

Pierre Peters

CHAMPAGNE

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT

L'ÉTONNANT MONSIEUR VICTOR BLANC DE BLANCS GRAND CRU

Fiche Technique

L'Étonnant Monsieur Victor est avant tout un projet et une aventure familiale.

Pour élaborer cette grande cuvée et à l'opposé de la tendance actuelle des sélections parcellaires, nous avons choisi de nous inscrire dans le savoir faire Champenois des assemblages multi millésimés.

En parallèle, nous avons fait appel aux talents artistiques de Victor, notre fils, pour personnaliser et dessiner les étiquettes et conférer un caractère vraiment unique à chacune de ces cuvées.

Notre ambition étant d'offrir la meilleure cuvée multi-millésimes qu'il nous soit possible d'élaborer, nous avons donc orienté notre travail sur une sélection rigoureuse de nos meilleures cuves de réserve perpétuelle, conservées en cuves inox, béton et en foudres de chêne, à laquelle nous assemblons une part équivalente de notre meilleure cuve de la vendange écoulée, issue du terroir des Chétilons.

Les vins anciens éduquent le vin nouveau qui en retour vient enrichir l'assemblage par son caractère spécifique et sa jeunesse.

Pour assurer un développement optimum de cette cuvée Chardonnay Grand Cru, nous faisons vieillir l'Étonnant Monsieur Victor en cave pendant 5 années sur un bouchon en liège naturel.

Notons que le code associé à chacune des cuvées fait référence d'une part à l'artiste parodié par Victor (MK pour Mourakami) et l'année de base de l'assemblage (09 pour 2009, 10 pour 2010, etc...)

Dégustation

L'Œil : Le vin est or brillant avec quelques nuances de vert caractéristiques du Chardonnay. La bulle est discrète, très fine et le cordon persistant.

Le Nez : Le premier nez est riche. Mélange de fruits jaunes et de fleur d'acacia. A l'aération arrivent ensuite la noblesse des arômes de safran, d'écorce d'agrumes et de noisette.

La Bouche : L'attaque est franche sur une bulle nouée, crémeuse, parfaitement intégrée. Le vin est dense, la bouche est pleine mariant les épices douces, le pamplemousse, la mirabelle et la noisette fraîche. La finale presque saline est longue sur des arômes de mandarine confite et d'amande grillée.



www.champagne-peters.com

SAS Champagne Pierre Peters - 26, rue des Lombards - 51190 LE-MESNIL-SUR-OGER

Tél. : +33 (0)3 26 57 50 32 - Fax : +33 (0)3 26 57 97 71 - e-mail : champagne-peters@wanadoo.fr