

DOM RUINART BLANC DE BLANCS 2006

MILLÉSIME - COMPOSITION - VINIFICATION

Hiver très froid et été très chaud pourraient résumer l'année 2006, mais derrière ces saisons se cache toutefois une campagne viticole un peu plus compliquée... Les quelques gelées de printemps n'occasionnent heureusement que peu de dégâts, et c'est surtout avec l'été que les contrastes de l'année se révèlent. Le mois de Juillet est caniculaire ; il est suivi par un mois d'août frais et pluvieux, permettant aux sols de se réapprovisionner en eau. La première quinzaine de Septembre, chaude et ensoleillée, accélère la maturation de l'abondante récolte, avant qu'un rafraîchissement accompagné de quelques pluies n'oblige les vignerons à terminer la cueillette en ne gardant que les plus belles grappes. Les vendanges sont particulièrement étalées en fonction des secteurs, avec des dates d'ouverture variant du 7 au 25 septembre.

Assemblage : 100% Chardonnay issu uniquement de Grands Crus

- 63% de la Côte des Blancs (dominante Chouilly, Le Mesnil et Avize)
- 37% du versant nord de la Montagne de Reims (dominante Sillery et Puisieux).

Vinification :

- Caractéristiques de l'année en Champagne :
 - Degré potentiel : 10.2° (XX pour les chardonnays)
 - Acidité totale : 6,9 g H₂SO₄/l
- Vendanges manuelles
- Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées (18 - 20°C)
- Fermentation malo-lactique
- Dosage : 4,5 g/l

NOTES DE DEGUSTATION

Le Dom Ruinart 2006 est d'un joli jaune vert pâle, aux reflets argentés.

Plutôt subtil et élégant, le nez présente une palette fruitée très fraîche, mêlée de notes florales : cédrat (agrumes très doux), fruits à noyaux (brugnon, prune jaune), fruits blancs juste mûrs ; tilleul et muguet pour les notes florales. Le nez continue d'évoluer dans un registre floral frais, agrémenté de quelques notes épicées "vertes".

On retrouve en bouche ces notes très fraîches et délicates, complétées par des arômes légèrement toastés et briochés, si typiques du style Dom Ruinart. Le millésime 2006 s'exprime par un équilibre très tendre, élégant, aérien, conférant une douceur naturelle soulignée par un dosage particulièrement faible. La finale offre de jolies notes d'agrumes qui confèrent une acidité soyeuse et rafraîchissante.

MARIAGE

Les plats combinant texture soyeuse et douce fraîcheur sont à privilégier pour répondre à l'équilibre du Dom Ruinart Blanc de Blancs 2006. Des poissons blancs ou des crustacés pochés, rehaussés d'herbes aromatiques, d'un zeste d'agrumes et accompagnés d'un élément crémeux (mousseline de chou-fleur, purée de fenouil...) permettront de jolis accords.

