

L'année 2005

Après deux années difficiles, 2005 est une très grande année en Champagne.

Elle est marquée par un hiver très froid qui s'étend jusqu'au printemps et connaît de nombreuses phases de gels. Le printemps est plutôt humide avec des températures assez fraîches. Fort heureusement, cela n'entame pas le cycle végétatif de la vigne. L'été est mitigé, avec des températures moyennes entre juillet et septembre ne dépassant jamais la barre des 18°C.

Mais heureusement, dès la deuxième semaine de septembre, le soleil revient, et à partir des 9 et 10 septembre les premiers raisins sont cueillis présentant un très bon état sanitaire et une excellente maturité.

Les cuvées issues du millésime 2005 sont de toute beauté, pures et de grande finesse !

Elaboration

Issue des meilleures parcelles et des vignes les plus âgées de notre vignoble, Cuvée Lady est élaborée à partir des Premiers et Grands crus les plus prestigieux de la Champagne : Vertus, Le Mesnil sur Oger et Verzenay.

Une vinification très précise, parcelle par parcelle, dans de petites cuves inox, un vieillissement de 8 années sur lies et un dosage très faible révèlent la quintessence de notre Maison.

Seulement 3000 bouteilles de cette cuvée ont été élaborées.

Sensations

Une Robe brillante, éclatante, présentant de très beaux reflets argentés, accompagne une effervescence très élégante marquée par une bulle très fine, symbole des plus grandes cuvées de Champagne.

Le premier Nez est d'une très grande finesse et très expressif, dominé par des notes de pâtes de fruits et de fruits secs, ainsi qu'une pointe exotique et de noix de coco. Des nuances de cacao et de moka viennent ensuite compléter cette magnifique palette aromatique, accompagnée de quelques notes épicées.

Bouche Un grand Champagne d'une fantastique complexité, marqué par une attaque vive et fraîche, une belle minéralité, des notes d'agrumes et un début d'évolution souligné par quelques nuances miellées.

Caractéristiques techniques

85% Chardonnay
15% Pinot Noir

8 ans de vieillissement sur lies

Faible dosage : 6g de sucre par litre

Accords mets & vins

Cette cuvée exceptionnelle accompagnera les plus grands mets et les repas de fêtes.

Elle sera sublimée avec un bar en croute de sel ou un chapon à la gelée de groseille.

