

DEUTZ BLANC de BLANCS 2007



Notes de dégustation

- A l'œil, le vin séduit par sa robe limpide parée de légers reflets bronze - caractéristiques du cépage Chardonnay - et par son effervescence fine, dense et régulière.
- Au nez, cet élégant et délicat Blanc de Blancs se distingue par sa belle présence aromatique, harmonieusement équilibrée entre élégance, vivacité, minéralité et agréables notes de fleurs blanches et de mirabelle.
- L'attaque est franche et vive. Le vin est ensuite élégant sur le palais, en parfaite cohérence avec l'expression aromatique développée à l'examen olfactif. La bouche est à la fois puissante et mûre. On y retrouve un équilibre harmonieux alliant nuances de fruits blancs bien mûrs à de jolies notes légèrement citronnées.
- La finale offre une grande pureté, une belle persistance aromatique et une subtile note briochée. Le vin, d'abord aérien et séducteur, donnera une vraie mesure en apéritif ou en accompagnement de mets fins et de crustacés. Le vin possède un important potentiel de garde.

Composition de la cuvée

Avize : 45 %

Le Mesnil sur Oger : 40%

Villers-Marmery : 8%

7 % provenant des beaux terroirs de Cramant, Oger et Chouilly.

Harmonie des mets et des vins

Ce Brut Blanc de Blancs, vin d'apéritif par excellence présente déjà, au moment de sa mise en marché, une structure suffisante pour escorter des poissons tels que le Bar, le Saumon, le Saint Pierre, ou même un carpaccio de Saint Jacques ou un tartare de Thon présentés dans leur plus simple appareil ; grillé par exemple ou avec une sauce mousseline. Il pourra également être le parfait complice d'une daurade vapeur sur son lit de gingembre et oignons doux.

Le vin livrera son potentiel au fil des ans. Il ne mentira pas en affirmant que ses accompagnements culinaires pourront, au fil des ans, s'accommoder « d'atours en sauce » plus présents, plus lourds, voire plus épicés.



Note : Ces appréciations sont le fruit d'une dégustation organisée par l'équipe Deutz au moment de la commercialisation du vin. Gardez à l'esprit que le vin est vivant et qu'il ne cesse d'évoluer.