

Champagne Pascal Doquet - Duo Le Mont-Aimé avec et sans soufre - 2007



Tout à sa volonté de pousser au plus loin la pureté d'expression du fruit et du terroir, Pascal Doquet n'a eu de cesse de se réinventer, d'expérimenter de nouvelles voies. C'est ainsi qu'avec le millésime 2007, il décide d'accorder une attention toute particulière au terroir du 1^{er} cru Mont Aimé, optant pour différents scénarii de vinification.

Nous nous situons sur la commune de Coligny, à la pointe méridionale de la Côte des Blancs, sur les flancs d'une butte éponyme qui culmine à 240 mètres d'altitude. Ici, la géo-pédologie est complexe. La craie et les silex marins se mêlent à des sables et cailloux calcaires charriés dans le lit d'une ancienne rivière. Ces sols apportent à cette cuvée parcellaire sa verticalité et sa minéralité saline vibrante.

Sur ce millésime 2007 qui a particulièrement réussi au chardonnay champenois, Pascal a décidé de bloquer, sur certains fûts, les fermentations malolactiques afin de rester au plus près des équilibres naturels du fruit. Il ne s'est pas arrêté là dans son exploration d'une vision la plus naturelle qui soit de cette cuvée emblématique : il a décidé de vinifier et de mettre en bouteille une partie de la cuvée sans aucun ajout de soufre, malolactique effectuée.

Avec ou sans soufre, le résultat est bluffant de précision et d'énergie, et révèle après plus de 12 ans de vieillissement sur lattes, un éclat minéral et salin qui n'a absolument rien perdu de sa vibration.

Ce Duo Le Mont-Aimé 1^{er} Cru 2007 Cœur de Terroir comprend :

- 1 bouteille Le Mont-Aimé 1^{er} Cru 2007 avec ajout de sulfites (RVF 94/100)
- 1 bouteille Le Mont-Aimé 1^{er} Cru 2007 sans ajout de sulfites

Quantité limitée à 2 Duos par client.

Champagne Pascal Doquet - Duo Le Mont-Aimé avec et sans soufre - 2007



Dégustation
et accords



Conseils
de service



Caractéristiques
techniques