

C H A M P A G N E

LANCELOT-PIENNE

C R A M A N T

Cuvée Perceval 2012



Présentation

Le Chardonnay (50%) issu des parcelles grands crus de Cramant, et le Pinot noir (50%) tiré des parcelles racées nommées Les Bignards, Les Baltoits, et situées dans la Vallée de la Marne à Monthelon et Boursault donnent ses caractéristiques à ce champagne qui porte le nom de jeune fille... de madame Gilles Lancelot.

Caractéristiques

Un millésime singulier de grande classe ? Pourquoi pas..... En effet, la Champagne a été confronté, tout au long de l'année, à des aléas climatiques, qui ont malmené l'évolution du développement végétatif et qui ont engendré une grande disparité entre les secteurs viticoles, les cépages, les parcelles et les grappes. Heureusement, la période de maturation fut assez heureuse. Nos raisins ont profité de conditions climatiques exceptionnelles, estivales et régulières, pour finalement nous offrir une vendange parfaitement saine, avec une composition intéressante en sucre et en acidité, quasiment inespérée et pour le moins prometteuse.

Conseil de dégustation

De fines bulles ornent la robe dorée et délicate de ce champagne, pour une effervescence contenue. Nez fruité, cassis..., légèrement sous-bois, typique de nos parcelles de Pinot Noir. La puissance du pinot noir s'allie à merveille, en bouche, avec la délicatesse du chardonnay. L'équilibre parfait. Accords : Un repas lui convient bien. Les viandes rouges, une pièce de bœuf en sauce sont un terrain de prédilection. (et pourquoi pas en l'ouvrant à l'avance pour lui laisser le temps de se mettre en valeur.)

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

www.champagne-lancelot-pienne.fr

