

GRAND Millésime 2004 brut



Architecture / blend :

Chardonnay : 55%

Pinot Noir : 45%

Les crus / the villages :

Aÿ-Champagne, Avenay, Mareuil-sur-Aÿ, Louvois,
Cramant, Chouilly....

*Sans fermentation malolactique
No malolactic fermentation*

Temps passé en cave avant dégorgement

Time spent in the cellars before disgorging :

Minimum 7 ans / minimum 7 years

Dosage : brut (7 g/l)

Caractéristique principale : la gaieté

A DEGUSTER : entre 10°C et 12°C

DEGUSTATION:

Sa robe est jaune pâle aux reflets verts, typiques du chardonnay. Son effervescence fine et abondante persiste en un cordon léger et soutenu.

Il emmène avec lui les fleurs blanches, les notes citronnées, les champignons des bois.

Un Champagne tout en finesse, complexité et précision, ample et équilibré. Il est un compagnon dont on ne se lasse pas.

L'AVIS DE JEAN-PIERRE MAREIGNER, CHEF DE CAVE :

« C'était une année parfaite pour élaborer un millésime de garde. 2004 est un millésime incontournable. Il est tout en équilibre avec une belle finesse et une structure bien présente. »

EN ALLIANCE AVEC :

Compagnon de l'apéritif, il saura aussi vous suivre sur tout le repas. Il magnifiera une côte de bœuf, les poissons de mer ou de rivière (Saint-Pierre, turbot, sandre...), une volaille à la crème ou un comté.

Main characteristic: cheerfulness

SERVE: between 10°C and 12°C

TASTING:

The colour is pale golden with green tints typical of chardonnay. Its fine and abundant bubbles finish in a light and steady ribbon.

Notes of white flowers, lemon, wild mushrooms.

In all, a champagne with finesse, complexity and precision, generous and well balanced. It is a companion from which you will never tire.

JEAN-PIERRE MAREIGNER, CELLAR-MASTER, COMMENTS:

“It was a perfect year for creating a vintage with ageing capacity. 2004 was a vintage that couldn't be ignored. It is well balanced with a beautiful finesse and assertive structure.”

TO PAIR WITH:

An ideal aperitif companion, it will also pair with the entire meal. It will be ideal with river or sea fish (John-Dory fish, turbot, zander...), a beef rib, poultry with a creamy sauce, comté...



96/100

96/100

16,5/20

94 points

19/20

Tyson Stelzer Champagne Guide 2014 (Australia)

Gilbert & Gaillard Magazine 12 2013 (France)

Revue du Vin de France 12 2013 (France)

Wine Spectator 11 2013 (USA)

Tom Stevenson World of Fine Wines issue 41 2013

