



Cuvée de Champagne Brut Secret



ASSEMBLAGE :

50% Meunier – 31% Chardonnay - 19% Pinot Noir
Crus Principaux: Vertus - Crouttes - Buxeuil - Reuil

ORIGINE :

Ay – Champagne 70 crus, 96% première presse, issus de la Vallée de la Marne 68%, Aisne 23%, Aube 9%
(34 crus représentent 87% de l'assemblage)

ANNEES DE VENDANGE :

70% Vendange 2014 - 30% vins de réserve
(17% 2013 – 13% 2012)

DATES DE TIRAGE :

02/2015

DATE DU DEGORGEMENT:

3&4 juin 2019

54 mois sur lies - Alcool 12.5% - Sucre: 8g/L

Un **dégorgement tardif et un dosage réalisé par la main du Maître Richard Dailly** (8 grammes de sucre par litre) finissent de parfaire l'œuvre du temps et la plénitude de cette cuvée pour signer son style tout en délicatesse et en élégance.

Robe

La robe est **or jaune pâle** à reflets ambrés. Le cordon de **mousse** est abondant et **généreux**. Les bulles sont fines et extrêmement compactes et le dégazage est généreux.

Nez

Le nez nous plonge immédiatement dans un **univers délicatement grillé**, avec des arômes briochés, toastés avec des nuances végétales élégantes de tilleul et de thé vert. La **dimension lactée** est assez subtile et délicate avec un caractère meringué presque praliné. Succède enfin au nez la dimension fruitée avec un florilège de descripteurs de type fruits **jaunes, pêches, abricots**.

Bouche

La bouche est délicate, **racée avec une fraîcheur toute en douceur** et en subtilité. L'acidité est bien maîtrisée et on découvre un vin harmonieux délicat et d'une **très grande gourmandise**. On enfle des chaussons en soie naturelle, sensation de confort et de bien être à la prise en bouche. Puis se livre le cœur du vin, qui confirme le **caractère résolument crémeux** du nez. On parle alors de densité pulpeuse, de patine crémeuse, de minéralité crayeuse. La bouche tient les promesses du nez avec une dimension complexe, **des agrumes, de la finesse et de l'élégance**.

Accord Mets

Grâce à son caractère délicatement grillé, le Brut secret s'associe parfaitement avec des mets aux expressions fumées plus ou moins marquées tel le saumon fumé ou/et Gravelax, des verrines avec haddock, julienne de légumes croquant. Mais sera également parfait à l'apéritif avec crabe, crevettes, coquilles de poisson, foie gras...

