

## « R » DE RUINART 2010

La Complexité Élégante du Goût Ruinart

### COMPOSITION ET VINIFICATION

2010 est une année caractérisée par un printemps et un début d'été secs, jusqu'à la mi-août où quelques pluies contraignent légèrement la maturité de certains terroirs. Heureusement, le Chardonnay et le Pinot noir sont épargnés et présentent une maturité de qualité, propice à l'élaboration de cuvées millésimées basées sur ces cépages. Assemblage à partir de 55% de chardonnay et de 45% de pinot noir, tous issus de Grands et de Premiers Crus de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims.

Vinification :

- Caractéristiques de l'année en Champagne :
  - Degré potentiel : 10,4° pour le Chardonnay, 10,1° pour le Pinot noir
  - Acidité totale : 8,6 gH2SO4/l pour le Chardonnay, 8 gH2SO4/l pour le Pinot noir
- Vendanges manuelles
- Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées
- Fermentation malo-lactique
- Dosage : 5,5 g/l

### NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est d'une couleur dorée pâle, très lumineuse, avec de chatoyants reflets verts et bruns.

Gourmand, le premier nez du « R » 2010 est marqué par des arômes de fruits blancs (pomme, poire) et jaunes (pêche, abricot) mûrs. Le deuxième nez offre un registre de notes épicées (noix de muscade, feuilles de tabac) et florales (tilleul).

En bouche, ce sont essentiellement les notées fruitées que l'on retrouve, ainsi qu'une touche de noisette et d'amande grillée. Le volume, présent dès l'attaque, est rapidement accompagné d'une tension vive, formant alors un équilibre harmonieux et puissant. La finale est soutenue par une élégante amertume.

### ACCORDS METS ET VINS

Les notes de fruits jaunes et la puissance du 2010 lui permettront d'accompagner un dos de cabillaud avec un gratin de courges butternut et sauce crémeuse, ainsi qu'un plat comme un filet de caille aux girolles.

Comme tous les grands champagnes millésimés de la Maison Ruinart, quelques années supplémentaires en cave lui permettront de gagner en complexité et en intensité, et de ravir ainsi les amateurs de champagne à belle maturité.

