

Champagne Paul Goerg Vintage 2007

L'assemblage d'une quinzaine de lieux-dits aux noms évocateurs comme Les Terrattes, Les Chétivins, sublime ce grand millésime qui allie richesse, complexité et des notes caractéristiques des millésimes mûrs. L'alchimie d'un vieillissement long et d'un dosage subtil permet à ce Champagne d'exception de révéler la quintessence des terroirs de Vertus, vignoble unique de la Côte des Blancs, et berceau de la Maison Paul Goerg.

Millésime :

2007 est un millésime atypique, l'un des rares en Champagne où les vendanges ont débuté en août, comme 2003 et 2011. Après un printemps particulièrement ensoleillé et très chaud, les mois qui suivent sont plutôt maussades avec beaucoup de pluie. Néanmoins, cette fraîcheur ne diminue pas l'avance prise par la vigne au printemps et très vite les baies arrivent à maturité. La récolte commence à la toute fin du mois d'août et s'étale sur les 3 premières semaines de septembre. Cette large fenêtre de cueillette conjuguée à de faibles volumes permet de sereines vendanges, au rythme régulier. En outre, la qualité du millésime 2007 est remarquable.

Dégustation :

À l'oeil, la robe affiche un or clair soutenu. Le nez, à la fois complexe et subtil, développe des notes beurrées, marquées par les épices, le caramel, la pâte d'amande, le litchi et la vanille.

En bouche, l'attaque est très minérale. Elle dévoile une belle acidité, sur des arômes d'agrumes et de pamplemousse. Ce Champagne est complexe, d'une finesse remarquable, à la fois riche et tendu.

Accords :

Homard roti au beurre de crevettes, magret de canard aux figues.

Données techniques :

85% Chardonnay
des terroirs de Vertus.
15% Pinot Noir

Dosage à 6 grammes par litre.

CHAMPAGNE

PAUL GOERG

