

# LE CLOS DE MARZILLY

## SÉLECTION 2008

– L'EMPREINTE D'UN TERROIR –



Assemblage : 100% Pinot Meunier  
Elevage en cuve pendant 1 an  
Vieillessement sur lies sous verre pendant 10 ans  
Dosage : 7,9 gr/litre

– Un Clos –

Le Clos de Marzilly est un clos historique de quelques arpents, datant du XIV<sup>e</sup> siècle, et à partir duquel était produit le vin pour l'évêque de Reims.

Cette parcelle d'exception est issue d'un sol argilo-sableux provenant du massif de Saint-Thierry à Marzilly, un lieu-dit situé à côté du village d'Hermonville, jadis réputé pour ses foires, ses vins et ses châteaux.

– Un cépage –

Le Pinot meunier a longtemps été un cépage mis à l'écart au cœur du vignoble champenois. Pourtant, il occupe aujourd'hui 34 % de notre terroir. Nommé ainsi en référence au duvet cotonneux blanc recouvrant le dessous de ses



feuilles, il apporte aux vins rondeur, nervosité, et une gourmandise bien caractéristique.

– Une année –

La vendange 2008 a été incertaine avec des craintes et des espoirs. Le printemps fut très pluvieux, suivi d'un été mitigé, avec des températures glaciales début juin. Heureusement, le soleil généreux du mois de septembre a permis de rattraper le retard de maturation des grappes.

Finalement, 2008 a offert un excellent millésime, plein de vivacité et de caractère, révélant ainsi pleinement la gourmandise et la fraîcheur du Pinot meunier.

– La dégustation –

Teinte jaune et or pâle, bulles très fines. Nez expressif, gourmand et charmeur, qui s'ouvre sur des arômes pâtisseries de miel et d'amande, brioche très légèrement toastée avec une subtile pointe de caramel.

Bouche onctueuse et bien équilibrée. Notes de fruits jaunes, abricots et fruit de la passion.

Belles typicités avec une finale crémeuse et persistante.

Température de dégustation : 10 - 12°C

Accords mets & vin : poularde et sa sauce aux morilles et marrons chauds