

C H A M P A G N E

# LANCELOT-PIENNE

C R A M A N T

# Cuvée Marie Lancelot 2010

## Présentation

Produite en petite quantité, cette cuvée est constituée entièrement de Chardonnay issu de vieilles vignes sélectionnées et situées dans l'un de nos Grands Crus de la Côte des Blancs : Cramant. Elle regroupe quatre parcelles prestigieuses de terroir local : Les Bourons, Les Porgeons, Les Buzons et Les Gouttes d'Or. Des parcelles au sol crayeux offrant un raisin de grande qualité.

## Caractéristiques

2010, fut une année extraordinaire, une situation de jamais vu, avec une période très sèche en juillet, voire caniculaire, jusqu'au 15 août puis, soudain, une période humide et même très humide a engendré quelques désagréments, notamment le départ et le développement de la pourriture grise à quelques jours du départ de la vendange. Notre Chardonnay est heureusement resté indemne de cette attaque contrairement aux autres cépages. De plus, devant la bonne tenue de notre Chardonnay, durant les vendanges, nous avons retardé sa coupe profitant ainsi d'une meilleure maturation. Cette décision nous a permis de vinifier des jus de qualité dotés de parfums d'agrumes, de fleurs, avec une belle richesse en sucres et une teneur en acidité assez élevée, confirmant ainsi notre envie d'exploiter au maximum le potentiel de notre matière première : le raisin. Date de récolte : 21 septembre 2010

## Conseil de dégustation

La robe est étincelante et l'œil observe, déjà avec gourmandise, la lente montée des fines bulles jusqu'à la surface du vin. Avec ses arômes de fruits secs (noisette...), le nez est avant tout minéral : c'est normal, on est au cœur du terroir de Cramant ! Grande amplitude, droiture, sont les qualificatifs qui viennent immédiatement à l'esprit pour « dire » la bouche. On « sent » tout de suite que les racines sont allées puiser en profondeur toutes les caractéristiques du terroir (on se demande même si elles peuvent aller plus loin !?). Le final est long, avec une amertume mise en valeur par un faible dosage de 3 g/l. Quand le verre est vide, on perçoit encore la persistance de la craie de la Côte des Blancs... Un champagne très « haute définition ». Accords : Ce champagne mérite les meilleurs mets. Une suggestion toutefois : et si vous le dégustiez... pour lui-même ?!



LES MILLÉSIMES

Les raisins ont profité de conditions climatiques optimales d'un mois d'août estival et à la veille des vendanges il fallait noter l'excellente tenue et l'état sanitaire des grappes.

Au sein de notre vignoble, les premiers coups de sécateurs ont été donnés le 14 septembre 2009.

Après pressurage, les jus s'annonçaient de grande qualité avec un équilibre parfait et des richesses en sucres et acides notables.

Quelques notes de dégustation recueillis au cours de différentes dégustations de vins clairs avant la mise en bouteilles :

Vin « solaire »

Belle hétérogénéité entre les parcelles d'un même coteau.

Des caractères de fruits frais, pamplemousse ou plus évolués tels que des arômes de poire et d'ananas.

Les vins 2009 paraissent gras, riches et structurés.

Champagne Lancelot-Pienne - 1 place Pierre Rivière - 51530 CRAMANT  
Tél: 00 33 (0)3 26 59 99 86 - Email : [contact@champagne-lancelot-pienne.fr](mailto:contact@champagne-lancelot-pienne.fr)

[www.champagne-lancelot-pienne.fr](http://www.champagne-lancelot-pienne.fr)

