

CHAMPAGNE SPECIAL CLUB OGER GRAND CRU – 2 0 1 2

Un nouveau concept : le 1^{er} « Spécial Club » Pierre Gimonnet mono-terroir !

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.

Le Spécial Club « OGER GRAND CRU » 2012 est la 1^{ère} cuvée à être mise en marché, car sa puissance naturelle et son expression minérale « plus fumé » que nos assemblages habituels, nous incite à la proposer dès maintenant.

Pour les amateurs de Champagnes plus singuliers.

Assemblage n° 158

100% Chardonnay d'OGER GRAND CRU (sud Côte des Blancs) :

54 % « Terres de Noel » et « Brulis » (« cœur de Terroir »)

23 % « Champs Nérons » (Oger sur craie)

23 % « Fondy » (Oger argilo-calcaire)

Vignes vendangées les 20 et 21 septembre 2012 à 11°05 naturel

vinification :

- . Vendanges manuelles et pressurage traditionnel,
- . fermentation alcoolique thermorégulée (18 à 21°),
 - . 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, 3 ans
 - . dégorgement 3 mois avant expédition,
 - . dosage faible (5 gr/l de sucre).

Production : 3.027 bouteilles