

les Réserve



RECRÉER L'ANNÉE PARFAITE

Grand Siècle est né de la vision d'un homme, Bernard de Nonancourt, recréer ce que la Nature seule ne nous donnera jamais : l'année parfaite.

Si le millésime en Champagne est généralement considéré comme synonyme d'excellence pour les Cuvées de Prestige, a contrario, chez Laurent-Perrier, notre conviction est que l'art de l'assemblage peut nous permettre d'atteindre un niveau de perfection supérieur à ce qu'une seule année peut offrir.

L'expression de l'année parfaite est celle d'un grand vin de Champagne ayant développé une profonde intensité aromatique, tout en réussissant à préserver sa fraîcheur et son acidité à travers le temps, lui assurant une grande capacité de garde.

3 PRINCIPES

•
3 années exceptionnelles sont choisies pour leur caractère unique et leur capacité à faire converger l'assemblage vers l'année parfaite.

•
Une majorité de Chardonnay complétée de Pinot Noir provenant d'un maximum de 11 Grands Crus sélectionnés parmi les 319 Crus de la Champagne.

•
Un temps de vieillissement prolongé en caves de 10 années sur lies pour le format en bouteille (75 cl) et quelques années supplémentaires pour le format en magnum (150 cl).

Grand Siècle

ITÉRATION N°20

VINIFICATION, ASSEMBLAGE ET VIEILLISSEMENT

Assemblage des années 1999 (60 %), 1997 (20 %), 1996 (20 %)

- 1999 : un été chaud et orageux et un mois de septembre pluvieux révèlent un millésime fin et élégant. Les Chardonnays dévoilent des notes florales et les Pinots Noirs sont fruités.
- 1997 : un mois de juillet très sec et un mois d'août très chaud succèdent à un mois de juin frais et pluvieux. De la diversité climatique naissent des vins combinant structure, maturité, fraîcheur et équilibre.
- 1996 : un printemps frais suivi d'une alternance de périodes sèches et humides pendant l'été donne des vins équilibrés avec une fraîcheur promettant une garde exceptionnelle.

8 Grands Crus

- 54 % de Chardonnay en provenance de : Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Oger.
- 46 % de Pinot Noir en provenance de : Ambonnay, Bouzy, Tours-sur-Marne, Mailly.

Plus de 20 ans de vieillissement sur lies dans un magnum de 150 cl

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Une robe intense et profonde dominée par des nuances d'or et de platine. Une bulle très délicate apporte une finesse et une légèreté exceptionnelles.

Un nez d'une rare complexité regroupant les trois familles d'arômes : primaires, secondaires et tertiaires, délivrant des notes de citron confit, des notes torrifiées, un parfum de cappuccino et de café grillé. Après quelques minutes, des notes épicées et de viennoiseries se dévoilent, accentuant la richesse aromatique.

Une bouche dominée par une texture très soyeuse, presque crémeuse. La finale, tout en longueur, offre une fraîcheur persistante.

Température de service : entre 10°C et 12°C.

ACCORDS METS/VINS

Grand Siècle Itération N°20 accompagne des produits de grande qualité et des mets raffinés, les associations terre-mer, les viandes blanches, les poissons nobles et les crustacés tels une poularde aux écrevisses.

