

CRAMANT Grand Cru 2014

Extra-brut Millésimé - SPECIAL CLUB

« Notre Terroir préféré. Éléance soyeuse et profondeur »

Le « Cramant Grand Cru » Millésimé est sans aucun doute notre « coup de cœur », car c'est un assemblage de parcelles de vieilles vignes (40 à plus de 100 ans) sur ce Terroir unique, considéré par tous comme l'un des deux grands crus historiques de la Côte des Blancs. Sa texture soyeuse, son élégance et sa profondeur sont inimitables.

Irréductibles défenseurs des assemblages d'origines différentes pour obtenir plus de complexité et d'équilibre..., avec 12 hectares de Grand Cru, nous n'avons jamais élaboré de Special Club « grand cru » pur. Dans notre assemblage « classique » Grands Terroirs de Chardonnay, nous y ajoutons toujours une pointe de Cuis 1^{er} cru apportant la fraîcheur, incontournable de notre style.

Depuis le millésime 2012, nous avons décidé d'élargir cette gamme : l'iconique « Grands terroirs de Chardonnay » est complété par 3 cuvées « Mono-Terroir » en quantités limitées.

Ces Champagnes « mono grand cru » sont les exceptions qui confirment la règle...



Cépage : 100% Chardonnay

Terroirs : 100% Cramant Grand Cru - Côte des Blancs

Assemblage 2014 :

14 parcelles et 9 lieux dits

- 31% « le Bateau » (dont 13% plantés en 1911)
- 34,5% « Gros Mont » et « au-dessus du Gros Mont »
- 10,2% « Bauves »
- 8,4% « Bionnes »
- 6% « Buissons »
- 9,1% « Champ du Prévot », « la Croix » et « Grande plante »

Vendange : 13-15 septembre 2014 à 11°1 naturel

Vinification :

- Vendanges manuelles et pressurage fractionné
- Débourage à froid
- Fermentation alcoolique thermorégulée
- Fermentation malolactique
- Élevage en cuves pendant 6 mois
- Stabilisation au froid (-4°) et filtration sur argile

Mise en bouteille (tirage) : avril 2015

Viellissement : En bouteille sur lies plus de 4 ans

Dégorgement : 3 mois avant expédition

Dosage : EXTRA-BRUT 4 g/L de sucre

Production : 3 904 bouteilles