

Grande Réserve



Composition

70% Pinot Noir - 30% Chardonnay

Assemblage 2013 - 2014

Vieillessement : 10 mois en foudres de chêne

Sans fermentation malolactique

Robe

La robe blonde à reflets dorés annonce un vin à majorité de Pinot Noir, à belle maturité. Elle est animée par une fine effervescence. Les bulles, calmes et régulières, viennent alimenter un léger cordon en surface.

Arômes

La première impression olfactive est marquée par une belle intensité. Elle s'ouvre sur des arômes de biscuit, de blé mûr, de poire et de cerise. Après quelques secondes, le nez devient plus ample. L'iris, le chêne, le céleri, le poivre blanc et la finesse des notes minérales apportent complexité et profondeur. A l'aération, après quelques minutes, apparaissent des notes de beurre fondu et de pain grillé, ce qui signe une évolution harmonieuse du vin.

Il s'agit d'un nez complexe et mûr, un nez de belle finesse, aux arômes très intéressants pour une cuvée non millésimée. On note ainsi un bel équilibre entre les arômes primaires (le fruit), secondaires (biscuit, pain, beurre) et tertiaires (minéraux et épices). Un véritable bouquet.

Accords des mets

L'attaque en bouche est vive, avec une belle acidité et une effervescence tonique. On retrouve ensuite cette fraîcheur tout au long de la dégustation. L'équilibre se fait grâce au moelleux du vin. Le gras et le caractère chaleureux accompagnent la belle fraîcheur de cette cuvée.

L'ensemble est harmonieux, à la fois rond et pointu, mais sans rupture et nous guide vers une finale longue et minérale. Ces diverses sensations produisent une texture d'ensemble tendre, caressante et très agréable. Une certaine facilité d'expression. A servir dès aujourd'hui, mais quelques mois de cave ne trahiront pas cette cuvée.

A table, il conviendra de rechercher l'accord avec les mets de textures tendres (viandes blanches pochées, poissons crus accompagnés de sauce, fromages à pâte cuite).