

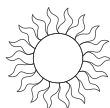


# LE CLOS 667

## MILLÉSIME 2011

" Champagne Minéral et Boisé "

### RETOUR SUR L'ANNÉE 2011



Avec un mois de juillet pluvieux, plutôt gris et extrêmement frais et un mois d'août globalement frais et humide mis à part quelques brusques périodes très chaudes, il était difficile de prévoir comment allait se dérouler cette maturation d'année précoce. Une fois le scénario caniculaire écarté, il fallait rester sur ses gardes car la maturation a bel et bien débuté fin juillet avec des journées longues et un ensoleillement tout à fait honorable. Une cinétique forte d'accumulation des sucres s'est mise en place dès la première semaine de suivi, et dans le même temps, les poids de grappes progressaient considérablement. Au final, il semblerait que 2011 soit une année record en terme de vitesse de charge en sucres par rapport aux archives informatisées du réseau matu depuis 1988.



### VITICULTURE



ASSEMBLAGE : 63 % Chardonnay  
27 % Pinot Noir 10 % Meunier

VILLAGE : Epernay

Parcelle complantée dans le domaine familial

EXPOSITION : Ouest

SOUS-SOL : crayeux

Vendangées manuellement le 29

Août 2011

Viticulture raisonnée en conversion HVE-VDC

PRODUCTION : 3522 bouteilles



### VINIFICATION

Fermentation alcoolique maîtrisée à 17°C en cuve inox thermo-régulée

Fermentation Malolactique bloquée

Passage en fût de chêne 6 mois

Mise en bouteille tardive

VIEILLISSEMENT : 13 ans minimum

DEGORGEMENT : 6 mois minimum

DOSAGE EXTRA-BRUT : 6.0 g/L

### DÉGUSTATION



Une mousse légère et une robe lumineuse, d'un or jaune aux reflets topaze à dorés.



Une signature aromatique éloquente de la craie tendre associée à des notes de crème de noisette, de citron confit, d'embruns marins, de réglisse, de nougat, de pralin. L'aération lui confère un supplément de notes rappelant le café, le miel, le pain d'épice.



Un palais suave et frais, développant une matière fruitée pulpeuse, une minéralité et un boisé. Pour un final d'harmonie frais et mature.

### ACCORDS METS ET VIN

Nous suggérons des plats tels que homard au beurre demi-sel, sole rôtie, ris de veau braisé, filet de boeuf, risotto à la truffe blanche, des gnocchis de butternut sauce civet au poivre vert.

