

Oenophile Non Dosé

BRUT NATURE – 1^{ER} CRU – BLANC DE BLANCS

« Authentique et Minérale »

Choisie parmi tous les flacons qui composent notre cave, pour son aptitude à être naturellement équilibrée sans dosage, cette cuvée est toujours un vin complexe, à parfaite maturité.

La cuvée Oenophile présente un assemblage de Grands Chardonnay, avec un long vieillissement sur lies, non-dosé, c'est-à-dire sans liqueur d'expédition, tel qu'on le déguste en cave.

À noter que cette cuvée « non dosée » ne répond pas à une tendance, mais a été créée en 1985. Nous étions pionniers sur le « Brut Nature » et aujourd'hui nous commercialisons notre 17^{ème} millésime « non dosé », prenant la suite des 1979, 1982, 1985, 1988, 1990, 1993, 1995, 1998, 1999, 2000, 2002, 2004, 2005, 2008, 2010 et 2012

« Pour les amoureux de Champagnes blanc de blancs minéraux et très racés. » Actuellement, entre discrétion et complexité, la cuvée Brut Nature Oenophile, millésime 2014, est à savourer seule, pour une émotion intense et intacte, avec une finale minérale crayeuse, ou encore pour sublimer un plateau de fruits de mer.



Cépage : 100% Chardonnay

Terroirs : 100% Côte des Blancs - 56 % grand cru - 44% 1^{er} cru

Assemblage 2014 :

- 18 % Cramant Grand Cru (lieux dits : « Buissons », « Bateau » ...)
- 27,5% Chouilly Grand Cru (« Montaigu »)
- 10,5% Oger Grand Cru (« Terres de Noël » et « Champs Nérons »)
- 34,5 % Cuis 1er Cru (« Croix-Blanche » et « Roualles »)
- 9,5% Vertus 1er cru (« Justices »)

Vinification :

- Vendanges manuelles et pressurage fractionné
- Débourage à froid
- Fermentation alcoolique thermorégulée
- Fermentation malolactique
- Élevage en cuves pendant 8 mois
- Stabilisation au froid (-4°) et filtration sur argile

Mise en bouteille (tirage) : avril 2015

Vieillessement : En bouteille sur lies plus de 5 ans

Dégorgement : 3 mois avant expédition

Dosage : Brut nature (dosage zéro)

Production annuelle : nous avons gardé 5.000 bouteilles