



CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE

2009
Millésime

Notes de dégustation

Le Champagne arbore une robe de couleur or jaune à nuances jaune-vert, avec des reflets jaune paille profonds dans le verre. La sensation visuelle annonce un vin riche et nuancé.

Le premier nez se montre charmeur et enrobé. Il évoque des odeurs de citron confit, de biscuit, de brioche tiède, de miel d'acacia, de pâte d'amande, de bergamote, de pêche. L'aération du Champagne révèle des notes de figue, de cerise griotte, de cassis, de réglisse, de compote de coing, relevées par des accents iodés, d'épices douces, de torréfaction et de cacao.

L'approche dans le palais est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Le Champagne développe une matière fruitée riche et pulpeuse, soutenue par une acidité citronnée bien intégrée. Le milieu de bouche est orchestré autour d'une minéralité crayeuse qui confère de la franchise, de la salinité, tout en relevant la charpente du vin. Le dosage soigné permet d'apprécier une certaine vinosité et la remarquable précision aromatique qui rend l'ensemble gourmand. La finale reprend la richesse aromatique et tactile qui incarnent la maturité du millésime, avec une fraîcheur qui prolonge le mélange de saveurs et confirme le potentiel gastronomique du Champagne.

Harmonies culinaires

La cuvée Grand Vintage 2009 est un Champagne harmonieux et savoureux, dont le caractère et la matière bien mûre se marieront parfaitement avec:

Terrine de foie gras aux figues, Opéra d'escalope de foie gras au café, Foie gras poêlé aux pommes caramélisées et éclats de spéculoos, Ravioles de foie gras à la crème de truffe, Filet de turbot au beurre salé et petites girolles, Filet de sole, julienne de légumes confits et chips d'échalote, Poitrine de pigeon rôtie, cuisse en cromesquis de sauge et timbale de cèpes, Tataki de veau aux épices, soja et gingembre, et shiitakés poêlés, Carré d'agneau, purée de pomme ratte, champignons au thé noir, Souris d'agneau confite au jus de thym et gratin de topinambours, Filet de bœuf, champignons, réduction de miel de châtaigniers...

Données techniques

Millésime:	2009
Composition:	93% Chardonnay 7% Pinot Noir
Vinification:	Fermentation alcoolique en cuve inox Fermentation malolactique réalisée
Production:	Tirage en mars 2010
Vieillessement:	8 années
Dosage:	Brut 4 g/l

