une pièce veau élevé sous la mère ou un fromage de Comté de 36 mois.

Dégustation par Franck WOLFERT

CHAMPAGNE
TELLIER

14 avenue du Mont Félix - 51530 MOUSSY (France)
contact@champagne-tellier.com - www.champagne-tellier.com