

Ruinart

DOM RUINART BLANC DE BLANCS 2013

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

L'année 2013 est une année que nous ne reverrons sans doute pas de sitôt !

Elle est marquée par un hiver et surtout un printemps tout aussi pluvieux que frais. Si aucun dégât de gelée de printemps n'est constaté, la température sur les six premiers mois de l'année est la plus basse enregistrée depuis 20 ans (7,7°C comparée à une moyenne décennale de 10°C).

Le cycle a donc démarré lentement : le débourrement affiche 13 jours de retard et la floraison 21 jours !

La météo estivale est heureusement plus clémente, bien ensoleillée, avec des températures dans la moyenne et un bon équilibre hydrique. Le mois d'août est plus de 60% plus sec que la moyenne décennale (27 mm vs 72 mm), ce qui permet de conserver un état sanitaire optimal.

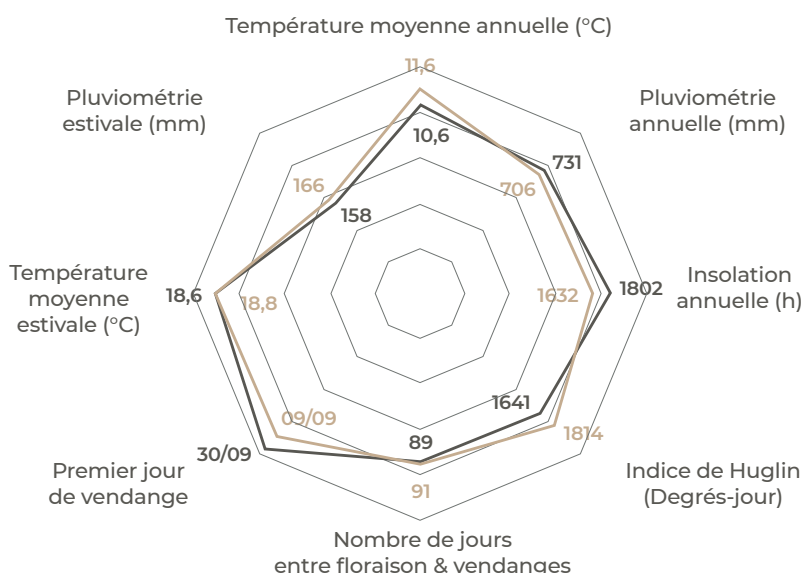
La pression orageuse soutenue fin juin et fin juillet, ainsi que des conditions automnales en septembre et octobre, inquiètent à nouveau nos vignerons jusqu'à la vendange. Celle-ci débute le 30 septembre, avec 20 jours de retard par rapport à la moyenne décennale.

Le choix judicieux des dates de vendanges a encore une fois été clé pour récolter ces raisins à pleine maturité : l'état sanitaire pouvait se dégrader rapidement, et les journées raccourcissaient et se rafraîchissaient de plus en plus. Mais la bonne résistance du chardonnay aux attaques du botrytis lui ont permis d'atteindre une maturité optimale avec un bon équilibre entre la maturité technologique (sucres, acidité totale) et la maturité physiologique, idéal avec ces vendanges plus tardives.

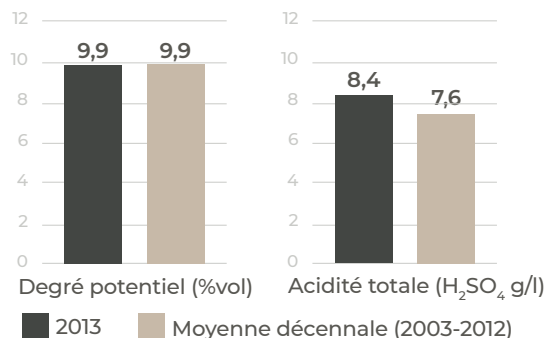


DONNÉES CLIMATIQUES - ANNÉE 2013

— 2013 — Moyenne décennale (2003-2012)



PARAMÈTRES ANALYTIQUES



A l'analyse, les moûts atteignent un degré potentiel dans la moyenne décennale et une acidité totale supérieure de quasiment 1 point, signature d'une vendange tardive et placée sous le signe de la fraîcheur. Les vins de base expriment à la fois cette fraîcheur mais aussi tension et complexité.

COMPOSITION

100% chardonnay issu de grands et premiers crus :

70% de la Côte des Blancs (Le Mesnil-sur-Oger, Avize, Chouilly, Bergères-lès-Vertus)

+

30% de la Montagne de Reims (Verzenay, Sillery, Taissy, Villers-Marmery)

VINIFICATION

- Vendanges manuelles
- Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées
- Fermentation malolactique
- Tirage liège
- Entreillage manuel
- Vieillissement sur lattes : minimum 9 ans
- Dégorgement manuel
- Dosage : 5,5 g/l (extra-brut)

DÉGUSTATION

À L'OEIL

La robe du vin est d'un jaune d'or intense avec des reflets verts, aux nuances argentées qui témoignent de la jeunesse du vin, soutenue par ce millésime tardif.

AU NEZ

Le nez décline un répertoire complexe dont la fraîcheur est particulièrement remarquable. Il s'ouvre sur des arômes toastés très francs, avec des notes de fruits secs évoquant l'amande et le blé mûr, aux nuances pâtisseries. Les parfums d'agrumes (pamplemousse, zestes de citron, bergamote) et de fruits juteux acidulés (fruit de la passion, mangue) sont intenses et soulignent la fraîcheur du vin. Ils se mêlent harmonieusement à des senteurs de fleurs de printemps (iris, jacinthe) et à un registre plus minéral et poudré qui rappelle la craie, complété par des notes délicatement fumées.

AU PALAIS

En bouche, le vin se distingue par son architecture rectiligne et ciselée, soutenue encore une fois par la fraîcheur cristalline du vin, en parfaite harmonie avec celle du nez. La palette aromatique présente dans son ensemble, s'affirme avec intensité et précision. Les arômes d'agrumes trouvent en particulier un prolongement dans des parfums d'épices toniques et fruités dont les notes poivrées (poivre blanc, poivre Sil Timur) portent l'allonge du vin.

ACCORDS METS & VINS

- Royale de panais, crème et chips de châtaigne, oseille, dés de poire
- Huître fraîche, mousseline de chou-fleur, graines de sarrasin
- Le turbot de Monsieur Mure, sauce champagne, gomasio et algues nori

Ou selon proposition des chefs

CONDITIONS DE SERVICE

Température de service : 10-12°C = 50-54°F

Verrerie : Verre Lehmann 45 cl Jamesse ou verre à vin blanc

Potentiel de vieillissement : 10 ans minimum