



PIERRE LEGRAS

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

PIERRE LEGRAS

MA TERRE EST MON ROYAUME

A CHOUILLY



CHOUILLY

GRAND CRU

IDEE DE VOYAGE

2008

Brut - Blanc de Blancs

CHAMPAGNE

PIERRE LEGRAS

- MA TERRE EST MON ROYAUME -
• À CHOUILLY •

UN VOYAGE, SUR NOS TERRES

DE CHOUILLY, EN 2008

IDEE DE VOYAGE

MILLESIME 2008
GRAND CRU BLANC DE BLANCS

CÉPAGE	100 % Chardonnay
VIGNOBLE	CHOUILLY – GRAND CRU
VENDANGE	2 0 0 8
VINIFICATION	30 % fûts de chêne
TIRAGE	Juin 2009
DEGORGEMENT	Février 2019
DOSAGE	3 g/l sucre

Le Champagne arbore une robe lumineuse à l'aspect assez fluide, de couleur or jaune pâle teinté de vert avec des reflets jaune citron. Il est animé par des bulles très fines et vives qui alimentent une collerette délicate. La sensation visuelle annonce un vin frais et nuancé.

Le premier nez évoque la pureté de la craie iodée, la pêche blanche, le cœur de citron, l'amande grillée, la framboise, la feuille de cassis. L'aération du Champagne permet de révéler des notes de brioche, de réglisse Carensac, de miel d'acacia, de pain toasté, de caramel au lait, de poire, de noisette bien mûre, de menthe poivrée, avec des accents d'infusions.

Le contact dans le palais est souple et frais, avec une effervescence crémeuse et fondue. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et croquante, soulignée par une acidité citronnée juste tendue. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité crayeuse qui confère de la franchise, de la salinité iodée et de l'allonge au palais. L'apport partiel du bois permet de faire respirer une matière concentrée tout en préservant et en respectant la formidable fraîcheur crayeuse. La mer semble être revenue en Champagne en 2008. Cette cuvée en est un fervent témoignage. La finale reste pulpeuse à souhait, laissant une matière sèche crayeuse se déposer dans le palais de manière délicate et éminemment savoureuse.

Idée de Voyage Chouilly Grand cru 2008 est une photographie sensorielle qui vous plonge 70 millions d'années dans le temps, dans une mer riche en calcaire que notre travail du sol et de la vigne a rendu palpable au travers d'un millésime sensationnel.

Nous suggérons de profiter pleinement de votre champagne à partir d'une température de 9°C, dans un verre élancé et galbé. Côté plaisir de la table, nous vous convions aux quelques suggestions harmoniques suivantes :

- Huîtres en sabayon de Champagne
- Carpaccio de SAINT-JACQUES et feuille d'huîtres
- Carpaccio de langoustines, risotto au fumet, émulsion de parmesan
- Sole rôtie aux éclats de noisettes torréfiées, pomme de terre au beurre demi-sel
- Homard piqué à la verveine
- Saint-pierre étuvé aux algues
- Cabillaud nappé de caviar, encornet poêlé, sauce acidulée
- Carpaccio de daurade mariné à l'huile de sureau, gelée de pomme granny
- Filet de turbot au beurre d'algues, gnocchis au thym citron, huile de basilic
- Morue déposée sur des coquillages (palourde, couteau, coque), émulsion de sauce yuzu