

## CUVÉE MÉMOIRE MILLÉSIME 2015

« WEINIGKEIT UND SANFTHEIT DES JAHRGANGS 2015 »

Dosierung BRUT mit 7 g/l. Mindestens 5 Jahre Reifung in der Kellerei vor dem Degorgieren.  
Verschnitt aus 75% Chardonnay und 25% Pinot Noir aus den Premier Cru Weinbergen  
aus der Côte des Blancs (Grauves) und Montagne de Reims (Bisseuil).



Als Flaschen erhältlich.

### Visuelle Analyse

Die gold-grüne Farbe mit tiefen Reflexen ist reich und schillernd. Aus dem ausgiebigen und feinen Sprudeln entsteht einen schönen perfekten Schaumkordon. Die visuelle Vorstellung lässt einen reichen und reifen Wein erahnen.

### Geruchsanalyse

Der erste Geruchseindruck ist gleichzeitig köstlich und reif. Brioche, Mirabelle und gegrillte Mandel mischen sich. Leichte Noten vom gekochten Obst werden wahrgenommen. Mit Belüftung wird der Ausdruck herbstlicher mit Honig, Bienenwachs, und gebratener Ananas. Es geht um eine ausdrucksvolle Nase voller Reife.

### Geschmacksanalyse

Am Gaumen zunächst breit und angenehm. Dann wird er vollmundig und das Sprudeln wirkt sofort geschmolzen in Weinkörper. Dieser letztgenannte ist gehaltreich und setzt seinen reichen und breiten Stoff durch. Säure ist etwas zurückhaltend, während wir allmählich einen lebhaften Charakter bemerken. So ist die Harmonie der Cuvée sanft und warmherzig, fast berauschend. Diese Weinigkeit breitet sich auf einen aromatischen Honighintergrund aus und das Ganze erzeugt eine Textur wie Kaschmir.

### Abgang

Der Abgang ist aromatisch, langanhaltend (mehr als 10 Sekunden Persistenz) und warmherzig. Er bietet eine schöne Salzigkeit sowie erfrischende Bitter, leicht mentolartig.

**Die cuvée « Mémoire » 2015 entsteht aus einem warmen und trockenen Jahr. Aus diesem Kennzeichen kommt ihre Persönlichkeit. Es geht nämlich um einen ausreichenden reichen und kräftigen Champagner, um während Empfang im Freien (Garden-Party, Picknick) zu verführen.**

### Service und Begleitungsvorschlag

Diese Cuvée verlangt einen Weinglas und einen Ausschanktemperatur zwischen 10 und 12°C, um ihre aromatische Kräfte und Reife zu betonen.

Zu Tisch wird sie Käsewindbeutel, grosse Rohschinken, Hackbraten (Kalbfleisch), Fleisch oder Wurstwaren in Brioche oder Pastete perfekt begleiten. Es soll auch mit cremigen Käsen probiert werden.

### Auszeichnungen

