Votre ville Login Recherchez

dimanche 11 novembre Mini 8° Maxi 8°

l'union L'Ardennais

Accueil | Actualités | Départements | Economie | Sports | Sorties & Loisirs | Vidéos | Communautés | Annonces | Services | Décès

BBC : LE DG DÉMISSIONNE

Le directeur général de la BBC, George Entwistle, a démissionné samedi soir après la diffusion d'une enquête accusant à tort de pédophilie un ex-responsable politique conservateur de l'ère Thatcher.

SALON des VINS du 09 au 12 novembre 2012 Ven. : 15h - 21h • Sam. & Dim. : 10h - 20h • Lun. : 10h - 18h
Parc des Expositions, Reims
Parking gratuit • 1 verre offert • Produits du terroir
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Le plus bel âge pour le blanc de noirs

Publié le mardi 06 novembre 2012 à 10H21 - **Vu 98 fois**

Partager Réagissez

Champagne. Mailly Grand Cru célèbre les vingt ans de sa cuvée phare.

Avant d'évoquer son blanc de noirs, il faut décrire Mailly Grand Cru ; l'un ne va pas sans l'autre. Cette coopérative atypique du monde champenois a été créée en 1929. Elle réunit 70 hectares pour 25 familles qui constituent un domaine mono-cru (350 parcelles). Une jolie pépite qui a fait de l'élaboration de ses vins un challenge pour l'excellence sans cesse relevé par son chef de caves, Hervé Dantan. Bien sûr, on pourrait dire que c'est aisé quand les approvisionnements sont superbes et qu'ils proviennent en majorité du village classé Grand Cru de Mailly-Champagne.

Durant les dernières vendanges, les superbes pinots noirs de Mailly Grand Cru (ici avec Jean-François Préau et Hervé Dantan).

« Notre identité, c'est Mailly-Champagne »

De fait, sur ce vignoble historique campé sur le versant nord de la Montagne de Reims, le pinot noir vit à son rythme, suit sa maturation tranquillement. Mailly-Champagne fait souvent partie des dernières communes à vendanger. Cette attente d'une maturité parfaite apporte la structure et l'élégance. À cela, il faut ajouter un sous-sol de craie qui fait dire à Hervé Dantan que ses pinots noirs « chardonnent ». C'est en 1992 qu'à l'initiative de l'ancien directeur commercial, Patrig Movezen, la coopérative décide de mettre en valeur la substantifique moelle du terroir en élaborant un blanc de noirs. « C'est le contre-pied du blanc de blancs. Et notre identité, c'est Mailly Champagne. C'est l'un des premiers blancs de noirs identifiés et mis sur le marché comme tels », précise Jean-François Préau, directeur de Mailly Grand Cru. « Attention, ce n'est pas un vin body-buildé. Il est élégant et frais, dans le plus pur esprit champenois. » Pour Hervé Dantan, « c'est un vin qui s'adapte, qui est équilibré, ce n'est pas un vin de concours. On y retrouve le cépage et le Mailly. » Le blanc de noirs de Mailly Grand Cru a donc 20 ans. Cette cuvée fait désormais partie des cuvées de référence en Champagne. Dosée à huit grammes, elle est élaborée grâce à une sélection parcellaire dans les meilleurs lieux-dits (les Crayats, les Coutures et le Chalois). « On arrive ainsi à apporter des vins structurés par le pinot noir, mais qui ne sont pas rassasiants. »

0 Tweeter 0 J'aime 0 Envoyer

Réagissez

Contribution : *

Identifiant : *

Mot de passe (**oublié ?**) : *

Pour contribuer et recommander vous devez être connecté (**création de compte**)

Envoyer

Avertissement

A suivre ‹ précédent - suivant ›

La bourse en direct

Votre Mag'Dimanche

La région en direct

TF1 à l'aide du petit commerce
18H42

Electrolux : manifestation prévue mercredi
18H26

Elle vit comme en 1959 !
18H18 - Reims

Attention : traversée de Menou interdite ce dimanche !
11H32 - Marne

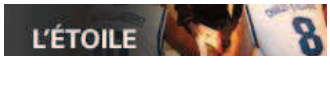
Rixe : un blessé grave
10H08 - Épernay

Météo : temps sec
09H35

Football / Stade de Reims 1 - 2 Evian TG (score final)
21H49 - Reims

Football / Stade de Reims - Evian TG : 0 - 1
20H49 - Reims

Casse dans une bijouterie
15H44 - Reims

Les autres infos

100% sport