

POÉTIQUE DE LA TERRE

VARIATION XVI.1



CHAMPAGNE

MAILLY
GRAND CRU

Aux traditionnelles notes juteuses et au charnu des fruits, Poétique de la Terre offre ainsi un espace au Pinot Noir pour s'épanouir avec plus de dimension. Les variations aromatiques se déploient, grâce à l'empreinte du bois, sur des notes grillées torréfiées et viennent, dans le même temps, renforcer le caractère du Pinot Noir par une expression épicée des fruits. La bouche, portée par une énergie apaisée, se révèle d'une grande richesse : la force du cru se fond, avec équilibre, à l'assise du vin pour laisser naître une délicate finale élancée.

CÉPAGES

Pinot Noir 100%.

ÉLEVAGE

Récolte manuelle, première presse exclusivement, fermentation alcoolique à 15°, fermentation malolactique partielle.

Vinification sous-bois prédominante, en fûts de 228L et foudre de 48HL. Temps d'élevage de minimum 7 mois, puis vieillissement de plus de 5 ans sur lattes en crayères traditionnelles.

ASSEMBLAGE

Les plus grands Pinot Noir de Mailly-Champagne de 2016 (70%) assemblés à nos vins de réserves de Pinot Noir (30%). Vinification sous-bois : 65%.

DOSAGE

5 g de sucre par litre.

FORMAT

Bouteille 75 cl.
Tirage limité à 6 792 bouteilles spéciales numérotées.
Variation XVI.1 : 3 381 bouteilles.

« POÉTIQUE DE LA TERRE est un hommage aux racines terriennes et au labeur artisanal que représente un grand Champagne de création. Il révélera au fil des ans ses élégantes variations exprimées selon deux instants de maturité.

POÉTIQUE DE LA TERRE incarne l'identité du Pinot Noir des terroirs de Mailly Grand Cru tout en y associant, grâce aux vinifications sous-bois, une profondeur et une complexité supplémentaires. Les fûts, sélectionnés avec le plus grand soin, viennent révéler, avec subtilité, toute la noblesse du cépage dans cette expression nord crayeuse de la Montagne de Reims. »



ACCORDS METS ET VIN

Ce Pinot Noir traverse le temps et révèle ses différentes variations. Pour savourer chaque aspect de sa personnalité, des accords d'exceptions viendront sublimer cette cuvée : anguille fumée ou canard à la crème de petit pois, aubergine confite infusée à la feuille de vigne ainsi qu'un omble chevalier et sa poêlée de champignons feront de cette cuvée leur meilleure alliée.