

# Grand Cellier d'Or 2013

## Composition

80% Chardonnay - 20% Pinot Noir  
Vieillessement : 10 mois en pièces de chêne de 228 litres  
Sans fermentation malolactique

## Robe

La robe, jaune citron or de belle intensité, est animée de fines bulles régulières. Ces petites perles donnent naissance en surface à un beau cordon blanc.

## Arômes

Le premier nez est intense et complexe. Beurre fondu, crème pâtissière, ananas confit, cardamome, poivre blanc sont les notes qui nous parviennent immédiatement. Puis après quelques instants, une autre salve arrive, des fruits secs tout d'abord (pralines, noisettes), puis de la minéralité (craie, crustacés rôtis). L'expression est mature, complexe et présente beaucoup de personnalité. Le vin poursuit son évolution dans le verre avec des arômes de cannelle et de pain d'épice. Il s'agit d'un nez de très grande classe, distingué et rare.

Grand Cellier d'or 2000

• eRobertParker.com (the independent Consumer's guide to Fine Wines, décembre 2009) : 95/100

Grand Cellier d'or 2003

• La sélection Bettane et Desseauve (octobre/novembre 2009) : 17/20

• eRobertParker.com (the independent Consumer's guide to Fine Wines, décembre 2009) : 92/100

L'attaque en bouche est vive et tonique. La belle effervescence et l'acidité soutenue vous accompagneront jusqu'à la finale.

Le dosage imperceptible et l'acidité franche du vin nous livrent un équilibre acide/sucre «pointu» de type extra brut. La vinosité s'exprime sur le gras et le bois. L'effervescence, légèrement perceptible accompagne le corps du vin. Tout au long de la dégustation, l'acidité relance la conversation, donnant un sentiment d'intensité et apportant de l'esprit. La finale est très longue, de dix à douze secondes. Très nette, elle prolonge parfaitement les impressions données en bouche avec une belle conclusion sur le pamplemousse et les pralines.

## Accords des mets

Cette cuvée est un vin rare qui exprime le meilleur de son année de naissance, très naturellement, sans fard ni compromission. Un vin naturaliste en quelque sorte. A table, il conviendra de ménager l'équilibre du vin en évitant les accords trop complexes. Sa texture plutôt ferme et son profil aromatique mature, amèneront le vin à rechercher de préférence des entrées et des plats de textures fermes, accompagnés de sauces réduites.

Nous vous conseillons de le garder en cave de 1 à 3 ans pour atteindre sa plénitude.

Grand Cellier d'or 2006

• Wine Advocate (novembre 2011) : 93/100

Grand Cellier d'or 2007

• Wine Spectator Insider (octobre 2012) : 94/100

Grand Cellier d'or 2009

• Josh Reynolds (janvier 2015) : 93/100

