CHAMPAGNE
Vilmart & Cie
Depuis 1890

L A I S O N

GRAND CELLIER D'OR

MILL. 2020

ASSEMBLAGGIO:
20% Pinot Noir,
80% Chardonnay

AREA DI PRODUZIONE:
Rilly-la-Montagne,
Montagne de Reims Nord

ANNATA:
2020

FERMENTAZIONE:
barrique di Borgogna da 228 l (usate)

AFFINAMENTO SUI LIEVITI:
48 mesi

DOSAGGIO:
7 g/l



Il Grand Cellier d'Or è molto più di un millesimato: è un'espressione profonda dell'identità di Vilmart. Nasce dal desiderio di raccontare una singola annata, attraverso le vigne più vocate di Rilly-la-Montagne, in particolare le parcelle più vecchie, su suolo gessoso e ben esposte, dove lo Chardonnay trova la sua massima espressione.
La scelta di non effettuare la fermentazione malolattica è centrale: consente di conservare la purezza dell'acidità e di dare una struttura cristallina al vino. Il lungo affinamento in legno e poi sui lieviti in bottiglia dona profondità, complessità e una trama setosa, pur mantenendo la verticalità tipica dello stile Vilmart.
Il Grand Cellier d'Or è quindi figlio di una vendemmia unica, ma anche specchio di un lavoro costante, meticoloso, paziente. Ogni bottiglia è un frammento del savoir-faire di una maison che lavora come un artista, ma con il rigore di un orologiaio.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Il millesimato 2020 di Laurent è stato prodotto in 8.500 bottiglie. Fatto esclusivamente con uve proveniente da vigneti di almeno 50 anni situati nel lieu-dit 'Les Blanches Voies Bas', fermenta in barrique usate dove poi avviene un élevage di 10 mesi. Non svolge malolattica

CARATTERISTICHE GUSTATIVE

Al naso troviamo una maggiore complessità, si affievolisce la nota agrumata e aumentano le erbe aromatiche (provenzali), unite a note speziate del legno. In bocca coesistono il grande spessore e la finezza di questo Champagne, con richiami di pesca bianca e mela matura. Sapidità e lunghezza ammirevoli.