Champagne Clandestin "Austral" Brut Nature 2019

Prix du produit :

63,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE
Vigneron(ne): B. Doussot (Champ. CLANDESTIN)
Millésime: 2019
Appellation: Champagne
Couleur: bulles, blanc
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Australe
RVF: 94/100
Wine Advocate (Parker): 93/100
Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHAMPAGNE CLANDESTIN
ET TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur

Champagne Clandestin Les Semblables "Austral" Brut Nature 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **Coup de coeur, 94/100**. *"Avec une année de recul, Austral, une version de pinot exposé au sud, se montre encore plus étoffé et complexe. Un superbe jus bien ouvert et détendu en bouche sur lequel il ne faudra pas se précipiter."*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept.2022) : **93/100**. *Austral va plus loin dans la dimension réconfortante et charnue, évoquant les saveurs de fruits à noyaux, jusqu'à l'allonge*

savoureuse. Quel plaisir de goûter des champagnes détendus, avec une telle liberté de ton, sans artifice. L'archétype du champagne contemporain que l'on a envie de savourer à longueur d'année.

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, aout 2023) : **93/100.** *The alter ego of Boréal is the NV Brut Nature Les Semblables (Austral), derived from south-facing vineyards and, in this case, from the 2019 vintage. Delivering aromas of pear, crisp stone fruit, clear honey and freshly baked bread, it's medium to full-bodied, broad and pillowy, with a richer, more vinous personality and a long, saline finish. Of course, as I remarked to Doussot, the two alter egos would surely make an extremely complementary blend, even if that would fly in the face of the maison's Burgundian philosophy..* ***Drink 2023-2030.***

Fiche technique rédigée par le Domaine :

Cépages : 100% Pinot Noir

Terroir :
Étage géologique : Portlandien
Sol peu profond en argile (Côte des Bar)
Dalle calcaire à 40 cm
Assemblage de lieux-dits similaires.
Raisins biologiques ou en cours de conversion.

Orientation unique : SUD

Vinification :
Levures indigènes
Vinification en fûts, gros contenants
Élevage sur lies pendant 10 mois, 15 mois sur lattes
Brut nature : zéro dosage
Une seule année, pas de vin de réserve

Description brève du produit :

Un grand Blanc de Noirs (100% pinot noir) issu de parcelles argilo-calcaires orientées SUD de la Côte des Bar. Un champagne haute-couture en quantités très limitées!

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, aout 2023) : **93/100.**