

## BRUT MILLÉSIMÉ 2006



### Notes de dégustation

- Robe lumineuse, d'un bel or clair. Effervescence soutenue et de grande finesse.
- Le nez, d'une grande pureté et d'une belle complexité, révèle des arômes de fleurs blanches, de pétales de rose. Une pointe épicée aussi, avec un zeste d'arômes réglissés / mentholés.
- L'attaque est franche. Le Brut millésimé occupe sa place, au cœur de la fratrie Deutz : doté d'un caractère propre, il a la droiture et l'élégance des vins de la famille. La palette aromatique est dominée par les notes florales. Les notes fruitées ne demandent qu'à s'exprimer. Le vin sortant juste de son adolescence sur lies, le fruit se révèle progressivement et viendra confirmer le juste équilibre de la cuvée.
- La longueur est prometteuse de la stature du vin. La fraîche expression d'aujourd'hui, empreinte d'une touchante timidité de jeunesse, ne manquera pas de faire place à des accents plus prononcés, teintés des fruits de la noble terre dont le vin est issu.

### Composition de la cuvée

- Pinot Noir : environ 63%, provenant des terroirs de Bouzy, Louvois, Verzenay, Aÿ.
- Chardonnay : environ 32%, issu de Avize, Vertus, Chouilly et Villers-Marmery.
- Pinot Meunier : environ 5%, de Pierry et Moussy.

### Harmonie des mets et des vins

Un vin millésimé dont l'élégance le rend appréciable tant à l'apéritif qu'en accompagnement de poissons fins, sushi, sashimi, flans de crabe, risottos aux truffes blanches, ou encore de viandes blanches : veau à la crème ou feuilleté de volaille à la citronnelle.

Pour les amateurs de « champagnes de dessert », le même vin existe aussi en version « demi-sec », dosé à 35 grammes de sucre par litre (10 grammes pour le Brut). Un type de champagne fort malheureusement tombé en certaine désuétude ; mais pas chez les adeptes d'un sublime « Demi-sec Deutz Millésimé » que l'on pourra garder, avec beaucoup de bonheur, dix ou quinze ans dans sa cave !



Ces appréciations sont le fruit d'une dégustation organisée par l'équipe Deutz, le 27 janvier 2011. Gardez à l'esprit que le vin est vivant et qu'il ne cesse d'évoluer.