

Domaine B. Girardin

POINT D'ORGUE

Champagne



Brut 2007

Le point d'orgue a pour fonction de prolonger la durée d'une figure de note, créant ainsi une suspension passagère du temps. Le terme lui-même fait référence à la capacité de l'instrument de musique de tenir une note sans limitation dans le temps... La cuvée Point d'Orgue fige le temps, le temps d'une vendange. La qualité détermine l'année et le temps décide quand l'apprécier. Le millésime 2007 se découvre dans sa vinosité (dominante pinot noir), enrichi de notes de poire, de miel ; le plaisir gustatif persiste sans limitation dans le temps...

Le piano, symbole de la cuvée Point d'Orgue, illustre la responsabilité de la vigneronne de millésimer une année. Pourquoi ? Parce que la vigneronne est pianiste. Elle seule décide d'interpréter la mélodie de l'année !

Assemblage : 30% chardonnay, 30% pinot meunier, 40% pinot noir

Années : uniquement 2007

Terroirs principaux composant la cuvée Point d'Orgue :

Coteaux sud d'Épernay & grande vallée de la Marne :

Chardonnay : Les terres de la Grève (Église de Chavot), Le Putrou (Mancy)

Pinot noir : Le Faussard (Mareuil-sur-Aÿ)

Pinot meunier : Le Bignart (Mancy)

Âge moyen : 40 ans

Sol : calcaire

Côtes de Champagne :

Chardonnay : Le Mont de Fourche (Vitry-en-Perthois)

Âge moyen : 40 ans

Sol : calcaire

Vinification :

Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox.

Degré : 12,20% alc.

Dosage : 7 g/l

Vieillessement sur latte : plus de 48 mois