



CHAMPAGNE
GRATIOT-PILLIÈRE
— à Charly-sur-Marne —

QUENTIN ROOSELVET - MILLÉSIME 2014

Profil : JEUNE ET FRINGANT

Quentin Roosevelt (1897-1918)

Fils de Théodore Roosevelt, Président des USA de 1901 à 1909, Quentin est passionné de littérature et de mécanique. Lors d'un voyage en France en 1909, il découvre les avions lors du 1er meeting international aérien organisé à Reims par les Maisons de Champagne. Lorsque les Etats-Unis entrent en guerre en 1917, il intègre l'école d'aviation de Mineola et devient l'un des meilleurs pilotes. Quentin part pour la France le 23 juillet 1917 et poursuit sa formation à Issoudun. Il cherche à rejoindre le front pour ne pas finir « embusqué ». Le 18 juin 1918, il est affecté à la 95ème Escadrille du 1er groupe de chasse américain. Le 11 juillet, il obtient sa 1ère victoire. Le 14 juillet, son escadrille engage le combat contre 7 Albatros allemands. Malgré sa vaillance, Quentin est tué dans le ciel de Coulonges-Cohan. Il avait 20 ans.

L'année viticole 2014 : Les premières chaleurs, dès le mois de mars, ont provoqué un réveil précoce de la vigne. La pousse fût régulière en avril/mai. Le beau soleil de juin a permis une formation rapide de la grappe et un développement de celle-ci avec une dizaine de jours d'avance par rapport à une année normale. Le mois de juillet, plus mitigé, apporte le juste nécessaire en pluie (ondées fines) pour que la vigne soit bien verdoyante et qu'elle nourrisse la future belle récolte. Un mois d'août ensoleillé permettra d'amener les raisins à une belle maturité pour une vendange programmée début septembre.

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

- 65 % de Meunier (cépage emblématique de la Vallée de la Marne qui apporte un fruité intense et rondeur)
- 29 % de Chardonnay
- 6 % de Pinot Noir

Seuls les raisins de la vendange 2014 issus de nos plus belles vignes et de nos meilleurs terroirs vont constituer cette cuvée millésimée.

Mise en bouteille en printemps 2015.

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

Teinte jaune clair. Beau cordon de bulles crémeuses

Nez léger et distingué. Notes zestées d'agrumes sur lit de fleurs blanches

Bouche caractéristique de ce millésime, qui exprime une belle fraîcheur, légère et de persistance agréable

Moment(s) de consommation : vin d'apéritif ou de début de repas selon l'envie.

Accords mets et vins: Amuse-bouches raffinés de poissons et de légumes croquants, Makis, sushis et sashimis

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.