



**Cépages :** Chardonnay 100%

**Terroirs :** Schistes beiges et argilo-schisteux sur la commune de Martigné – Briand

**Millésime :** 2015

**Critères techniques d'élaboration :**

- Sélection par tris des raisins blancs d'une belle maturité ( $\geq 12\%$ vol naturels), récolte en caisses ajourées pour éviter la macération des raisins et respecter totalement la pellicule des baies.
- Pressurage délicat dans un pressoir pneumatique et sélection des jus avant le débouillage.
- Première fermentation alcoolique en barriques neuves de 400l, pour les 2/3 de la cuvée et 1/3 en cuve en inox, arrêt de la fermentation avant la fin des sucres résiduels puis filtration du vin.
- Tirage et prise de mousse en bouteilles et séjour sur lattes de 15 mois à 18 mois pour obtenir la complexité aromatique et la finesse des bulles. Dégorgement à la demande et rajout de liqueur d'expédition pour doser "l'équilibre gustatif".

**Production :** 1 600 bouteilles

**Découverte sensorielle :**

- **La robe**, jaune – serin possède de jolis reflets or, signe d'une belle maturité du cépage Chardonnay. Très attractives, les bulles sont denses, abondantes et fines confirmant ainsi la seconde fermentation alcoolique à température de 14°C dans les caves à températures contrôlées du tuffeau saumurois.
- **Le nez**, étonnera plus d'un épurien... ses arômes de fruits blancs frais et mûrs (pêches, abricots, coings), s'associent parfaitement aux arômes boisés vanillés et toastés de la fermentation en barriques le tout mis en valeur par les notes de fruits secs (noisettes et amandes) avec une pointe briochée apportée par son séjour sur lies fines.
- **La bouche**, est ronde, presque ample, puis de très fines bulles viennent exciter délicatement les papilles gustatives pour tonifier la finale qui possède très peu de sucres résiduels. Un grand vin pour les amateurs exigeants de fines bulles et de Champagne.

**Conseils de service et associations mets vins :**

Consommé à une température de 4 à 5°C, il est recommandé de descendre la température du vin progressivement au réfrigérateur et finir dans unseau glacé.

Vin de race, il peut accompagner les apéritifs, mais ses caractères permettront également de l'associer à :

- Des coquillages crus (huîtres, palourdes...)
- Des poissons fumés (saumon, truite, requin...)
- Des viandes blanches en sauces (volailles, veau...), boudin blanc truffé...
- De nombreux desserts de fruits blancs voir des gâteaux au chocolat pour le caractère

**Conservation :** Ce vin est à consommer dans les 2 à 3 ans après le dégorgement

Jean Michel Monnier Œnologue conseil - Juin 2017

