

GÉNÉALOGIE

L'ANNÉE 2008

LE MILLÉSIME 2008 EST À COMPARER AU MILLÉSIME 2012 BIEN QU'UN PEU PLUS HOMOGENE. LA QUALITÉ GLOBALE DES TRAISINS A ÉTÉ TRÈS ÉLEVÉE. QUANT AUX CONDITIONS CLIMATIQUES, L'ANNÉE 2008 A ÉTÉ UNE ANNÉE GLOBALEMENT FRAICHE AVEC UN PRINTEMPS PLUVIEUX. LE MOIS DE MAI EST ENSOLEILLÉ ET L'ÉTÉ EST PERTURBÉ PAR DE NOMBREUX ORAGES. SEPTEMBRE EST FRAIS AVEC UNE BELLE AMPLITUDE ENTRE LA NUIT ET LE JOUR PERMETTANT AU CHARDONNAY UNE CONCENTRATION EN SUCRE INTÉRESSANTE. LES JOURNÉES À 20°C PERMETTENT DE GARDER UNE BELLE ACIDITÉ MALGRÉ LA RICHESSE EN SUCRE TENDANT LE POTENTIEL DE CE MILLÉSIME TRÈS ÉLEVÉ.

DOSAGE : 6 g/L
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12% VOL.
DÉGORGEMENT : SEPTEMBRE 2010
POTENTIEL DE GARDE : 10 ANS



DÉGUSTATION ET AROMES

LE VINTAGE 2008 SE DÉVOILE DANS UNE SOLIE ROBE JAUNE PÂLE AUX REFLETS OR. DE NOMBREUX TRAINS DE BULLES FINES JOUENT DANS LA LUMIÈRE ET VIENNENT TRESSER UNE TRAVISSANTE COURONNE PERSISTANTE. LE NEZ EST ÉLÉGAN ET COMPLEXE, SIGNE D'UN LONG AFFINEMENT SUR LIES. LES NOTES DE BRIQUES CHAUDES SE MARIENT À LA TARTE TATIN, À LA VANILLE, AU MIEL, À LA PÂTE DE COING ET AUX ZESTES DE CITRON CONFITS. LA MISE EN BOUCHE EST FRAICHE ET TONIQUE, TYPIQUE DU VINTAGE 2008. ON Y RETROUVE DES AROMES JAUNES BIEN MURS ET DE LA QUETSCHÉ. LA MOUSSE EST CRÉMEUSE ET LA BULLE ÉLÉGANTE. SON TERROIR ARGILLO-CALCAIRE LUI CONFÈRE UNE SOLIE MINÉRALITÉ ET UNE PERSISTANCE AROMATIQUE EXCEPTIONNELLE AVEC DE SOLIES NOTES D'ORANGES SANGUINES. À DÉGUSTER AVEC UN TURBOT AU FOUR OU AVEC UN TARTARE DE SAINT JACQUES.



COMTE
DE MONTAIGNE
CHAMPAGNE