

Grand Cellier

Composition

70% Chardonnay - 30% Pinot Noir

Assemblage 2011 - 2012 - 2013

Vieillessement : 10 mois en foudres de chêne

Sans fermentation malolactique

Robe

La teinte citron claire, nuancée de reflets dorés et verts, est chatoyante et lumineuse. L'effervescence calme et régulière, est constituée de très fines bulles.

Arômes

L'expression est florale (chèvrefeuille, lilas), agrémentée de notes d'agrumes sur une touche de beurre frais et de crème fraîche. Après quelques minutes d'aération, les notes d'évolution et d'élevage apparaissent et viennent enrichir l'ensemble, le nez est complexe, fin avec beaucoup de caractère. Lorsque le vin se réchauffe légèrement, une autre personnalité se révèle. L'expression devient plus « racée », plus rare. Le vin exprime alors des notes épicées, de gingembre et de citronnelle. On remarque surtout la très belle qualité de l'acidité.

Une acidité qui donne envie tout au long de la dégustation. La franche vinosité du vin (gras et alcool) vient en soutien à cet équilibre et donne une impression de puissance et de fraîcheur. Le vin paraît à la fois large et tendu. Ces diverses sensations produisent une texture d'ensemble crémeuse, sans aspérité, on peut parler ici de pureté. La finale est nette, légèrement minérale et longue. La dernière impression renvoie au pamplemousse et laisse le souvenir d'un vin harmonieux, dynamique et vigoureux.

Accords des mets

Le Grand Cellier est un vin complexe, pur et encore adolescent. Cette cuvée illustre à la fois la qualité de ses origines, le soin apporté aux assemblages et le savoir-faire de l'élevage. A table, il conviendra de rechercher l'accord avec les mets de textures tendres et crémeuses, en prenant soin d'accompagner le caractère aromatique (minéralité, agrumes, épices fraîches).

On pense à de beaux poissons accompagnés de sauces courtes (sole, turbot), aux crustacés les plus tendres (langoustines), aux belles pièces de viandes blanches (veau aux agrumes). Nous vous conseillons de garder cette cuvée en cave quelques mois (3 à 4 mois) pour le consommer en apéritif. Si vous souhaitez le voir développer des arômes plus riches, gardez-le plus longtemps (2 à 3 ans).

«Le Grand Cellier est un vin audacieux et élégant».

• Wine Advocate (novembre 2011): 92 /100

• eRobertParker.com (the independent Consumer's guide to Fine Wines, décembre 2009) : 90/100