

CHAMPAGNE SPECIAL CLUB CRAMANT GRAND CRU – 2 0 1 2

Une exception qui confirme la règle...

Alors que nous sommes des irréductibles défenseurs des assemblages de « terroirs différents » pour obtenir plus de complexité et d'équilibre...
Alors qu'avec 12 hectares de grand cru, nous n'avons jamais élaboré de Special Club « grand cru » pur, car nous y ajoutons toujours un peu de « Cuis 1^{er} cru » apportant la fraîcheur, incontournable de notre style...
Nous avons décidé de créer à partir du millésime 2012 plusieurs cuvées « Special Club » :
- - notre assemblage de « Grands Terroirs de Chardonnay »
- et plusieurs cuvées « MONO-TERROIR GRAND CRU », en quantité limitée.
Cela ne remet pas en cause notre philosophie de l'assemblage, car même cette cuvée « CRAMANT grand cru » est un assemblage d'une dizaine de parcelles.

Pour les amateurs de Champagnes plus singuliers.

Assemblage n° 159

100% Chardonnay de CRAMANT GRAND CRU (nord Côte des Blancs) :
32% Buissons
22% Bauves
16% le Fond du Bateau
16% Bionnes
11% Champ du Prévot...

Vignes vendangées les 19 et 20 septembre 2012 à 11°10 naturel

vinification :

- . Vendanges manuelles et pressurage traditionnel,
- . fermentation alcoolique thermorégulée (18 à 21°),
Pas de chaptalisation
- . fermentation malolactique,
- . élevage en cuves neutres pendant 6 mois (2 soutirages),
stabilisation au froid (-4° C),
- . légère filtration sur argile après assemblage,
tirage en **avril 2013**
- . vieillissement en bouteille, sur lies, 4 ans
dégorgement 3 mois avant expédition,
- . dosage faible (4 gr/l de sucre). EXTRA BRUT

Production : 3.013 bouteilles