



CHAMPAGNE
PIERRE TRICHET

2016



ARTIKEL: Guide Véron 2016



Champagne Trichet-Didier – Cuvée Grand Cru

(environ 18 euros la bouteille)

Présentation traditionnelle et soignée.

VUE

- Or pâle, lumineuse.
- Bulles d'une extrême finesse.
- Élégant cordon de bulles, persistant.

NEZ

- D'une intensité remarquable, il procure d'emblée un grand plaisir.
- Senteurs généreuses de fruits rouges et noirs (prune, cerise, framboise, fraise, cassis et myrtille), portées par des épices subtiles (poivre, cannelle et réglisse), signatures du pinot noir, cépage exclusif de la cuvée.
- Plus tard, la grande maturité du champagne se révèle, avec de sensuelles nuances de miel et de cire d'abeilles, agrémentées de touchants parfums de chocolat et de café torréfié, résultat de 6 ans de vieillissement sur lattes des bouteilles, avec patiente autolyse des levures de la prise de mousse.

BOUCHE

- Ample, profonde et harmonieuse dès l'entrée en bouche, grâce à la réalisation judicieuse de la fermentation malolactique sur les vins de base, portée par une douce minéralité, expression de la vieille parcelle d'origine des raisins (entre 40 et 61 ans), bien exposée, vendangée avec soin en 2007 (90%) et 2006 (10%) sur le lieu-dit « Les Montants » à Verzy.
- On retrouve les fruits rouges évoqués au nez.
- Finale savoureusement acidulée, peut-être due à la sélection rigoureuse des premiers jus (cuvée), lors du pressurage des raisins, soulignée par une touche d'épices.
- Grande longueur en bouche.

.....
Avec cette cuvée Grand Cru, Pierre Trichet, son élaborateur, nous dévoile une interprétation inspirée du pinot noir sublimé par le grand cru de Verzy.

A déguster au cours du repas, pour accompagner une volaille de Bresse rôtie au beurre de châtaigne, par exemple.



Champagne Trichet-Didier
11 rue du petit Trois-Puits
51 500 Trois-Puits
Tel +33 (0)3 26 82 64 10
mail : trichet-didier@orange.fr
www.champagne-trichet-didier.com

Implanté à Trois-Puits depuis quatre générations, le champagne Trichet-Didier cultive avec passion son vignoble de 7 hectares, composé des trois cépages champenois (pinot noir, pinot meunier et chardonnay). Une œnologie précise, au service de l'amélioration constante de la qualité, donne naissance chaque année à environ 60 000 flacons de champagnes de haute expression.

Guide VERON des Champagnes 2016

www.guide-veron-champagne.fr