

CUVÉE 200



EXTRA BRUT



CHAMPAGNE JOSEPH PERRIER

À CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE
FONDÉ EN 1825

CUVÉE 200 VINTAGE 2015

Une cuvée d'exception pour célébrer le bicentenaire de la maison Joseph Perrier,
en édition limitée et numérotée.

"La Cuvée 200 célèbre deux siècles d'histoire, de passion et de savoir-faire au cœur de la maison Joseph Perrier. Inspirée par notre terroir d'exception et élaborée avec soin, cette cuvée capture l'essence de notre patrimoine familial."

CONFIDENCES DE BENJAMIN FOURMON

Président directeur général de la maison, 6^{ème} génération

50%
CHARDONNAY

50%
PINOT NOIR

DISPONIBLE EN
QUANTITÉ LIMITÉE
ET NUMÉROTÉE.

2000 MAGNUMS &
1500 JÉROBOAMS.



ÉLABORATION

CRUS ASSEMBLÉS

Nous avons sélectionné les meilleurs chardonnays des vignobles de Cumières (premier cru) et de Chouilly (grand cru). Le pinot noir provient du terroir grand cru d'Ambonnay.

VIEILLISSEMENT

96 mois sur lies dans nos caves historiques.

DOSAGE

3 g/L

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Carpaccio de Saint-Jacques avec une touche de citron vert et une huile d'olive infusée au yuzu. Une caille rôtie au chou Pak-choï aux et shiitakés poêlés.

CONSERVATION

À conserver en cave, à l'abri de la lumière et à température constante. À déguster à 10-12°C.

DÉGUSTATION

PAR NATHALIE LAPLAIGE,
cheffe de caves de la maison

ŒIL

Cette cuvée révèle une robe d'un or légèrement soutenu. Cette teinte dorée, éclatante et raffinée, témoigne de la qualité et de la maturité du vin, promettant une dégustation riche en découvertes.

NEZ

À la hauteur de l'événement, cette cuvée est d'une grande complexité. Généreuse et opulente, elle exprime pleinement notre terroir par sa minéralité, grâce à des notes crayeuses. À l'aération, un bouquet délicat de fleurs printanières se mêle à des arômes gourmands de pruneaux.

BOUCHE

D'une grande richesse, sa texture enrobe le palais d'arômes miellés. Puis des notes de framboises, de cassis, d'agrumes et de fruits tropicaux, avec une prédominance de litchis, se révèlent et se mêlent à de subtiles fragrances florales de lilas et de lys. Grâce à de délicates notes mentholées, cette cuvée offre une remarquable longueur en bouche.

CULTURE "J"

Jean-Claude Fourmon, avec une vision profondément ancrée dans l'histoire et l'héritage familial, a imaginé une cuvée exceptionnelle à partir du millésime 2015. Lors de cette saison, les températures élevées et la sécheresse notable ont été ponctuées de quelques épisodes pluvieux intenses. Il a choisi de la faire vieillir pendant 8 ans, dans l'intention de la transmettre à son fils lors du bicentenaire de la maison Joseph Perrier en 2025. Ce geste symbolique incarne la transmission des valeurs et du savoir-faire familial, tout en célébrant deux siècles d'excellence et de passion pour le champagne.



VEGAN