

CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE



JOSEPH PERRIER LA CÔTE À BRAS

Maison JOSEPH PERRIER

Joseph Perrier s'installe à Châlons en 1825 dans un ancien relais de poste ; c'est désormais la seule grande marque nationale restée dans ce secteur à l'est du département de la Marne et qui a compté un millier d'hectares jusqu'à la Révolution. Paul Pithois, qui a dirigé la maison dans la seconde moitié du 19^{ème}, était l'arrière grand-père côté maternel de Jean-Claude Fourmon, le président depuis 1980 qui a su moderniser toutes les installations ; il vient d'être rejoint par son fils Benjamin. Mais les histoires de famille ne s'arrêtent pas là : côté paternel, Jean-Claude Fourmon a un cousin germain qui n'est autre qu'Alain Thiénot avec lequel un rapprochement aboutira en 1998 à l'intégration de la petite maison chalonnaise dans le grand groupe Thiénot aux côtés des champagnes éponymes, de Canard Duchêne et de Marie Stuart tout en gardant son autonomie. La maison possède 21 ha en propre dont 9 du premier cru Cumières et plus d'une cinquantaine en appro, principalement pour les chardonnays dans la région de Bassuet près de Vitry-le-François.

Comment déguster ce champagne

Servir le Champagne dans des verres en forme de tulipe, hauts pour laisser aux bulles la place d'évoluer et aux arômes de s'exprimer.

Servir frais, aux alentours de 8 à 10°.

Rafraîchir la bouteille en la plongeant dans un seau rempli d'eau et de glace pendant une demi-heure.

Pas de congélateur. Pour ne pas nuire à l'effervescence du vin, pas de verres au réfrigérateur.

Pour ouvrir la bouteille, il faut l'incliner et dégager la boucle du muselet. Puis enlever ensemble le muselet et son emballage tout en maintenant le bouchon. Ensuite, toujours en tenant fermement le bouchon, saisir le corps de la bouteille et le tourner pour dégager doucement le bouchon du goulot sans le laisser s'échapper. Pour servir, tenir la bouteille par la base et non par le col.

Versez le champagne lentement et de manière régulière, il permet à la collerette de s'établir harmonieusement. Un versement en deux temps favorise le maintien prolongé de la collerette.

Remplir le verre au maximum aux deux-tiers pour pouvoir humer ses arômes.

Laisser le temps au vin de s'ouvrir un peu afin de bien percevoir toutes ses richesses. Une fois ouverte, aucune méthode ne permet de conserver à la bouteille ses qualités.

Fiche Technique / La Côte à Bras

La Côte à Bras 2012 de la Maison Joseph Perrier est une cuvée atypique en Champagne. C'est une cuvée d'un seul cépage, une seule parcelle et une seule année. Elle est élaborée à partir de Pinot Noir venant de la parcelle La Côte à Bras située à Cumières.

Cépage : 100% Pinot Noir - BLANC DE NOIRS

Élevage du vin : En cuve

Millésime : 2012

Dosage : Brut Nature (zéro dosage)



Notes de dégustation

ROBE } Or soutenu.

NEZ } Gourmand, des parfums de bergamote, orange confite, et fruits au sirop. **BOUCHE }** Fraîche, ciselée. Saveurs de miel, notes fruitée, finale minérale et iodée.

FONDÉ  EN 1825

Joseph Perrier
CHAMPAGNE



Mot du CAVISTE

Ce champagne se servira à l'apéritif entre 8 et 10°. Idéal à l'apéritif. Superbe sur des langoustines, un homard rôti en sauce aux agrumes et beurre blanc.



Fiche dégustation (à garder et à photocopier)

À vue d'ŒIL



- Champagne Blanc** Or vert Or gris Jaune paille Or jaune Vieil or
Champagne Rosé Rose pâle Rose tendre Rose soutenu Rose saumoné

Le NEZ



Jeunesse :
Maturité :
Plénitude :

La BOUCHE



- Vif Léger Gourmand Onctueux
 Du corps De la structure Rond Complexe

Commentaires

ECLAT DE LA JEUNESSE

2/3 ans

Chardonnay
VIVACITÉ, MINÉRALITÉ

EQUILIBRE DE LA MATURITÉ

3/4 ans à 6/8 ans

COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE

Au-delà de 6/8 ans

Famille des Arômes

Tilleul, Fleurs blanches, Aubépine, Craie, Menthe, Gingembre, Agrumes, Pomme, Poire, Anis, Brioche, Pain grillé, Pâte de coing, Caramel au lait, Amande, Pain d'épices, Fruits compotés, Miel, Noix, Sous-bois, Vanille, Fruits exotiques, Fruits jaunes, Mandarine, Fruits confits, Fruits secs, Datte, Cacao, Café, Fruits rouges, Orange, Pomme, Mangue, Quetsche, Figue, Noisette, Raisins secs, Myrtille, Mûre, Cannelle, Baies sauvages, Tabac blond, Rose, Violette.

Schéma téléchargeable dans la médiathèque de www.champagne.com