



ACCUEIL [+](#) ACTUALITÉS [+](#) DÉPARTEMENTS [+](#) PETITES ANNONCES [+](#) ANNONCES LÉGALES [+](#) COMMUNAUTÉ [+](#) SERVICES LIENS

Rechercher

Vous êtes ici : [Accueil](#) > Article : Krug sort son Clos d'Ambonnay 1996

AMBONNAY

## Krug sort son Clos d'Ambonnay 1996

Réagir

Envoyer

Imprimer

Une parcelle de 68 ares, baptisée Le Clos d'Ambonnay. Sa particularité ? Être plantée à 100 % en pinot noir. Ce clos est situé au sud d'Ambonnay, classé grand cru orienté sud-est, tourné vers la commune. Entouré de murs, il appartenait à un livreur de la maison Krug (groupe LVMH) et était exploité depuis 1766. Lancé l'année dernière, le Clos d'Ambonnay 1995 a créé un séisme dans le microcosme des grands vins. Il s'agissait d'un serpent de mer annoncé depuis des années, puisque le clos a été racheté par la famille en 1994. Pour Oliver Krug, « C'est un événement dans l'histoire de Krug, c'est aussi un événement dans le tout petit monde des très grands vins. Si on liste les cuvées qui ont changé la dynamique du monde du vin, il y en a peu. Là où le Krug Clos du Ménil était un hommage aux plus grands raisins de la Côte des Blancs, celui d'Ambonnay est un hommage à un village chéri. Un village dont les raisins sont importants dans nos assemblages principaux. Un village où nous travaillons avec des familles qui ont travaillé avec mon arrière-grand-père ». Pour Magaret Henriquez, présidente de la maison, la présentation du Clos d'Ambonnay 1996 est un « moment d'émotion ». On le sait, la maxime de la maison est simple : « Là où s'arrête le champagne

commence le Krug ». Ce qui pourrait paraître comme suffisant est une réalité. Le Krug, d'autant plus Le Clos d'Ambonnay, est un vin à part. Une vinosité exceptionnelle doublée d'une fraîcheur étonnante pour un champagne qui a déjà près de quinze ans d'âge. Le principe même de la maison est de s'appuyer sur la notion de rareté. « Notre philosophie est de faire des vins de grand caractère. Et ces vins sont réalisés selon quatre grands piliers » : la sélection des raisins avec une approche parcellaire, la fermentation en petits fûts de chêne (205 litres), l'assemblage directement supervisé depuis 1843 par un membre de la famille (et d'Éric Lebel le chef de cave) et le vieillissement (six ans pour la Grande Cuvée, dix ans pour les millésimes). Ici, on laisse le temps au temps. Ici, on ne parle pas de pourcentage de cépages, on parle « assemblage de vins » depuis cent soixante ans. Près de dix-sept fûts ont été récoltés lors de la vendange 2009 pour ce blanc de noirs d'exception. A déguster d'ici une dizaine d'années. Le prix public de la bouteille est élevé. Encore plus élevé que celui du Clos du Mesnil. Pour les non-initiés, Le Clos du Mesnil est l'un des champagnes les plus chers au monde (850 euros). Le Clos d'Ambonnay 1996 est proposé autour de 2 600 euros.

cahierco  
viticulture



Agrandir la photo

Présentation du Clos d'Ambonnay 1996 par Magaret Henriquez et Olivier Krug.

Haut de page

Auteur : *Sophie Claeys-Pergament*

Article paru le : **13 octobre 2009**

Envoyer cet article à un(e) ami(e)

Imprimer cet article

[> Articles sur le même thème](#)

[> Articles sur la même localité](#)

**Les commentaires** (0 commentaires)

[» Tous les commentaires](#)

### Réagir à cet article

Login (Email) :

Mot de passe :

[Mot de passe oublié?](#)

Votre commentaire :

Veuillez vous connecter pour pouvoir poster un commentaire !

[Mentions légales](#)

[Qui sommes-nous ?](#)

[Contactez-nous](#)

Rechercher

**Actualités**

France/Monde  
Economie  
Champagne  
Politique

**Votre département**

Marne  
Ardennes  
Aisne

**Communautés**

Forums  
Publiez vos photos  
Visitez la galerie photos  
Proposez un événement

**Services**

Agenda  
Guide touristique  
Météo  
Concours

**Petites Annonces**

Immobilier  
Automobile  
Emploi  
Emploi local

**Groupe Hersant Média**

L'est-éclair  
Libération Champagne  
L'Aisne Nouvelle  
Paris Normandie