



CHAMPAGNE
GREMILLET

LES SPECIALITES

COTEAUX CHAMPENOIS « LE ROUGE DE BALNOT » 2015

Si nous avons vocation à faire des bulles, de préférence fines, légères et virevoltantes quand vient un bel été ... alors il nous arrive l'envie irrésistible de faire un vin Rouge on le nomme « Coteaux champenois » moi, je préfère dire : « Rouge de Balnot » ne croyez pas que ce soit aisé, car il y aura le jugement des aînés, ceux qui ont fait les 2003, 1976 et le mythique 47 ... qui font encore saliver ...

On le voit, on le sent, on s'en parfume l'entendement, on en rêve debout, et à la fin, c'est plus fort que tout, on lâche la bonde, et on y va ... tout est prêt en un tournemain ... voici la table de tri, la cuve en bois pour la macération et la fermentation, et déjà le pressoir se prépare et les fûts s'alignent. L'élevage en fûts de 18 mois semble interminable jusqu'au jour de liesse, celui de la mise en bouteille.

Oh vous dirais-je cette joie lourde et profonde qui plonge dans nos cœurs, comme les racines de nos vignes dans une infinie tradition, qui remonte à la nuit des temps les gestes sont là, les sentiments aussi ... et le vin sera.

En 2015 ce fut le cas – tout était là – alors ??? eh bien on l'a fait ... il plaît à mon père, il plaît aux amis. je suis certain qu'il vous plaira aussi.

JEAN-CHRISTOPHE GREMILLET, CHEF DE CAVE

ASSEMBLAGE

100% pinot noir

DEGUSTATION

OBSERVER

Robe rubis profonde et brillante.

SENTIR

Au nez c'est le Pinot Noir qui prévaut, ce nez inimitable, qui nous dit la Champagne et nous raconte la Bourgogne, il garde encore tous les arômes du raisin, tous les petits rouges aussi, puis il s'enrichit d'un floral profond de rose et de pivoine, d'œillet et de violette ... de muscade et de vanille.

DEGUSTER

En bouche nous avons un équilibre parfait entre la puissance et la douceur, les fruits sont là, les fleurs aussi et puis les épices, un peu de cuir, de café, de cigare de la Havane ...

Actuellement on pourrait regretter sa jeunesse, mais on peut aussi s'en réjouir, si l'on aime les vins qui chantent et qui dansent la finale laisse la bouche parfumée et le souvenir d'un moment heureux.

ACCORD METS & VIN

Il excelle avec les matelotes de poisson, truite, omble chevalier, lotte ... il ne dédaigne pas le homard et la langouste en sauce armoricaine ... il se marie avec les cailles rôties aux endives braisées – pigeons aux côtes de blettes – aiguillettes de canard aux champignons – jarret de veau aux petits légumes nouveaux ... viandes grillées au barbecue ou à la plancha – fromage doux de Chaource ou plus typé d'Époisses ...

les charlottes ou tiramisù aux fruits rouges, les gâteaux au chocolat ...

GENOLOGIE

Sélection de nos meilleurs parcelles de pinot noir, exposées sud – sud est.

Vendange des raisins à pleine maturité (10,5°)

Vinification et vieillissement en fûts de chêne bourguignons neufs pendant 18 mois

T° de service : 12°

