

Blanc de Blancs Millésime 2019

LA COSECHA

El otoño y el invierno son sombríos y excepcionalmente húmedos. La tierra está encharcada, pesada y pegajosa, lo que no facilita el trabajo invernal en el viñedo. Un frío glacial azota la región durante el mes de febrero (¡-15,1°C registrados en Reims a finales de febrero!).

La primavera comienza con lluvias, seguidas de una repentina mejora climatológica en abril que favorece el despertar de las vides. Mayo comienza con temperaturas muy frescas antes de que el verano se asiente precozmente: las temperaturas rondan los 30°C localmente y abundan los días soleados. La vegetación se desarrolla rápidamente, diez días por delante del promedio de diez años.

En julio y agosto persisten las condiciones estivales. La vid sigue evolucionando a un ritmo sostenido. En el momento de la recolección, las cepas se encuentran en perfecto estado de salud, los racimos son numerosos y con contenidos de azúcar y aromáticos muy superiores a la media.

Brotación: 15 abril

Floración: 30 de mayo

Cosecha: a partir del 20 de agosto se repartirán en casi 4 semanas. La vendimia ha extenuado a los vendimiadores que han trabajado en la recolección, compleja para la organización del circuito de recogida.

Rendimiento AOC: 10.800kg/ha



Ensamblaje

100% Chardonnay

El Blanc de Blancs Millésime hace honor a su nombre: se trata de un Chardonnay, una variedad de uva blanca de la Denominación de Origen Champagne. Su marca territorial incluye chardonnays de los Premiers Crus de Cuis y Grauves, otros procedentes de las laderas de Sézannais y Petit Morin, que unen el Marne con el Aube, y chardonnays más carnosos del Valle de la Marne y de la Montaña de Reims. Un vino elegante y muy fresco cuya excepcional añada aporta un extra de alma y longevidad.

Degustación

Color: Seductor oro pálido con sutil brillo plateado. El color se ilumina al ritmo de su efervescencia. Las burbujas son finas y dinámicas, y sugieren un vino lleno de promesas.

Nariz: La primera nariz es dulce y floral: mimosa y flores blancas. Al airearlo, aparecen nuevas esencias más pasteleras: mantequilla fresca, pan con leche.

Paladar: En boca tiene buen vigor, el ataque es fresco y mentolado. A continuación, aparecen los deliciosos aromas afrutados de pera y albaricoque. El perfil es limpio, recto y elegante. El final ofrece una gran vivacidad expresada por los cítricos, con un dominante de pomelo rosado que estimula las papilas gustativas.



Elaboración

**Vinificación en depósitos de acero inoxidable termorregulados.
Envejecimiento mínimo de cinco 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 las matrices vitivinícolas es fundamental. 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

Considerado con razón un excelente champagne de aperitivo, Blanc de Blancs Millésime combina especialmente bien con el tierno frescor de platos finos yodados, como vieiras, bogavante, langostinos, doradas o un buen plato de ostras. También marida muy bien con quesos duros (Comté, Mimolette vieille) o un queso fresco de cabra con un toque de pimienta o pimienta de Espelette.

Servicio

EN EL APERITIVO: servir a 8 - 9 °C

EN LA MESA: servir a 10 - 12 °C

Galardones

92/100

Guía Melendo 2025

Palé para Europa 800 x 1200 mm

Producto	Masa de producto (kg)	Diámetro de producto (cm)	Altura de producto (cm)	Embalaje estándar	Masa de la caja (kg)	Medidas de caja (cm)	Número de cuellos/palé	Número de cajas/palé	Código EAN UVC*	Peso total palé	Altura total palé (cm)
75cl	1,65	9	32	Caja de 6 Caja de 6 paquetes	10,20 10,50	32,5 x 26 x 19 28,5 x 20 x 33,5	480	80	3282946101264 3282946017619	841 865	167 183

*Unidad de venta al consumidor

**TERROIRS ET VIGNERONS
DE CHAMPAGNE**
CD 40 A "PLUMECOQ"
51530 CHOUILLY

Union de Coopératives Agricoles à capital variable
RCS REIMS 775 611 924
CODE APE 1102A - Agrément n°14450
Tél : +33 (0)3 26 59 55 50 - Télécopie : +33 (0)3 26 59 63 73
www.nicolas-feuillatte.com

Vintage 2019 Blanc de Blancs

THE 2019 VINTAGE

Further to a year of stark contrast, with a relatively mild winter and a frosty start to Spring, the 2019 vintage came to light amid the combined effect of several heatwave episodes and incredible ripening conditions. In comparison to the classic 100-day rule, the 81-days from flowering to picking the first grapes was exceptionally short.

Temperatures nudged the thermometer to new heights throughout the summer, exceeding 42°C in July in the south of the region, breaking the previous record held since 2003. For the vines, these extremes were not without consequence: the plants struggled with lack of water and significant sun damage to the grapes across 11% of plots.

As the harvest drew near, growers were encouraged to taste the berries to aim for perfect ripeness and to schedule the optimum picking date.

The harvested grapes were healthy, with well-balanced acidity and sugars.

According to Guillaume Roffiaen, Champagne Nicolas Feuillatte's Cellar Master, the juices were of 'staggering' quality.

Budburst: 8 April (Chardonnay)
Flowering: 18 June
Harvest: 2 - 16 September
AOC Yield: 10,200kg/ha



Blend

100% Chardonnay

The Vintage 2019 Blanc de Blancs is made exclusively from Chardonnay, the region's champion white grape variety, and more than lives up to its name. Reflecting the remarkable character of the year, it is distinguished and of great elegance. Chardonnay grapes are sourced from various Premier Cru sites across the Appellation and also from Coteaux du Sézannais and Petit Morin which link the Marne and Aube rivers; more generous Chardonnay hails from the Vallée de la Marne and Montagne de Reims.

This is a wine of remarkable freshness that caresses the palate. The exceptional 2019 vintage imparts longevity and greater depth of soul.

Tasting notes

Appearance: stunning bright golden-yellow in colour. An abundance of delicate, vibrant bubbles, suggesting a wine of great concentration.

Nose: sweet and aromatic primary aromas revealing notes of angelica, marjoram, lemon balm, lemon verbena and almonds.

Palate: initially lively, fresh and spicy revealing lime zest and ginger notes. Fruit flavours then come to the fore: juicy notes of apricot, peach and Mirabelle plums. Smooth and caressing in style, the Blanc de Blancs is vibrant on the finish with a mineral dimension to whet the appetite.



Elaboration

**Vinified in temperature-controlled stainless-steel tanks.
Aged at least 5 years in the cellars.**

Cellar Master Guillaume Roffiaen adapts dosage levels to each champagne to enhance the flavours and aromas. The selection process while selecting the blend 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 pursuit of preserving the intrinsic style of each cuvée.

Pairings

Rightly considered an excellent choice as an aperitif, the Vintage 2019 Blanc de Blancs is also an accomplished food wine and excels alongside turbot meunière filets, spelt and truffle risotto, pan-fried calamari with sesame, or mussels cooked with chorizo.

Drinking occasions

AS AN APERITIF: best served at 8-9°C
WITH FOOD: best served at 10-12°C

Medals & Accolades

Platinum
Japan Wine Challenge 2025

Gold Medal
Mundus Vini 2025
Decanter World Wine Awards 2025

93/100
James Suckling Tasting 2025

91/100
Guide Bettane et Desseauve 2026