

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS « Austral » Brut Nature Clandestin



Historique : Faut-il nécessairement posséder des hectares de vignes pour exprimer ses talents de vinificateur ? Surtout dans une Champagne où le foncier reste inabordable... Benoît Doussot nous prouve le contraire. Parti sans un lopin de terre à 24 ans, le jeune homme s'affirme pourtant comme l'un des plus talentueux de sa génération. Son projet ? Acheter avec soin des raisins bio

ou en conversion bio, exclusivement venus de de la Côte des Bar, essentiellement de marnes kimméridgiennes, pour ciseler des champagnes sincères, non dosés et très goûteux. Son beau-père, Bertrand Gautherot, de l'emblématique domaine « Vouette et Sorbée », lui est de bon conseil. Nous sommes impressionnés par la sagesse et la délicatesse de ces champagnes si jeunes.

Encépagement : 100 % Pinot Noir (Exposition Sud)

Terroir : Marnes du Kimmeridgien

Température de Service : 9 à 10°C

Potentiel de Garde : 3 ans.

Observations : le fruit se révèle dans tout son éclat, déclinant des arômes de chèvrefeuille, de mirabelle, de fines notes de mie de pain et de noisette. Sans oublier, cette touche légèrement fumée En bouche, les bulles sont fines, légères et rafraîchissantes, la droiture et la tension impeccables. Cette cuvée Austral présente une complexité remarquable et s'évade vers une finale nette, saline et persistante. Une démonstration de style, de précision et d'expression d'un grand terroir.

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com