



CHAMPAGNE  
GRATIOT-PILLIÈRE  
à Charly-sur-Marne



## MILLÉSIME 2013

**Profil : TENSION CHALEUREUSE**

### **Champagne Gratiot-Pillière a 50 ans (1969 - 2019)**

La Marque GRATIOT-PILLIÈRE est née de l'union de Françoise PILLIÈRE et Jean-Claude GRATIOT le 12 avril 1969. Quelques semaines plus tard, lors de la Profession de Foi de la petite sœur de la jeune mariée, les premières bouteilles de champagne revêtues de l'étiquette CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE sont servies. C'est le début d'une belle aventure qui dure depuis 50 ans. Tout au long de ces années, l'exploitation familiale n'a cessé de grandir : de nouvelles plantations chaque année, et des ventes qui ne cessent de progresser grâce à une qualité de champagne très appréciée. Le bouche-à-oreille continue toujours de prouver son efficacité; tout d'abord sur les marchés de la région parisienne, puis plus loin en France et maintenant hors de nos frontières. Olivier et Sébastien continuent le travail bien initié par leurs parents.

Quel avenir pour la Marque GRATIOT-PILLIÈRE ? Avec 9 petits-enfants, la relève est assurée...

*L'année 2013 : Avec un démarrage de la végétation très tardif suite à un printemps frais et humide, la vigne profite d'un ensoleillement estival maximum. Les raisins mûrissent dans des conditions optimales jusqu'au 30 sept., date de l'ouverture des pressoirs. Les conditions météorologiques favorables de l'arrière-saison nous assurent une récolte en tout point exceptionnelle, des raisins très sains, un équilibre sucre/acidité digne des plus grands millésimes et une très belle concentration aromatique.*

*Nous n'avons pas connu une vendange aussi tardive depuis plus de 20 ans.*

L'assemblage est constitué des 3 cépages traditionnels champenois donnant à cette cuvée tout son caractère :

- 59 % de Meunier (cépage emblématique de la Vallée de la Marne qui apporte un fruité intense et rondeur)
- 26 % de Chardonnay
- 15 % de Pinot Noir

Seuls les raisins de la vendange **2013** issus de nos plus belles vignes et de nos meilleurs terroirs vont constituer cette cuvée millésimée. Cette cuvée ne représente que 10% de notre production et uniquement les grandes années.

Mise en bouteille en printemps 2014. Prise de mousse en cave puis vieillissement sur lies pendant 36 mois minimum

Dégorgement : 3 à 6 mois avant sa commercialisation

Dosage : 9 gr /L de sucre

Cette cuvée existe uniquement en 75cl (bouteille)

### **Dégustation et accords**

Champagne cristallin habillé d'une robe Or cuivré caractéristique des vins mature composé de cépages noirs.

L'expression olfactive est mature, aux senteurs riches de pâtes d'amande, d'épices douces et de fruits secs.

Le fruité s'exprime avec rondeur et chaleur sur un registre minéral tendu, avec une finale particulière sur les agrumes confits, relevés par un dosage adapté au millésime et sa précocité de vendanges.

**Moment(s) de consommation: vin d'apéritif principalement, à accompagner d'amuse-bouche de caractère(s).**

**Accords mets et vins : Toast de foie gras aux abricots confits, copeaux de Comté et Mimolette ( affinage long ), dés de saumon caramélisés**

### **Conservation et Service**

Gardez vos bouteilles couchées, à l'abri de la lumière à une température constante de 10-15 °C. Nous vous recommandons de consommer ce champagne dans les 5 ans. A servir de préférence dans des flûtes à une température entre 6 et 9 °C.