

La Goutte d'Or

P I N O T N O I R
F O N T A I N E S U R A Y

CÉPAGES ET TERROIRS

- Parcelle *La Goutte d'Or* planté en 2001 à Fontaine-sur-Aÿ.
- Pinot noir planté sur un sol crayeux.
- Exposition Sud.

VINIFICATION

- Raisins récoltés bien mûres
- Vendange manuelle avec tri des raisins,
- Pressurage direct avec sélection des premiers jus.
- Débourage 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 propose une effervescence foisonnante. Une multitude de bulles extrêmement fines et rapides forment un mince cordon en surface.

Le premier nez est fruité et très frais. On perçoit des parfums de fruits jaunes et de melon vert sur un fond mentholé. Après quelques instants d'aération, des notes plus profondes se dégagent. Noisette, beurre, brioche, thym nous parviennent tour à tour. Il s'agit d'un nez complexe, qui nous promène dans différents univers.

L'attaque en bouche est douce, très confortable, puis on est frappé par la matière du vin. Il se révèle ample, plein et produit une sensation grasse. Cette corpulence enrobe totalement l'effervescence tandis que l'acidité joue sa partition en contre point. L'ensemble s'exprime sur un fond aromatique « biscuité - boisé » ainsi qu'une texture dense et caressante comme le cachemire.

La finale est très longue (10 secondes de persistance) et laisse apparaître de doux tanins, ce qui retarde la sensation de fraîcheur qui intervient ensuite. Le vin termine sa course sur une note crayeuse et chaleureuse.

Servir cette cuvée dans un verre à vin et à 12°C de température afin de favoriser sa texture. A réserver lors d'un repas autour de beaux produits de la mer : saint Jacques rôties, soles meunière ou turbot au champagne.

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