



## **BLANC DE BLANCS MILLESIME 2015**

Assemblage : 100 % Chardonnay  
Dosage : 8g/l

### **Analyse visuelle**

La robe de couleur or - vert signe la présence du cépage chardonnay et montre une belle maturité. L'effervescence, vive et élégante, accompagne la présentation avec une certaine distinction.

### **Analyse olfactive**

Le nez confirme l'impression visuelle. Le vin est parfaitement ouvert sur des arômes de beurre frais, de noisette et de fruits jaunes. Il surprend par son originalité presque « bourguignonne ». Peu à peu, l'expression s'enrichit de fragrances épicées comme le thym ou le genièvre. Après quelques minutes d'aération, les arômes deviennent plus intenses (jasmin, cire, sensations maritimes).

### **Analyse gustative**

L'attaque en bouche est large et introduit un vin tonique et doté d'une très belle matière. Cette sensation de consistance et de dynamisme est accompagnée par un caractère « fumé ». L'ensemble est structuré par une belle arête acide et laisse peu à peu place à une minéralité légèrement calcaire. La texture du vin, assez ferme bien qu'étoffée, se révèle appétissante et séduisante.

### **Finale**

La finale, assez longue (environ 8 secondes de persistance) et puissante, prolonge ces sensations sur des notes lactiques et délicatement salines.

### **Verdict**

Ce blanc de blancs étonne par son profil aromatique et la densité de sa texture. Issu d'un millésime chaud et sec, il réussit le pari d'exprimer suffisamment de pureté dans un style opulent.

### **Service et accords gastronomiques**

A réserver aux moments de célébration et à servir dans un verre à vin à 10°C afin de profiter de la belle matière de la cuvée. A table, privilégiez les mets de texture ferme. On pense au Saint-Pierre, à la daurade, à la lotte, au rouget, au cabillaud, accompagnés de salicornes et de pommes de terre fermes. On pense aussi aux fromages de chèvre fait.