

## LES COMMENTAIRES DE L'ŒNOLOGUE



### Cuvée du Fondateur Millésime 2017

Un vin brillant, doré, éclatant, avec une fine effervescence très charmante.

Son premier nez est plein de noblesse, très pointu mais on perçoit tout de suite une jolie vinosité, très enivrante. Ici les fruits jaunes frais se marie avec des notes plus briochées, noisette et forment un bouquet où l'on peine à identifier un arôme précisément.

A l'aération quelques notes de poivre blanc, d'eau de vie de poire, de truffe blanche apparaissent et son relevées par un joli mélange de citron et de citron confit.

La bouche attaque franchement avec beaucoup de tension et de gourmandise. La vinosité est vraiment en train de faire ressortir le meilleur du chardonnay de la Côte des Blancs.

Des touches de noisettes, d'amandes, de pistaches sont balancées par le juteux de la mirabelle, de la pêche blanche, du citron, puis un caractère pâtisserie, zeste confit d'orange. La finale ne trompe pas, le Grand Cru est bien là, majestueux avec beaucoup de texture.

La craie tapisse complètement la langue en fin de dégustation, ce qui allonge considérablement la dégustation.

Les amateurs de vieux millésimes pourront se réjouir dans une dizaine d'année sans problème.

Ce genre de vin se suffit à lui même et peut être dégusté seul, en toute simplicité. mais il sera un bon compagnon pour un homard breton flambé, une terrine de volaille aux pistaches, des ris de veau avec quelques girolles.

Maximilien Danré  
Œnologue à Epernay