

# 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 terroir. 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 espinillo, 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 salmonete.

## Servicio

**EN EL APERITIVO:** servir a 7 - 8 °C

**EN LA MESA:** servir a 10 - 12 °C

## Galardones

**95/100**

Guía Melendo 2025