



Millésime 2012 - Grand Cru Bouzy - Brut

Champagne Grand Cru Bouzy, Champagne, France

C'est l'expression même du terroir d'exception de Bouzy. Issu de cette rare commune classée grand cru tant pour le pinot noir que pour le chardonnay, cette cuvée assemblée à parts égales les qualités de ce deux cépages dits "nobles" pour en faire un "très grand Champagne".

LE MILLÉSIME

2012... tout est bien qui finit bien !

A part pour le botrytis et les tordeuses de la grappe, les attaques sont venues de tous les côtés. : gel d'hiver, gel de printemps précoce puis tardif, pluies diluviennes apportant le mildiou, grêle dans certains secteurs du vignoble, froid pendant la fleur et, en fin de parcours, un soleil cuisant qui provoque l'échaudage des grappes et un stress hydrique des sols.

L'oïdium est aussi bien présent. C'est même la première fois que cette maladie cohabite avec le mildiou puisque les conditions nécessaires à leur développement sont opposées.

Des pluies régulières pendant la maturité ont bien alimenté les raisins sans pour autant provoquer de botrytis.

Il faut croire que la vigne doit souffrir pour sublimer ses fruits. Malgré un petit rendement de 9000 kilos par hectare dû aux accidents climatiques et aux maladies, la composition des jus fait déjà sentir dès les vinifications les très grands vins qu'ils deviendront : équilibrés de lente évolution au nez racé, de texture soyeuse et d'une belle puissance aromatique qui tourne vers un fruit généreux.

SITUATION

- Bouzy (Grand Cru, Montagne de Reims)

TERROIR

- Bouzy : sous-sol de pleine craie et sol argilo-calcaire, exposition régulière tournée au sud

- Climat du Bassin Parisien, avec des hivers doux, des printemps incertains, des étés chauds et des automnes frais mais habituellement assez beaux

À LA VIGNE

- Viticulture durable : certifications Haute Valeur Environnementale et Viticulture Durable en Champagne (engrais organiques, enherbement et autres techniques agroécologiques)

- Les vieilles vignes ne sont plus arrachées mais entreplantées pour préserver le potentiel génétique.

VENDANGES

- Cueillette manuelles

- Tri sur pied si nécessaire

- Caisses blanches pour abaisser la température des raisins

VINIFICATION

- Pressurage traditionnel, fractionnement des jus

- Débourageage par flottation 4 heures (limitation de l'infusion des impuretés)

- Thermorégulation de la fermentation à 18°C

- Fermentation cuves adaptées aux volumes des fractions



ÉLEVAGE

- Conservation sur lies fines de fermentation
- Cuves inox pour éviter l'apport d'arômes exogènes
- Dégradation malo-lactique pour l'épanouissement des vins
- Tirage en juillet lorsque les vins sont matures.

CÉPAGES

Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%

12.5% VOL.

Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: > 35 ans ans

Dosage: 6 g/l

SERVICE

Température de consommation : 12 °C

Potentiel de garde : 2/4 ans

DÉGUSTATION

La sélection se fait en priorité dans les vignes à faible rendement pour obtenir une belle expression du terroir
 Une moitié de Pinot Noir pour la personnalité, la rondeur et la typicité du terroir avec une autre moitié de Chardonnay pour la fraîcheur et la durée dans le temps composent ce millésime

ASPECT VISUEL

Bulle fine, mousse à la fois discrète et persistante, robe de couleur or légèrement ambrée

AU NEZ

Maturité et vinosité sans excès, l'équilibre des deux cépages apporte à la fois des parfums de fruits blancs et de mirabelle sur un fond floral

EN BOUCHE

Bonne attaque franche, équilibrée par une belle rondeur, avec une longueur digne des plus grands crus, qui laisse un palais frais

ACCORDS GOURMANDS

Cette bouteille se suffit à elle même, tant le vin est complexe et complet
 Peut aussi accompagner les poissons à la crème, en terrine, ou crus, les coquillages frais, en sauce et en cassolette, les crustacés grillés et les fruits de mer

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Cuisine du monde, Fruits de mer, Crustacés

	Type de bouteille				Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
	Colts par carton	Colts par palette	Rangs par palette	Cartons par rang							
	Champenoise verte allégée										
					75 cl						
Palette Europe											
EPAL	6	480	8	10	1.60 kg	10.23 kg	833 kg	32.5 cm.	8.5 cm	33 x 26.5 x 19.5 cm	120 X 80 X 170 cm

