

Hommage à William Deutz Meurtet 2015



Intention de la Chef de Caves

« Meurtet traduit l'élégance naturelle des grands Pinots Noirs d'Aÿ dans une lecture droite, délicate et équilibrée. Cette cuvée rend hommage à la subtilité du terroir, elle incarne la pureté et la grâce dans un registre de grande précision. »

Caroline Latrive

Le Millésime

L'année 2015 a été marquée par une chaleur et une sécheresse exceptionnelles en Champagne, créant des conditions idéales pour une croissance saine des vignes. La période de pluie en août a favorisé la maturation rapide des raisins, qui ont atteint une qualité exceptionnelle.

Assemblage

Parcelle Meurtet (Aÿ - Grand Cru)
Pinot Noir 100 %

Dégustation

A l'œil, la robe brillante se pare de la couleur d'un Pinot Noir bien mûr, ornée de délicats reflets bronze.

Au nez, le vin est très expressif et s'ouvre sur des arômes de **fraise des bois**, d'**agrumes confits**, rehaussés d'une touche de fleurs fraîches : **acacia** ; et de **confit de pétale de roses**.

En bouche, l'attaque est nette et de belle amplitude. La trame du vin, soyeuse, fine et délicate, est caractéristique du terroir et de la parcelle de Meurtet, Orientée Sud-Est. Le Pinot Noir tapisse le palais avec **élégance** et **complexité**. **Minéral** et d'une belle nervosité, le vin offre des arômes d'**agrumes confits**, de **fruits rouges** suivis d'une touche de **gingembre confit** en parfaite cohérence avec le nez.

La finale, fringante, nous livre le message d'un magnifique potentiel.
Un voyage onirique.

Accord Mets & Champagne

Apéritif de style, la cuvée Hommage à William Deutz née de la parcelle « Meurtet » accompagnera avec bonheur les prémices d'un grand repas gastronomique : foie gras, sashimis, langoustines ou homard, grillé ou en sauce légère... , des volailles ou des steaks de thon, cuisinés de façon traditionnelle ou plus exotique.

DATE DE VENDANGE

Du 13 au 14 septembre 2015

ELEVAGE SUR LIES FINES

8 mois

DOSAGE

7 g/L

MISE EN CAVE (TIRAGE)

Juin 2016

VIEILLISSEMENT

5 ans

Fermentation malolactique
réalisée



Droit - Équilibré - Frais



Champagne
DEUTZ
AY - FRANCE