

HAUTE-COUTURE

LIESSE D'HARBONVILLE 2005



CHAMPAGNE
Ployez-Jacquemart

DEPUIS 1930 SINCE

CÉPAGES

 66% Chardonnay

 34% Pinot Noir

ASSEMBLAGE ET ÉLEVAGE

Totalement élaboré en fûts de chêne neutre pendant 8 mois, sans batonnage, filtration, collage et sans fermentation malolactique, avec un simple soutirage au bassin, l'assemblage est toujours le même et est décidé avec une sélection très stricte des moûts de raisins recueillis lors de la vendange et issus de terroirs Premiers et Grands Crus. La première fermentation est effectuée dans les fûts et la fermentation malolactique est bloquée pour permettre d'élever des vins aux arômes très fins et élégants. Le travail en fûts crée une grande richesse, une très belle structure et une complexité dans ce vin. L'acidité naturelle de cet assemblage, malgré un élevage de plus de 10 ans dans les caves de la Maison, va mettre en évidence le caractère de l'année tout en lui gardant une exceptionnelle fraîcheur.

DOSAGE

- 3 g/L

FORMATS

- Bouteille sous coffret uniquement
- Magnum

NOTES DE DÉGUSTATIONS

Ce prestigieux Millésime 2005 offre une couleur à la teinte or intense et aux reflets paille. Au service, l'effervescence est fine et dynamique. Le nez est subtil et expressif. Il livre des notes de pâte de coing, de pêche au sirop, de noisette fraîche et de pâte de praliné. Après l'ouverture, ce Champagne s'épanouit sur des arômes de noix de coco, de pâtes d'amande et d'Amaretto. En bouche on rencontre une sensation de fraîcheur qui domine la dégustation depuis la mise en bouche jusqu'à la finale. En cœur de bouche des notes d'orange sanguine et de badiane se dévoilent. La finale est marquée par des saveurs de pamplemousse rose et de noisettes caramélisées.

La cuvée Liesse d'Harbonville est le joyau du Champagne Ployez-Jacquemart. Chaque année millésimée de cette cuvée est choisie précautionneusement, l'année 2005 a produit une vendange abondante, dotée de raisins riches en sucre avec de magnifiques Chardonnays et des Pinots ayant beaucoup de structure.



93 Pts

Gilbert & Gaillard

2024