

La Côte aux Cerisiers

B L A N C D E B L A N C S
M O U S S Y

CÉPAGES ET TERROIRS

- Parcelle *La Côte aux Cerisiers* plantée en 1975 à Moussy,
- Sélection massales de chardonnay,
- Terroir composé de craie et de silex,
- Exposition Sud-Est.

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, bâtonnage et ouillage régulier.

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,
- Tirage avec bouchon en liège.

ACCORDS ET DÉGUSTATION

La robe jaune très pâle de cette cuvée est nuancée de jolis reflets verts. L'effervescence, fine et lente, alimente un mince cordon de mousse en surface. La présentation générale est fraîche et sereine.

Le premier nez confirme l'impression visuelle. La fraîcheur du printemps s'exprime grâce aux parfums d'agrumes, d'amande et de laitages. Des arômes de biscuit légèrement vanillés apparaissent et signent l'élevage et le bon vieillissement de la cuvée en cave. Après aération, l'expression s'oriente vers un caractère plus « terrien » avec des notes de sous-bois et de blé, mais aussi de l'ananas et un caractère lactique. Il s'agit d'un nez encore sur la réserve, mais qui augure d'un beau potentiel.

L'attaque en bouche est vive, tonique et marquée par une belle acidité. Celle-ci apporte ensuite toute son énergie pour donner du rythme à la dégustation et générer une certaine fluidité. L'effervescence participe aussi à cette sensation et la cuvée prend une forme tendue sur des arômes vanillés. De jolis tanins arrivent ensuite.

La finale est longue (environ 8 secondes de persistance), légèrement astringente et très salivante. Elle est aussi saline et calcaire et finalement plus minérale qu'aromatique.

À servir dans une flûte élancée, entre 8 et 10°C de température afin de préserver sa droiture et son expression aromatique. On pourra l'accompagner de feuilletés aux graines, de tuiles au parmesan, de cubes d'Emmental, de ceviche ou de toasts de crabe et granny Smith.

Dégustation par Franck WOLFERT

C H A M P A G N E
T E L L I E R

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