

HOMMAGE PARCELLAIRE

Les Roches - Millésime 2013

VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Jonquery, parcelle les Roches
- Sol : argileux (illite)
- Age des vignes : 22 ans

VINIFICATION

- Assemblage cépages : 100% Meunier
- Assemblage années : 2013
- Nombre de bouteilles produites : 700
- Fermentation alcoolique : en fût
- Fermentation malo-lactique : non
- Elevage : en fût - en fût
- Vieillessement en cave : 36 mois sur lies - bouchage liège et agrafage
- Dosage : Brut nature

Disponible en bouteilles (75 cl).

DÉGUSTATION

- La robe légèrement dorée est animée d'une belle effervescence et d'une mousse bien blanche.
- Le nez montre un début de maturité et de la personnalité. On perçoit les fruits à noyau comme la mirabelle ou la Reine Claude, des notes de pralin et de biscuit cuillère sur un fond très légèrement anisé. Plus tard la pêche jaune et des notes pâtisseries apparaissent. On constate une expression entre les arômes de jeunesse et de vieillissement en cave, et surtout une expression originale pour le cépage, comme caché derrière son terroir.
- L'attaque en bouche est souple, puis l'on retrouve le pétilllement d'une texture aérienne, au corps fluide et détendu par une vivacité tranchante et un dosage imperceptible. Là encore le cépage est méconnaissable. La finale est acérée, pointue et longue (5 à 6 secondes), mais surtout elle exprime beaucoup de minéralité. Légèrement terreuse, elle propose de jolis amers ainsi qu'une note salée.

Il s'agit d'un Champagne de terroir, au profil bien éloigné des standards habituels du cépage.

- Une cuvée à servir à 10°C dans une flûte galbée pour profiter calmement de son expression. A table, il profitera de la compagnie des poissons grillés, mais aussi des légumes anciens, des volailles rôties, de la viande de veau et des fromages de Comté et de Beaufort.

