



GRANDS CRUS  
D'EXCEPTION DE CHAMPAGNE

# C 17

## MILLESIME 2017

L'ASSEMBLAGE DES  
17 GRANDS CRUS DE CHAMPAGNE



### LA VENDANGE :

5 septembre 2017, réalisée dans les **17 Grands Crus de Champagne** par les **15 vigneron**s de l'association des Grands Crus d'Exception de Champagne

### CEPAGES ET ORIGINES DES RAISINS :

- **CHARDONNAY** : Avize – Chouilly – Cramant – Le Mesnil-sur-Oger – Oger – Oiry
- **PINOT NOIR** : Ambonnay – Aÿ – Beaumont-sur-Vesle – Bouzy – Louvois – Mailly-Champagne – Puisieulx – Sillery – Tours-sur-Marne – Verzenay – Verzy

Sélection par les vigneron

s de leurs parcelles les plus qualitatives et tri minutieux des raisins

### LE PRESSURAGE :

5 septembre 2017

**235 kg de chaque Grand Cru assemblés** dans un pressoir vertical traditionnel, soit **4000 kg au total**

**65% pinot noir - 35% chardonnay**

### LA VINIFICATION :

**Entonnage** le 6 septembre 2017 dans un foudre de 10 hl, un demi-muid de 6 hl et cinq fûts de 2,25 hl

**Fermentation malolactique** effectuée

**Transfert des vins** le 6 octobre 2017 en **cuve inox**

### LE TIRAGE :

24 mars 2018, **1600 magnums**

### LE DEGORGEMENT :

13 mai 2022

**Dosage : 2 g/l (EXTRA-BRUT)**

**COMMENTAIRES DE DEGUSTATION** : La robe bouton d'or rayonnant prépare les sens à la générosité du nez. Les arômes sont francs et mûrs, dans un condensé de juteux fruits jaunes à noyau, pêche, coing, abricot, mirabelle, avec des nuances gourmandes de frangipane et de fruits à coque tels la noisette. La bouche est tonique et volumineuse, dominée par les agrumes mûrs, évoluant rapidement vers des notes rassurantes à la fois exotiques et épicées de vanille, de fruit de la passion et d'amandes torréfiées. La finale acidulée et zestée est persistante et enivrante.

**UN ACCORD GOURMAND** : Soupe de courge émulsionnée à la crème épaisse et aux graines de cardamome et son œuf « parfait », saupoudrés de grains de café râpés et de quelques copeaux de mimolette (recette proposée dans le livre Fûts et foudres de la Champagne par Philippe Mille, chef du restaurant 2 étoiles Michelin Les Crayères).

GRANDS CRUS D'EXCEPTION DE CHAMPAGNE

[grandscruschampagne@gmail.com](mailto:grandscruschampagne@gmail.com) – <https://grands-crus-exception.com>

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.