

# ASSEMBLAGE 2012

CHAMPAGNE  
**BRUNO PAILLARD**  
REIMS - FRANCE

## LE MILLÉSIME 2012

Année placée sous le signe de l'intensité : intensité de ses épisodes climatiques, intensité de ses arômes. 2012, commence par un hiver doux, qui en février s'accroît subitement. Une vague de froid s'installe pendant près de 10 jours, la température chutant parfois jusqu'à -20 degrés. Avec la douceur du printemps revient aussi la pluie, puis à nouveau le froid qui provoquera d'importantes gelées sur les vignes débouffées. Les pluies, voir les orages, parfois de grêle, s'alternent jusqu'à l'été et la période si sensible de la fleur subit elle aussi un coup de froid. En août le soleil et la chaleur s'installent, faisant harmonieusement mûrir les raisins. Courant août la sécheresse s'intensifie au point de provoquer un stress hydrique dans certains secteurs malgré les cumuls historiques de pluie des mois précédents... La vendange se déroule sereinement, même si la pluie, cette fois très attendue, réapparaît en fin de récolte. Si l'année offre en toute logique un rendement relativement faible, la qualité des raisins à la vendange, particulièrement en pinot noir et chardonnay, est éclatante. C'est bien la succession d'épisodes climatiques contrastés, souvent extrêmes, qui marque cette campagne viticole.

## ASSEMBLAGE ET ÉLEVAGE

L'Assemblage 2012 est élaboré exclusivement à partir de la première presse, la plus pure, de 8 grands terroirs de Pinot Noir (60%) et de Chardonnay (40%), dont 20% sont vinifiés en petits fûts de chêne ancien. Huit ans d'élevage en cave, incluant 12 mois de repos minimum après dégorgement, lui permettent de développer une sensation de gourmandise et de concentration servies par une persistante fraîcheur saline.

## DOSAGE

Extra-Brut : 4.5g/L.

## NOTES DE DÉGUSTATION

**Oeil** : effervescence constance et fine, or jaune relativement soutenu.

**Nez** : première fraîcheur de fruits à noyau oscillant entre la cerise Bigarreau et la pêche blanche, rapidement suivie par des arômes plus concentrés de figue sèche, de notes miellées et de gingembre frais, enveloppés de la fleur blanche puissante du Seringat. Se révèlent à l'aération le cacao et les notes cendrées, soulignant le caractère gourmand du vin.

**Bouche** : attaque précise, énergique. Le vin s'épanouit ensuite en bouche dans une grande fidélité au nez. Sensation de gourmandise et de concentration servies par une persistante fraîcheur saline.

**Accords** : sa texture appelle un poisson de roche tel le Rouget, ou charnu comme la Lotte, ses saveurs accompagneraient des accords aussi variés qu'un agneau confit, un pigeon ou une caille, tout comme une cuisine épicée.

## THÈME *Sillon*

C'est du caractère intérieur, profond et concentré de ce vin qu'est né le thème Sillon. Quoi de plus naturel alors, que de se tourner vers un peintre ayant fait le choix de sans cesse, inlassablement, approfondir son art et sa recherche toujours autour d'un même signe ?

Claude Vierrat a étudié à l'École des Beaux-Arts de Montpellier de 1955 à 1959, puis à l'École des Beaux-Arts de Paris en 1962-63, dans l'atelier de Raymond Legueult. En 1966, il adopte un procédé à base d'empreintes, qui l'inscrit dans une critique radicale de l'abstraction lyrique et géométrique (dans la technique dite All-over). Une forme neutre, ni naturelle ni géométrique, est répétée sur une toile libre, sans châssis, déterminant la composition de l'œuvre. En 1970, il est membre fondateur du groupe Supports/Surfaces. Outre le succès grandissant de ses expositions tant en France (au Centre Pompidou en 1982) qu'à l'étranger (Biennale de Venise en 1988), il se consacre à son travail d'enseignant dans les écoles d'art suivantes: Nice, Limoges, Marseille, Nîmes (où il a été directeur de longues années), enfin Paris à l'École Nationale Supérieure des Beaux-Arts de Paris. Désormais à la retraite il continue ses recherches exploratoires.

L'œuvre du peintre Claude Vierrat appartient à une esthétique née au milieu des années 1960, pour laquelle la question du renouvellement total des formes n'est pas pertinente. Partir d'une forme première, la développer et la différencier, la faire évoluer dans le temps et l'espace sans abandonner la configuration d'origine, telle fut dès 1966, l'art de Vierrat.

Production : 25 691 bouteilles, 1 783 magnums, 51 Jéroboams, 20 Mathusalems

