

CUVEE ROYALE JOSEPHINE 2008



2008, une année fraîche

Le froid a marqué de son sceau l'année 2008 jusqu'à la fin du mois de décembre. L'hiver qui perdurait retarda le débourrement des vignes. Le mois d'avril vit le retour des températures positives ainsi que des précipitations qui favorisèrent une floraison exceptionnelle. Les deux mois d'été furent chauds et pluvieux. Les vendanges commencèrent le 15 septembre.

Elaboration

Joséphine est composée de 54% de Chardonnay et 46% de Pinot Noir issus de Premiers et de Grands Crus : Avize, Vertus, Chouilly, Cumières, Mailly et le Mesnil sur Oger.

Viellissement: en cuve parcellaire puis en bouteille pendant 6 ans minimum.

Remuage manuel sur pupitres

Chaque bouteille passe entre les mains d'une dizaine d'hommes passionnés par le champagne d'exception.

Dégustation

Une robe or jaune traversée par de rougeoyants éclats cuivrés.

Le premier nez marie une fragrance florale d'iris de jardin à un arôme exotique de bois de santal. L'agitation est un véritable voyage olfactif à travers des senteurs de fruits secs, de figue et de pruneau. La finale à notes épicées est sensuelle.

L'attaque en bouche est bien établie entre vivacité et vinosité. Le pinot noir libère avec force des saveurs fruitées enrichies de notes d'amande amère, de liqueur de noyau et d'une ligne vanillée. Le chardonnay entre en scène avec des saveurs pâtisseries. La finale est persistante, complexe et rigoureuse avec des fragrances apaisantes de truffes blanches d'Alba.

Joséphine se traduit en deux mots : Intensité et Harmonie.

Alliances

Joséphine s'allie à merveille à un plat frais tel un carpaccio de Saint-Jacques. Elle sublimerait la chair tendre du bar de ligne et en révélerait ses saveurs. Sa vinosité et son effervescence allège le fumé de la chair du gibier. Servie avec un délice aux abricots confits et aux noix, elle joue de ses notes pâtisseries et gourmandes.

Conservation

Joséphine est intemporel et sans limite de conservation : à chaque âge ses plaisirs ! Conserver en cave à l'abri de la lumière et à température constante. A servir aux alentours de 10°C.



FONDÉ  EN 1825

Joseph Perrier
CHAMPAGNE