

BLANC DE BLANCS 2013

CHAMPAGNE
BRUNO PAILLARD
REIMS - FRANCE

LE MILLÉSIME 2013

Aborder le millésime 2013, c'est regarder sa genèse. L'automne 2012, relativement arrosé, préserve de bons feuillages permettant de bonnes mises en réserve des bois. Les pluies cumulent de bons niveaux d'eau dans les sols avant l'hiver ; ce dernier, quant à lui, est relativement franc et froid présentant 2,3° de moins que la moyenne décennale. Le printemps reste frais mais ses gelées n'abîment pas les vignes débouillant tardivement à la fin avril. Le froid et l'atmosphère humide permanente entretiennent ce retard du cycle végétatif. Heureusement, l'été débute merveilleusement et la pleine fleur se fait début juillet ! L'été est ensuite chaud et sec, mais aussi orageux par moments. La vigne ne rattrape pas son retard, et poursuit sa maturité relativement lentement. C'est ce qui fera la difficulté de la vendange, car à l'automne le temps se dégrade. Elle démarre selon les crus entre le 24 septembre et le 9 octobre, et se termine le 20 octobre. Les Chardonnays, premiers cueillis, seront les grands gagnants de l'été indien du début de la vendange.

Ce millésime 2013 est ainsi marqué par une sensation de fraîcheur limpide et cristalline, qui dévoile progressivement la plénitude d'un été généreux.



ASSEMBLAGE ET ÉLEVAGE

Le Blanc de Blancs 2013 est élaboré exclusivement à partir de la première presse, la plus pure, de grands crus de Chardonnay du cœur de la Côte des Blancs : Le Mesnil-sur-Oger et Oger, dont 25% sont vinifiés en petits fûts de chêne ancien. Il bénéficie de 7 ans d'élevage sur lies et de 12 à 18 mois de repos après dégorgement. Dosage Extra-Brut : 4,5 g/L.

NOTES DE DÉGUSTATION

Oeil : teinte or pâle brillante, effervescence fine et ciselée.

Nez : à la fois frais, mordant, et plein. Premières notes de cendres froides et de fleurs blanches (aubépine), s'ouvrant dans une certaine lenteur vers des arômes de pêche blanche et de verveine citronnée, d'amande fraîche.

Bouche : attaque vive, précise, cristalline et limpide, diffusant une salinité merveilleuse. Le vin s'installe ensuite en bouche avec une texture à la fois ample et fondue. On retrouve sur le palais une fraîcheur presque mentholée, s'accompagnant au fil de l'ouverture du vin d'un fruité légèrement charnu (reine-claude), et laissant entrevoir l'évolution vers les noisettes torréfiées. Il appelle une texture de lotte ou de gambas.

Production : 12 000 bouteilles et 700 magnums.

THÈME *Liberté*

Ce vin, joyeux et vivant, ne s'interdit rien. Il n'est pas captif. Il n'est pas dominé par l'une de ses composantes ou par un caractère tonitruant. Il s'ouvre et s'épanouit parfaitement, pleinement. Pour illustrer ce vin, l'artiste Anne Commet a été commissionnée sur le thème « Liberté ».

Son travail se rapporte à l'expérience du paysage. Associant fragments de territoires et instants, elle construit des cartographies de lieux intimes et ordinaires. Ces assemblages explorent la permanence de la nature et sa fragilité, le souvenir que l'on garde d'un lieu ou d'un moment précis, notre rapport au monde et au temps, la place de l'empreinte. Anne Commet développe son travail en résidence au 100 ecs au sein d'un programme pluridisciplinaire sur la nature, au Manoir de Mouthier Haute-Pierre avec la DRAC Franche-Comté et depuis 2020 à Poush Manifesto. Elle travaille différents médiums tels que la peinture, la photographie et la vidéo.