

Ruinart

DOM RUINART BLANC DE BLANCS 2009

“Un été idéal en Champagne, un millésime charnu et croquant à la fois”

Frédéric Panaïotis, Ruinart Cellar Master

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

2009 en Champagne est un millésime souvent qualifié de « **solaire** », mais il est surtout caractérisé par des vendanges effectuées sous un **climat estival** et **idéal à la maturation**.

Entre coups de vent, grêle, pluies importantes (+ 60% par rapport à la moyenne décennale) et coup de froid lors de la floraison, le début du cycle est pour le moins compliqué ! Heureusement, des conditions estivales prennent le relais et vont se poursuivre jusqu'en septembre, permettant une **maturation régulière** dans des conditions idéales. Plus qu'ensoleillé et chaud, l'été est particulièrement sec, avec une **pluviométrie estivale déficitaire de 40%** comparée à la moyenne des années précédentes.

Les vendanges débutent **en moyenne le 12 septembre**, sous le beau temps. La qualité de la vendange est particulièrement saine et la météo, restant orientée au beau fixe, permet d'atteindre une **maturité optimale**.

COMPOSITION

100% Chardonnay issu uniquement de Grands Crus

82% de la Côte des Blancs (Cramant, Avize, Chouilly & Le Mesnil-sur-Oger)

+
18% du versant nord de la Montagne de Reims (Sillery)

ACCORDS METS & VINS

Les saveurs ensoleillées de ce millésime, alliées à une intense fraîcheur, offrent de nombreuses perspectives d'accords :

- Filet de bar, petit pois, amandes, citron
- Risotto à la fleur de courgette, burrata, zestes de citron et orange
- Pintade, fenouil à l'orange

DÉGUSTATION

A L'ŒIL

Une couleur rayonnante d'un doré intense agrémentée de reflets vert-amande.

AU NEZ

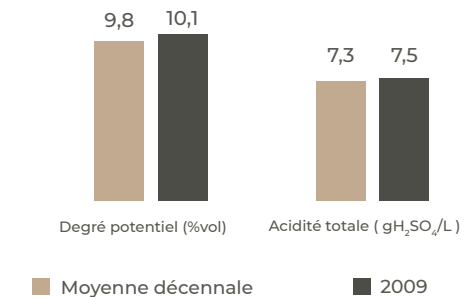
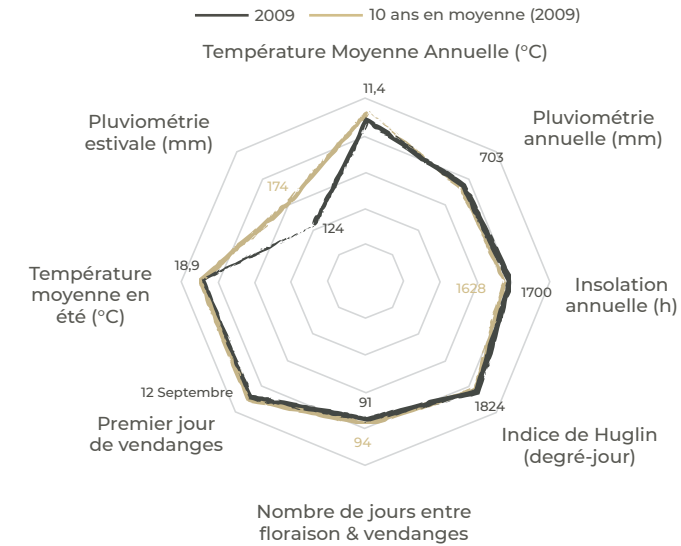
Solaire mais sans excès, le nez offre un registre fruité charnu et croquant à la fois (citron, abricot, brugnion). Un registre floral se mêle au fruité avec des notes de fleurs blanches aux accents miellés. Le nez évolue vers un registre de fruits confits, de pâte d'amande fraîche, de calisson d'Aix combiné à un registre frais, crayeux.

AU PALAIS

Générosité et élégance signent le palais, où s'assemblent une acidité soyeuse, la fraîcheur des fruits à noyaux et une sapidité étonnante. L'ensemble présente un bel équilibre, le vin est savoureux et vif avec une finale longue et subtile. La finesse de l'effervescence souligne sa texture raffinée.



PARAMÈTRES ANALYTIQUES



VINIFICATION

- Vendanges manuelles
- Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées
- Fermentation malolactique
- Minimum 8 ans de vieillissement sur lattes
- Dosage : 4g/L

CONDITIONS DE SERVICE

Température de service : 10 –12°C = 50 –54°F

Verrerie : Verre Lehmann 45cL Jamesse ou verre à vin blanc

Potentiel de vieillissement : jusqu'à 20 ans en fonction des conditions de stockage