

# Joyau de France Chardonnay 2007



## Élaboration

2007 : une année très précoce qui a été éprouvante, promettant tantôt le meilleur tantôt le pire... L'été a été très humide mais deux belles semaines pendant les vendanges ont pourtant permis une belle maturité surtout pour les Chardonnays. La récolte a commencé dès le 23 août.

Aux dégustations de vins clairs, les Chardonnays de la Côte des Blancs sont magnifiques.

Quatre crus sont sélectionnés et assemblés : Avize, le Mesnil sur Oger, Oger, Vertus. Seules les premières presses sont utilisées.

Après 8 ans de vieillissement dans les caves, cette cuvée 100% Chardonnay exprime toute la personnalité des crus de la Côte des Blancs et révèle son grand potentiel de garde.

## Dégustation

La robe est brillante, or pâle, traversée de légères irisations vertes. Les bulles sont très fines.

Le nez est raffiné, élégant, il s'ouvre sur des arômes frais de fleurs (aubépine) et de fruits secs (amandes) soutenus par des nuances d'agrumes (pamplemousse, zeste de citron jaune). La complexité de la palette aromatique se dévoile ensuite avec des notes pâtisseries soutenues par une minéralité très fine.

En bouche, La matière est dense et ample avec une structure droite et équilibrée. La fraîcheur et la vivacité, caractéristiques du millésime, sont bien présentes et s'allient harmonieusement aux notes minérales, presque salines, et aux arômes toastés gourmands (noisettes grillées, brioche).

La finale est persistante, fraîche avec une minéralité racée.

## Alliances suggérées

Fruits de mer et poissons nobles (Saint-jacques à la plancha, Turbot au fenouil, Omble chevalier aux petits légumes) mais aussi volailles fermières, rôties ou en cocotte (poularde de Bresse aux herbes et aux pistaches)...

---

100% Chardonnay

Nouveau millésime

Vieillessement 8 ans sur lies  
Dosage : 7 gr/l

---

Bouteille

---