

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.

ASSEMBLAGE ET ÉLEVAGE

Le Blanc de Blancs 2012 est élaboré exclusivement à partir de la première presse, la plus pure, de grands crus de Chardonnay du cœur de la Côte des Blancs : Oger et Le Mesnil-sur-Oger, dont 20% sont vinifiés en petits fûts de chêne ancien. 8 ans d'élevage en cave, dont 18 mois de repos minimum après dégorgement, lui permettent d'atteindre ce niveau d'expression.

DOSAGE

Extra-Brut : 3g/L.

NOTES DE DÉGUSTATION

Oeil : or brillant, soutenu, à l'effervescence fine et active.

Nez : premier nez réservé, tenu. Peu à peu la fraîcheur de l'agrumes, du pamplemousse, entrouvre le vin. S'ensuivent en force les arômes étonnants de fruit à noyaux, d'abricot mûr. Notes miellées, concentration de fleurs blanches aiguës par des notes poivrées voir mentholées. Après plusieurs minutes dans le verre apparaissent les notes réglissées, de pain toasté, de pâte d'amande, mêlées aux fruits confits.

Bouche : l'attaque est enveloppante, la substance est profonde, ample, presque charnelle, rythmée par une effervescence légère. Fidèle au nez, on retrouve en bouche le fruit, le salin, l'épice du bois de cèdre... L'intensité, la force, mais aussi la grâce se révèlent dans ces ouvertures successives.

THÈME *Où la force épouse la grâce*

Pour illustrer ce vin, l'artiste japonais Takehiko Sugawara a été commissionné sur le thème : « Où la force épouse la grâce ». Né à Tokyo en 1962, Takehiko Sugawara entre à l'Université des beaux-arts Tama de Tokyo en 1989. En 1994, il reçoit la Bourse des Jeunes Talents décernée par la Gotoh Mémorial Fondation. Depuis 2005, il enseigne à l'Université des Arts et Design de Kyoto. La peinture de Sugawara n'est pas sans rappeler celle des grands maîtres japonais. Son travail mélange harmonieusement les traditions ancestrales à une modernité proche de l'abstraction pure. Conscient de cette impossibilité à reproduire la nature à son exactitude, Sugawara assume son rôle de créateur d'une forme nouvelle de cette même nature à laquelle il confère une charge émotionnelle et spirituelle évidente.



Archétype du blanc de blancs séduisant qui développe une maturité juste du raisin, la fraîcheur champenoise et une texture confortable en bouche. Cette Maison est en pleine forme. A déboucher ou à garder.

95/100 - La Revue des Vins de France 2021