

CHAMPAGNE
Frédéric THIEBAULT
MILLESIME 2010
INATTENDUE

Composition : 25 % Pinot-Noir, 40 % Pinot-Meunier, 30 % Chardonnay (100 % récolte 2010).

Mise en bouteille : avril 2011, vendanges 2010.

Dégorgement : 2021 soit 10 ans de vieillissement en cave.

Dosage liqueur d'expédition : 7.5 g/litre.

Cette cuvée « Inattendue » issue de la récolte des fruits de 2010 est particulièrement surprenante ... Un pari audacieux pour notre maison de champagne, les années difficiles nous demandent de nous surpasser.

Retour sur cette année très particulière : L'hiver 2009/2010 a été froid tout comme le printemps 2010, ce sont les pluies torrentielles du mois d'août qui ont gonflé les raisins. Le meunier, cépage très délicat, est particulièrement touché tandis que les pinots noirs et les chardonnays restent hétérogènes. Avec le changement de lune, le temps change avant les vendanges mais le botrytis commence à tout ravager. Il faut vite vendanger et sélectionner les raisins restés intacts, le tri est de rigueur, la perte est estimée à 30%.

Les premières dégustations sont surprenantes, impossible de ne pas millésimer.

Une très belle récompense pour nous que ce champagne tout à fait exceptionnel.

Epicé, aromatique au nez, la bouche est enrobée d'arômes exotiques qui se terminent par des notes salines, l'année 2010 est « inattendue », une révélation.

A réserver car quantité limitée...