

Les Originelles Grand Millésime Brut

Assemblage : 60 % Chardonnay, 20 % Meunier et 20 % Pinot noir

Vieillessement : 10 ans / Dosage : 6,5 grammes par litre

Blending : 60 % Chardonnay, 20 % Meunier et 20 % Pinot noir

Ageing process : 10 years / Dosage : liquor at 6,5 gr/l



La robe jaune or est assez profonde, mais sans excès. On perçoit un vin en début de maturité. L'effervescence est plutôt calme et fait naître de très fines bulles. Un léger cordon vient couronner l'ensemble.

The yellow golden color is quite deep. The effervescence, very thin, is coming up softly and regularly in order to provide a light ring of bubbles in surface.



La première impression olfactive est retenue. Puis des notes fruitées apparaissent (pomme, poire), accompagnées de nuances épicées (vanille) et florale (miel). Après quelques secondes, l'expression s'étoffe, les caractères secondaires et tertiaires se révèlent. Des arômes de sous bois, de giroles, de praline, de pain, habillent ce vin complexe.

A l'aération la minéralité pointe le bout de son nez (notes grillées) ainsi que le cacao.

The first olfactive impression is noted. Some feelings of apple, pears and vanilla are coming out subtly. After aeration, the nose becomes more complex. Nice, mature nose of tertiary flavours - undergrowth, cocoa.



L'attaque en bouche est vive, l'acidité marquant immédiatement son territoire. Cependant la belle qualité de cette dernière, très sapide, et l'effervescence bien fondue nous livrent une impression « crémeuse ». Ensuite le vin se révèle ; plein, ample et gras. Cette vinosité nous offre une bouche tout en douceur et en onctuosité. Le dosage est ainsi, comme l'effervescence, complètement fondu dans le corps du vin.

The flavor in the mouth is sharp, the effervescence is blended in the wine. It is on the very beautiful acidity of champagne that the second part of the tasting will be organized. This Millésime proposes a complex wine. Beneath the first impression of greediness, with roundness and warmth needed, step by step a "terroir" with a strong personality is revealed.



Enfin à table, privilégiez les mets de textures tendres et de belles origines (pureté). On pense au filet de poissons gras, au homard, aux plus beaux morceaux du veau, au foie gras...

Finally, we advise you to serve this wine with soft dishes, with smooth textures and nice origins (purity).



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.