



L'EXPRESSION DU TERROIR

GAMME EXCEPTIONNELLE

CUVÉE Y

100 % Pinot Noir vinifié en fûts de chêne

Dosage 7 g/l

Élevage sur lattes de 4 à 5 ans

Parcelle de Cumières « Bois des Jots »

Tirage : 700 bouteilles

Accord mets/vin :

À l'apéritif : Lamelles de jambon cru, gougères ou grosses crevettes roses. On poursuivra sur des entrées à base de crustacés et poissons (huîtres, plateaux de fruits de mer, tartare de dorade, sushis, sashimis ou terrine de Saint-Jacques). La terrine de foie gras fera un bon accord.

Plat : Souris d'agneau en croûte d'herbes, un Saint-Pierre juste poêlé, une pintade rôtie ou une mousse de foies de volailles aux pommes.

Fromage : beaufort, comté, brebis des Pyrénées ou des fromages doux (reblochon, Saint-Félicien).

La cuvée Y tient sa singularité d'une vinification en fûts de chêne. Cette méthode exceptionnelle est représentée par un design unique : l'imbrication multiple de son nom « Y » forme un arbre majestueux évoquant les arômes épanouis et boisés de cette cuvée satellite.

Ce champagne vit le jour lorsque Jean-Luc dota la Maison de fûts de chêne : le Pinot Noir vinifié en fûts dévoila des arômes de brioche au miel, de caramel et de noisette sur fond de notes boisées. Cette cuvée dédiée trouva naturellement l'initiale de Yann, attaché à ces saveurs authentiques et aux pratiques d'antan.

Le nez est complexe, intense, marqué par le bois. Les premiers arômes expriment des notes de pain d'épices, de tabac, puis apparaissent des notes de fruits à l'alcool, de cuir et de viande séchée. Le bois, par ses notes vanillées, grillées, moka en fait un vin de caractère. Il présente une belle structure et un équilibre réussi entre gras et fraîcheur. Pour amateur averti.

