

ESPRIT DE VICTORIA BLANC DE BLANC 2010 EXTRA BRUT



2010, une précieuse année

Des conditions climatiques exceptionnelles ont paisiblement guidées les vignes vers la trêve hivernale. Le mois de janvier connu des températures très fraîches qui se sont adoucies à partir du mois de mars. La floraison fût retardée, conséquence des fraîches nuits de juin. En écho à de fortes chaleurs, le mois de juillet s'est clos sur de violents orages. Les raisins furent gorgés d'eau mais le soleil de septembre sèche le terroir. La maturité tardive des baies donne au pressoir des baies bien sucrées.

Elaboration

La cuvée Blanc de Blanc 2010 est composée à 100 % de Chardonnay provenant de premiers et grands crus : Chouilly, Mesnil sur Oger et Cumières blanc. Toute l'élaboration est artisanale : pointage, remuage... Chaque bouteille passe entre les mains d'une dizaine d'hommes passionnés par ce champagne d'une rare qualité. « L'occasion fait la tentation », c'est la cuvée propice à expérimenter un petit dosage ! L'extra brut est lancé à 5gr/L.

Dégustation

Robe or jaune paille, brillante, aux élégants reflets verts. Un cordon d'une effervescence abondante renouvelée par un essaim de bulles gracieuses et tourbillonnantes.

Premier nez fin et envoutant révélant des saveurs florales délicates de chèvrefeuille et de fleurs d'acacia. Se perçoivent des arômes fruités exotiques de pamplemousse jaune, ananas et mangue. A l'agitation, des fragrances pâtisseries précèdent de délicats effluves végétaux laissant place à une présence raffinée de caramel au lait. En cours d'épanouissement, de timides notes minérales et marines alliées à une touche épicée de vanille bourbon transparaissent.

Une attaque franche, ronde et complexe ; la bouche s'ouvre sur un contact boisé-vanillé s'estompant pour laisser place à des saveurs amères et acidulées.

En finale, une structure crémeuse, assidue et fondante avec une fraîcheur extrême, profonde et longue avec des zestes de cédrat confit et de brioche toastée.

Alliances

Affichant haut son élégance et sa finesse, ce séduisant vin s'accorde volontiers avec un crustacé ou un filet de poisson noble accompagné d'une sauce beurre blanc. En fin de repas, il se combine parfaitement à une déclinaison de fromages de chèvre ou un gâteau à base de pâte battue.

Conservation

Rendons hommage à la subtilité de ce grand vin qui s'exprime de manière originale et sans fard. A conserver allongé dans une cave à l'abri de la lumière et à température constante. A rafraîchir dans un seau à glace vingt minutes avant de servir. Déguster entre 8 et 10°C pour en apprécier tous les arômes.

