



• CHAMPAGNE •

PAUL LEBRUN

Depuis 1902

Marie - Louise 2015

Généreuse, dévouée, humaine... Marie-Louise, notre grand-mère de cœur est à l'origine de cette cuvée Grand Cru 2015. Vieillie partiellement en fût de chêne, les notes beurrées, les effluves biscuités nous parviennent comme des bras aimants, teintés d'amour. Marie-Louise n'est jamais loin.



CÉPAGE :

100 % Chardonnay

TERROIR :

100 % Grand Cru, Côte des Blancs

DOSAGE :

BRUT : 6 gr/l

VINIFICATION :

55 % fût de chêne

VIEILLISSEMENT MINIMUM :

6 ans sur lies

TEMPERATURE DE SERVICE :

8 à 10°C

Dans son écrin doré pale, le nez se révèle mûr, plus doux dans son fruit et d'un aspect encore juvénile. Il exhibe des pêche nectarine, poire mûre, ananas sur un fond d'autolyse fine qui évoque la panification.

La mise en bouche est suave, ample et digeste, le dosage est juste suggéré il contrebalance sa structure et son acidité qui apporte un ressenti frais et citronné, sans austérité. La patine de l'élevage n'est que soupçonnée, le palais offre beaucoup de jeunesse, une sensation de croquant de peau de citron, avec une dimension plutôt tactile que zestée, enrobée de soyeux et de minuscules bulles légères. Finale sapide, aux notes d'amandes fraîches. Sa jeunesse surprenante et son harmonie actuelle donnent du plaisir dès à présent et probablement jusqu'à une dizaine d'années.

Le terroir

Le terroir induit un sens absolu pour les vignerons de Paul Lebrun. Ce Grand Cru 2015 est l'expression unique du terroir de Cramant sur la Côte des Blancs. La typicité est façonnée par l'omniprésente de la craie édifiant des notes minérales, fraîches et salines.

Généreux / Minéral

90 +
/100

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