

# LES COMMENTAIRES DE L'ŒNOLOGUE

## Cuvée Prestige «Vendange 2010»



Un vin très clair, très lumineux avec quelques reflets plus intenses.

Le premier nez est presque froid, et semble tendu. On retrouve le citron vert, l'ananas, la noisette, la châtaigne, l'abricot sec et pointe de café. Ce vin nous emmène dans un univers impérial et transmet tout de suite l'émotion qui nous traverse lorsque l'on déguste un grand cru. Un vin ravissant.

L'attaque de bouche est ample avec beaucoup de notes d'amandes, et de suite, on retrouve la tension acidulée, très franche des vins sans fermentation malo-lactique.

Le développement est puissant, entre gourmandise, richesse et fraîcheur, mais le jeu est parfait, l'harmonie est superbe. L'effervescence est crémeuse, tout en dentelle, et fait ressortir le caractère exotique du terroir d'Oger.

Cette cuvée est vraiment impressionnante par sa présence en bouche, sa longueur aromatique et sa texture. Il a fallu de nombreuses années de patience dans le calme pour que ce vin atteigne cette plénitude, qui est la première d'une longue série.

Elle saura satisfaire les dégustateurs les plus exigeants, qui recherchent des vins avec du style, du terroir et de l'âme.

A servir sur des mets délicats, des saint jacques, du crabe, de la langouste, des cuisses de grenouilles. Par exemple, des ravioles de crabe pochées dans un jus citronnelle.

*Maximilien Danré*  
*Œnologue à Epernay*