

Xavier

Champagne brut



'Many of the big houses have raised prices recently and there is absolutely no doubt in my mind that the best value in Champagne is to be found chez the best individual growers rather than the most familiar names'. Jancis Robinson.

Fort d'une brève collaboration chez Moët & Chandon, Xavier Vignon n'a pas résisté au plaisir d'élaborer sa propre cuvée de Champagne, suivant les conseils de l'illustre critique britannique Jancis Robinson, au moyen d'un accord avec un propriétaire récoltant-manipulant aussi soucieux de sa vigne que du résultat.

ASSEMBLAGE : Chardonnay 60%. Pinot Meunier 35 %. Pinot Noir 5%.

CRUS : Berru et Montbré, crus de la montagne de Reims, sols à dominance argilo-calcaire, arène siliceuse pour Montbré.

VINIFICATION ET ELEVAGE : Après 6 mois de vinification en cuve inox, vieillissement de 3 ans sur lattes puis 3 mois sur dose.

DOSAGE : Qualité brut, très faiblement dosé.

COMMENTAIRES : Nous avons recherché les arômes grillés et fleuris du chardonnay, les incontournables fruits rouges du pinot noir, avec toutefois un peu de structure tannique pour la tenue dans le temps. La bulle est fine, mais sans oxydation exagérée. Ce champagne est naturellement un assemblage de millésimes différents, dont environ 10 % de vin âgé de dix ans et plus.

SERVICE : Ce champagne sera idéalement servi à 11°C, soit un service en flûte très frais, autour de 8°C