

BELLE EPOQUE 1996

«Une pierre rare, que seule l'érosion du temps a su patiner.»

HERVÉ DESCHAMPS, CHEF DE CAVES

BELLE EPOQUE MILLÉSIME 1996

Depuis 1811, la Maison Perrier-Jouët perpétue l'art du millésime. En choisissant quelques vins issus d'années remarquables, elle confie ainsi au silence de ses caves des millésimes rares. Et si chacun possède un caractère singulier, tous expriment l'exception du vignoble Perrier-Jouët.

Cette année marquée par la sécheresse offre une vendange où s'équilibrent à la perfection sucre et acidité. Ce potentiel de vieillissement hors normes se confirme dans une cuvée extrêmement racée, dont l'assemblage subtil, particulièrement minutieux, compose une harmonie remarquable.

ÉLABORATION DU CHAMPAGNE

Pour son deuxième millésime de la cuvée Belle Epoque, Hervé Deschamps dispose de vinifications qui se sont parfaitement déroulées. Il compose un assemblage ciselé, digne du style de la cuvée Belle Epoque autour de Chardonnay fins et élégants (50%), auxquels s'ajoutent le gras et le velouté des Pinot Noir (45%) et le fruité blanc et délicat des Pinot Meunier (5%).

L'ÉTONNEMENT DU PARADOXE

À L'OEIL

Sa robe d'un jaune doré, aux reflets brillants, à la bulle fine et persistante, est à l'image de cette subtilité.

AU NEZ

Fin et délicat, le nez offre des parfums de fruits mûrs, de fruits jaunes et de fruits acidulés, qui évoluent rapidement vers des arômes d'agrumes confits et de marmelade d'orange s'achevant sur des notes beurrées et un ultime parfum de caramel au lait.

AU PALAIS

Au palais, l'immédiate touche acidulée et la grande persistance de cette note de jeunesse font ressortir le magnifique bouquet floral de ce millésime.

ACCORDS PARFAITS

L'étonnante dualité de ce millésime rare dévoilera toute la richesse de son univers avec une belle volaille accompagnée d'une poêlée de champignons et d'échalotes à la crème. Il fera remarquablement écho à la douceur intense caractéristique du canard à l'orange.

