



La Matinale

Millésime 2003

L'été 2003 fut particulièrement caniculaire. Pour préserver l'acidité du raisin, les raisins ont été vendangés aux aurores d'où le nom de cette cuvée : **La Matinale**. Le champagne a gardé cette fraîcheur du petit matin. C'est une cuvée Brut Nature, c'est à dire non dosée.

Vendange : août 2003

Cépage : 28% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 27% Pinot Meunier

Terroir : Vallée de la Marne, sous-sols craie et calcaire.

Age des vignes : 45 ans.

Vinification : 1ère fermentation spontanée en fûts de chêne, sans fermentation malolactique.

Mise en bouteille : 5 mai 2004

Dégorgement : Manuel, à partir de 2015 (voir contre-étiquette)

Dosage : 0 g/L - Brut Nature

Oeil : La robe est dorée et traversée de bulles très fines.

Nez : Profonde et intense, la Matinale développe des arômes de fleurs séchées et de fruits de chairs et au sirop.

Bouche : Capiteuse, droite et dynamique. Avec une année magnifiquement complexe et une vendange caniculaire, la fin de bouche nous surprend par son caractère frais et ciselé.

Association Mets-Vins : Champagne mature et précis, il s'associera parfaitement à des mets japonais tel qu'un shirashi de daurade et de saumon.



Références :

Guide Hachette : *"Une vivacité étonnante pour 2003"*

Guide Revue du Vin de France : 15,5 /20

"Un équilibre apaisant et savoureux"