

Grand Cru Blanc de Noirs 2015

LA COSECHA 2015

Después de 1976 y 2003, 2015 es el tercer año más cálido desde 1951. La sequía se intensificó desde mediados de mayo hasta la segunda quincena de agosto. Así, durante tres meses, la región de Champagne estuvo marcada por un calor sin precedentes, que frenó un poco el desarrollo de las uvas. Inesperadamente, la lluvia cayó sobre los viñedos durante dos semanas después del 15 de agosto. Al mismo tiempo, afortunadamente, las temperaturas descendieron bruscamente y limitaron el riesgo de enfermedades. Esto permitió que los racimos crecieran sin perturbar el proceso de maduración ni la cosecha. No obstante, la vendimia se realizó bajo estrecha supervisión en toda la denominación para obtener los grados potenciales y el nivel de madurez óptimos. Las uvas están muy sanas y los mostos de Pinot Noir son afrutados, francos y potentes.

Brotación: Del 14 al 19 de abril

Floración: Del 11 al 15 de junio

Cosecha:

Del 2 al 18 de septiembre

Rendimiento AOC: 10 600kg/ha



Ensamblaje

Este Blanc de Noirs está compuesto exclusivamente por la variedad de uva Pinot Noir seleccionada de los Grands Crus clasificados 100 % en la Montaña de Reims. Su carácter procede directamente de los suelos: equilibrio y frescura de la parte norte (en las suaves laderas de Verzy y Verzenay), mientras que las vertientes sur de Bouzy y Aÿ le aportan un suave toque especiado, además de cuerpo y mineralidad gracias a las vides plantadas en suelo calizo.

Degustación

Color: Oro amarillo pajizo, con reflejos bronce. Las burbujas son finas y el cordón es dinámico.

Nariz: La primera nariz es muy afrutada. Evoca la fruta del final del verano: ciruelas y claudias. Luego llegan las especias, un suave toque a curry y pimienta blanca.

Paladar: Un vino muy estructurado, con un ataque robusto. El primer sabor sorprende por su frescor mineral, donde se expresa plenamente el terruño. Agradables aromas de grosella, arándano y frambuesa acarician el paladar, que luego se abre con notas de hierba luisa y té negro Darjeeling. Es entonces cuando se manifiesta el cuerpo del vino para revelar toques a espinoso, mora y corteza de cedro. El final es sorprendente porque la ola aromática desciende para adquirir un carácter más refrescante y salino.



Elaboración

Vinificación en depósitos de acero inoxidable termorregulados.

Envejecimiento mínimo de seis años en bodega.

La decisión del maestro bodeguero Guillaume Roffiaen es adaptar la dosis de licor de expedición a cada cosecha para sublimar sus sabores y aromas. La elección de los vinos de reserva es esencial. Se elabora en función de los crus, años de cosecha, variedades de uva, método de vinificación y crianza para garantizar el estilo único de cada cuvée.

Maridajes

El Grand Cru Blanc de Noirs 2015 es un champagne equilibrado y con mucho cuerpo, con la distinguida elegancia de los Grands Crus. Muy adecuado para la mesa, marida a la perfección con un risotto milanés, platos de ganso asado o una terrina de ave especiada, así como pescados finamente ahumados como la trucha o el salmónete.

Servicio

EN EL APERITIVO: servir a 7 - 8 °C

EN LA MESA: servir a 10 - 12 °C

Galardones

95/100

Guía Melendo 2025

Grand Cru Blanc de Noirs 2015

THE 2015 VINTAGE

Following 1976 and 2003, 2015 was the third hottest vintage since 1951. The drought intensified from mid-May and lasted until mid-August. As a result, the Champagne region was subjected to unprecedented temperatures for a three month period, which slowed development in the grapes. Fortunately, from 15 August the heavens opened and the vineyard saw two weeks of heavy rain. Thankfully, temperatures fell too, limiting the risk of disease in the vines. The grapes were then able to grow steadily without compromising the quality of ripening or harvest planning.

Nevertheless, picking still had to be carefully monitored across the region in order to ensure optimum ripeness and potential alcohol. The grapes were in pristine health and the Pinot Noir must fruity, linear and intense.

Budburst: 14 - 19 April
Flowering: 11 - 15 June
Harvest: 2 - 18 September
AOC Yield: 10,600kg/ha



Blend

This Blanc de Noirs Champagne is made exclusively from Pinot Noir grapes carefully selected from Grand Cru villages in the Montagne de Reims. It draws its character from the soils, gaining balance and freshness from the gentle slopes of Verzy and Verzenay, and delicate spices, body and minerality from the chalky soils on the southern slopes of Bouzy.

Tasting note

Appearance: Bronze-tinged, straw-yellow in colour. A fine bead forms a lively column of bubbles in the glass.

Nose: Intensely fruity primary notes reminiscent of late summer fruits - plums and greengages - followed by spices, mild curry and white pepper.

Palate: The champagne reveals impressive structure from the outset. Surprising mineral freshness from the first taste, expressing the terroir in all its true glory. Appealing notes of redcurrant, cranberry and raspberry caress the palate, paving the way for lemon verbena and Darjeeling tea. As the wine gains in body, notes of hawthorn, brambles and cedar bark come to the fore. In a surprising finishing touch, the intense wave of flavours subsides to show off its refreshing, saline dimension.



ELABORATION

Vinified in temperature-controlled, stainless-steel tanks.

Aged at least 8 years in the cellars.

Chief winemaker Guillaume Roffiaen adapts dosage levels to each champagne in order to enhance flavours and aromas. The choice of reserve wine is paramount and takes a whole range of factors into consideration, including the proportion of cru wines, harvest year, grape varieties and winemaking and ageing methods, in order to preserve the intrinsic style of each cuvée.

PAIRINGS

Grand Cru Blanc de Noirs 2015 is well-balanced and full-bodied, with all the distinguished elegance of a Grand Cru champagne. Excellent with food, it would make a great partner to risotto Milanaise, roast goose, spicy guinea fowl terrine, or even delicately smoky fish such as trout or red mullet.

Drinking occasions

AS AN APERITIF: best served at 7-8°C

WITH FOOD: best served at 10-12°C

Medals & Accolades

Silver Medal 90/100
International Wine & Spirit Competition 2024

92/100
James Suckling Tasting 2024

93/100
Guide Bettane et Desseauve 2025