

Ruinart

DOM RUINART ROSÉ 2009

« Un été au climat idéal, un millésime charnu et croquant »

Frédéric Panaïotis, Chef de Caves de la Maison Ruinart

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 autant pour les chardonnays que pour les pinots noirs avec des niveaux d'anthocyanes élevés.

COMPOSITION

100% Grands Crus de la Côte des Blancs & de la Montagne de Reims

85% Chardonnay (82% Côte des Blancs avec Cramant, Avize, Chouilly & Mesnil-sur-Oger + 18% Sillery)

15% Pinot noir vinifié en rouge (Aÿ)

ACCORDS METS & VIN

Ce vin épicié et floral soulignera vos mets d'une élégante fraîcheur. Voici quelques exemples aussi bien terriens que marins :

- Rouget mariné au kumquat, gel safrané & carottes colorées
- Suprême de pintade rôti au foin, sauce au Ras el-hanout & légumes de saison
- Crémeux de potimarron, gnocchis & noisettes



La teinte est rose tendre, soulignée de reflets couleur framboise.



Les premiers arômes évoquent un mélange d'épices chaudes mêlées à la fraîcheur des agrumes : cannelle, muscade, gingembre, orange sanguine & kumquat...
Le second nez est plus floral, accentué par des notes de violette et de pivoine. Enfin, un univers iodé complète ce bouquet avec des notes fraîches de coquille d'huîtres.



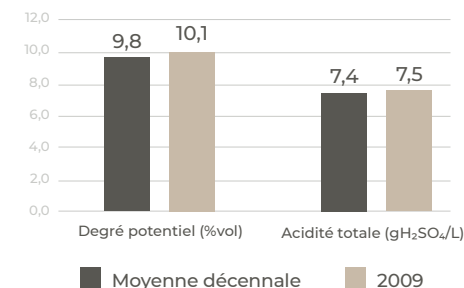
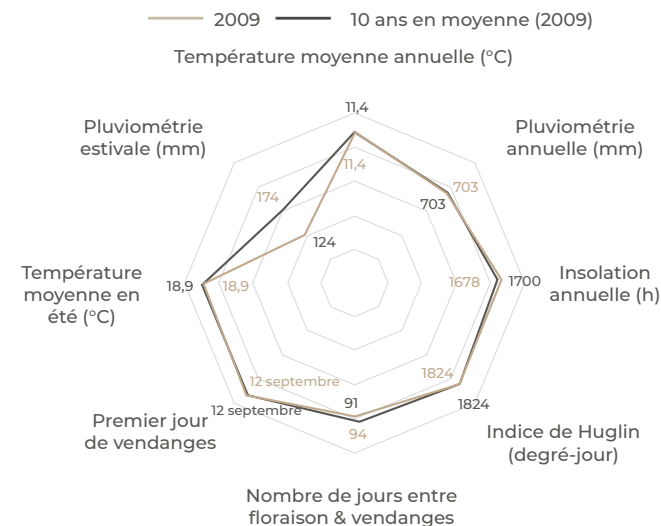
Le toucher de bouche est remarquable : l'attaque est enrobante et soyeuse avec des notes de fruits rouges acidulés (grenade, groseille), le milieu de bouche est fluide et salin et la finale est ferme et intense, prolongée par une délicate amertume et une fine effervescence.



VINIFICATION

- Vendanges manuelles
- Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées
- Fermentation malolactique
- Vieillissement sur lattes : 11 ans
- Dosage : 4g/L

DONNÉES MILLÉSIME



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 : 10 ans et bien plus en fonction des conditions de stockage

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.