



• CHAMPAGNE •

PAUL LEBRUN

Depuis 1902

Jules
2012

La passion d'un homme. Jules Lebrun était un travailleur de la vigne. Acharné, passionné, c'est avec lui que la maison naît en 1839. Cet extra-brut millésime 2012 est une ode au travail de la vigne, noble et courageux. Le Chardonnay à la racine. >



CÉPAGE :

100 % Chardonnay

TERROIR :

70 % Côte des Blancs et 30 % coteaux du Sézannais

DOSAGE :

EXTRA BRUT: 5 gr/l

VINIFICATION :

30 % en fût de chêne

VIEILLISSEMENT MINIMUM :

9 ans

TEMPERATURE DE SERVICE :

8 à 10°C

Sous un voile pierreux, le nez donne un sentiment de maturité par ses notes de nectarine, coing, miel, et teinte pâtissière tout en étant rafraîchi par la sensation crayeuse aux touches de champignon blanc, plus la menthe et la fougère, légère note d'écorces d'agrumes.

Palais soyeux, net et enrobé, au perlage fin tissé dans le toucher, il est doté d'une certaine densité et porté par une acidité juteuse. Les arômes de bouche font parler les agrumes, l'écorce de cédrat, la finale se prolonge sur des notes crayeuses et d'amandes fraîches, avec un fond de toast et de zestes. Entre plaisir dès à présent et garde possible estimée à une décennie.

Frais / Élégant

92
/100

Note de dégustation de Julia Scarvo
3^{ème} meilleure
sommelière d'Europe en 2017

Le terroir

Le terroir induit un sens absolu pour les vigneron de Paul Lebrun. Ce Vintage 2012 est façonné par la dualité des terroirs entre la Côte des Blancs et les Coteaux du Sézannais. Une prédominance de la Côte des Blancs (Cramant, Oiry et Chouilly) confère des notes crayeuses et fraîches. Le silex, propre au terroir du Sézannais, apporte une certaine rondeur et élégance.