



# CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE

Grand Vintage

1995

## Notes de dégustation

Ce champagne arbore une robe lumineuse et fluide, de couleur jaune topaze avec des reflets jaune paille profonds dans le verre. Il est animé par des bulles fines et légères qui alimentent une collerette délicate. La sensation visuelle annonce un vin évolué, riche et nuancé.

Le premier nez est frais et mature, évoquant des notes de citron confit, de cumin, de pain d'épices, de pain grillé, de cire d'abeille, de moka, de mirabelle confite, de moutarde. A l'aération le Champagne révèle une farandole d'odeurs parmi lesquelles on peut distinguer des notes de curry, de pâte de coing, de tabac blond, de noix, de figue rôtie, de fleurs séchées, de torréfaction, de cannelle, d'amande douce, de châtaigne grillée, de nougatine, de caramel, de thé fumé, avec quelques nuances balsamiques.

Le contact au palais est suave et frais avec une effervescence légère, crémeuse et fondue. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et veloutée, soutenue par une acidité de fruits confits.

La puissance et la concentration du millésime s'expriment avec précision et race, développant une profondeur tactile et saline de premier ordre et en parfaite résonance avec l'évolution aromatique. La délicatesse crayeuse soutient encore la tension nécessaire pour faire face à la vinosité et au caractère solaire. L'ensemble présente une belle harmonie et livre une finale à la fois moelleuse, saline et charpentée: un grand Champagne de gastronomie.

## Harmonies culinaires

Nous suggérons une dégustation dans un verre élancé et galbé afin de profiter pleinement des arômes oxydatifs et de son caractère, de préférence de 10 à 12°C. Il peut s'apprécier avec du jambon de pata negra, un foie gras poêlé et éclats de noisettes torréfiées, une poularde aux morilles nappées d'une émulsion légère au comté, un tajine de volaille au cumin...

## Données techniques

Millésime:	1995
Composition:	95% Chardonnay 5% Pinot Noir
Vinification:	Fermentation alcoolique en cuve inox Fermentation malolactique réalisée
Production:	Tirage en Juin 1996
Quantité:	Sur allocation
Vieillessement:	22 années
Dosage:	Brut 5 g/l

