

CHAMPAGNE
Ernest Remy
Grand Cru à Mailly-Champagne



100 % Grand Cru et exclusivement issus de la cuvée, voici la rencontre de l'intensité du Pinot Noir et de la fraîcheur du Chardonnay... ou la merveilleuse histoire des accords impossibles, par Ernest Remy.



OXYMORE 2008

Extra-brut Grand Cru

Assemblage

100 % Grand Cru 100 % cuvée, produit à partir du raisin de l'exceptionnelle vendange 2008 dont il reflète les particularités.

Cépage

60 % Pinot Noir de nos plus vieilles parcelles Grand Cru de 40 ans et plus, et 40 % Chardonnay issu du terroir Grand Cru de Mailly Champagne.

Vendange

Manuelle et sélective des plus belles grappes.

Vinification

Fermentation alcoolique suivie d'une fermentation malolactique complète, toutes deux en vieux fûts de chêne bourguignons.

Elevage

Les huit premiers mois, élevage du vin tranquille en fûts sur lies totales, sans bâtonnage pour éviter de donner trop de gras au vin.

L'oxygénation ménagée, faite à travers le bois, réagit avec la lie du vin pour enrichir la palette aromatique en notes confites et de pâtisserie. Elle permet également au vin d'acquiescer des propriétés anti-oxydantes qui lui assurent une fraîcheur prolongée après la prise de mousse. Minimum 4 ans de cave.

Les bouteilles dites à « bague carrée » sont bouchées traditionnellement liège-agrafe. Ce type de bouchage induit une évolution plus lente et développe des arômes de type empyreumatiques (grillés et épicés), bien sensibles après 4 ans.

Dégorgement et dosage

Dégorgement manuel. Dosage extra-brut à 3 g de sucre par litre.

Dégustation

La robe est dorée aux reflets vert clair et légèrement saumonés. Le nez est ouvert avec dominante toastée et beurrée (brioche, croûte de pain) ; évolution sur les fruits secs (noisette, amande grillée), miel et pain d'épices. La bouche est fraîche, vivace à l'attaque avec une prédominance de notes grillées, et crémeuse sur la finale.

Accords mets/vins

Pâte feuilletée au beurre, vol au vent aux champignons, volaille crémée aux chanterelles, truite aux amandes, turbot sauce hollandaise, poisson fumé...

Flaconnages et conditionnement

Bouteille de 75 cl et magnum de 150 cl.

Carton de 6 bouteilles ou de 3 magnums.