



C17 - Les Grands Crus d'Exception de Champagne

AOC Champagne Grand Cru, Champagne, France

Une aventure collective !

Il s'agit avant tout d'une histoire originale... Une histoire de passion commune pour les terroirs d'exception !

Ensemble, ils ont donné naissance à une Cuvée unique, née depuis le pressoir de l'assemblage des 17 Grands Crus de la Champagne pour donner chaque année seulement 1600 magnums de vin rare.

PRÉSENTATION

Ce sont 15 femmes et hommes, pour la plupart vigneronnes de pères en fils ; tous détenteurs d'un patrimoine vivant, riche et complexe... Tous amoureux de leur terroir et épris de convivialité, d'échanges et surtout de partage !

Leur volonté est claire : mettre en lumière la force d'un collectif afin de promouvoir leur terroir.

Ensemble - et c'est le mot-clé - ils ont fait ce qu'aucun de leurs confrères n'avait réussi à faire auparavant : se regrouper en association, les Grands Crus d'Exception de Champagne, pour échanger et progresser ensemble, organiser des événements et élaborer une cuvée unique baptisée C17 en référence aux 17 villages Grands Crus qui la composent.

SITUATION

Les Grands Crus de la Montagne de Reims et de la Côte des Blancs

TERROIR

Sélection par les vigneronnes de leurs parcelles les plus qualitatives et tri minutieux des raisins

? CHARDONNAY : Avize - Chouilly - Cramant - Le Mesnil-sur-Oger - Oger - Oiry

? PINOT NOIR : Ambonnay - Ay - Beaumont-sur-Vesle - Bouzy - Louvois - Mailly-Champagne - Puisieulx - Sillery - Tours-sur-Marne - Verzenay - Verzy

VENDANGES

31 août 2018, réalisée dans les 17 Grands Crus de Champagne par les 15 vigneronnes de l'association des Grands Crus d'Exception de Champagne.

235 kg de chaque Grand Cru assemblés dans un pressoir vertical traditionnel, soit 4000 kg au total avec 65% pinot noir - 35% chardonnay.

VINIFICATION

Assemblage de 4000 kilos de raisin dans un pressoir vertical traditionnel.

Entonnage le 1^{er} septembre 2018 dans un foudre de 10 hl, un demi-muid de 6 hl et cinq fûts de 2,25 hl.

Fermentation malolactique effectuée

Tirage le 9 avril 2019 de 1600 magnums

ÉLEVAGE

LA VINIFICATION :

- Entonnage le 1^{er} septembre 2018 dans un foudre de 10 hl, un demi-muid de 6 hl et cinq fûts de 2,25 hl.

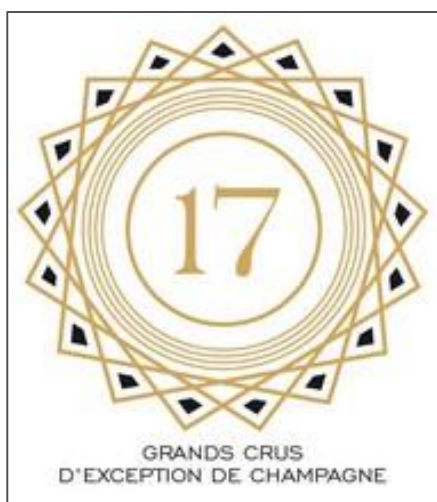
- Fermentation malolactique effectuée

LE TIRAGE : 9 avril 2019 de 1600 magnums

LE DEGORGEMENT :

- Octobre 2023

- Dosage : 4 g/l (EXTRA-BRUT)



CÉPAGES

Pinot Noir 65%, Chardonnay 35%

12.5 % VOL.

Contient des sulfites.

DÉGUSTATION

La robe bouton d'or rayonnant prépare les sens à la générosité du nez. Les arômes sont francs et mûrs, dans un condensé de juteux fruits jaunes à noyau, pêche, coing, abricot, mirabelle, avec des nuances gourmandes de frangipane et de fruits à coque tels la noisette. La bouche est tonique et volumineuse, dominée par les agrumes mûrs, évoluant rapidement vers des notes rassurantes à la fois exotiques et épicées de vanille, de fruit de la passion et d'amandes torréfiées. La finale acidulée et zestée est persistante et enivrante.

ACCORDS GOURMANDS

Soupe de courge émulsionnée à la crème épaisse et aux graines de cardamome et son œuf « parfait » saupoudrés de grains de café râpés et de quelques copeaux de mimolette (recette proposée dans le livre Fûts et foudres de la Champagne par Philippe Mille, chef du restaurant 2 étoiles Michelin Les Crayères).

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Cuisine du monde, Crustacés, Poissons, Volailles

