

Les Monts d'Or

B L A N C D E B L A N C S
C H A V O T - C O U R C O U R T

CÉPAGES ET TERROIRS

- Parcelle *Les Monts d'Or* plantée en 1989 à Chavot-Courcourt,
- Sélection massale de chardonnay,
- Terroir composé de craie,
- Exposition Nord.

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 à reflets verts de cette cuvée est très séduisante. L'effervescence, animée de trains de bulles rapides, alimente une très belle couronne de mousse en surface.

Le premier nez est bien ouvert. Il livre des notes séduisantes de mandarine, de guimauve, de mimosa, sur un fond iodé. Après quelques instants on perçoit le beurre frais, les algues marines et les fleurs blanches qui apportent beaucoup de fraîcheur et un sentiment maritime. Il s'agit d'un nez très élégant, se tenant à peine en début de maturité.

L'attaque en bouche est assez large puis le vin impose sa belle consistance. La bouche est ample et le gaz carbonique participe à la sensation de volume. La belle acidité du vin tient lieu de colonne vertébrale et développe des parfums d'agrumes. L'effervescence se marie rapidement au caractère corsé de la cuvée et produit une texture proche de la laine. Il se dégage par ailleurs de la dégustation un sentiment maritime qui nous accompagne jusqu'à la finale.

La finale est effervescente, pétillante, longue (environ 8 secondes de persistance), très salivante et fruitée. Elle termine sa course sur une sensation d'amertume élégante rappelant la peau de pamplemousse.

À servir dans une flûte au large gobelet et entre 10 et 12°C de température afin de mettre en valeur le volume du vin et la minéralité de la cuvée. Proposez-lui des poissons à chair ferme, rôtis ou grillés.

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