

RUINART BRUT

Maison RUINART

La Maison Ruinart fut fondée à Reims, le 1er septembre 1729 par Nicolas Ruinart. Son oncle, un moine bénédictin érudit, Dom Thierry Ruinart a une intuition de génie. Il pressent que ce nouveau "vin de mousse", mis au point dans sa Champagne natale et dont les cours royales européennes raffolent, est promis à un bel avenir. La création de la Maison Ruinart coïncide avec la naissance, en France, du "Siècle des Lumières" et de l'art de vivre à la française. Il naît alors dans l'hexagone une véritable culture du bon et du beau privilégiant un goût fin et élégant, léger et sophistiqué, délicat et rare. Les cuvées de Ruinart y trouveront alors naturellement leur place. La Maison Ruinart entretient depuis longtemps des relations privilégiées avec le monde de l'art. Dès 1896, André Ruinart sollicite le plus grand illustrateur de son époque, Alfons Mucha, qui réalise alors une réclame dont la modernité fera sensation. Son engagement dans le domaine de l'art s'exprime aujourd'hui à travers ses multiples collaborations artistiques. Animée par la quête permanente d'excellence, la Maison a fait le choix du Chardonnay, cépage rare et fragile, fil conducteur de l'ensemble de ses cuvées.

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 habillage 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 / Brut

Le champagne Brut de Ruinart est la cuvée signature de la Maison. Il est issu de Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier, en incluant toujours 25 à 30% de vins de réserve des deux années précédentes pour offrir plus de complexité.

Assemblage : 40% Chardonnay, 40-45% Pinot noir, 10-15% Pinot Meunier. **Élevage du vin :** Élevage en cuve

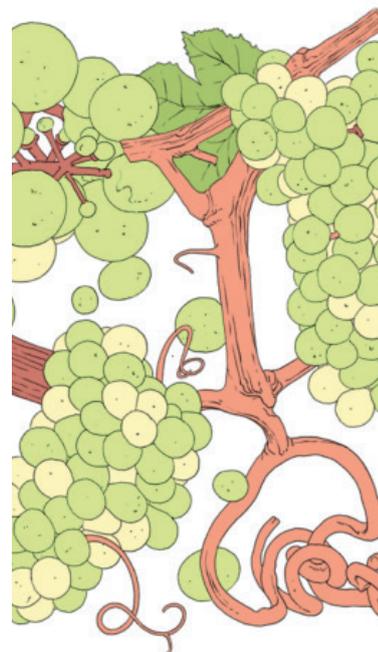
Dosage : Brut (8 g/l)



Notes de dégustation

ROBE } Jaune, reflets or, effervescence soutenue.

NEZ } Poire, reinette, abricot, noisette et amande fraîches, épices, brioche et biscuit. **BOUCHE }** Franche, ronde, charnue, reine-claude et brugnion, jolie fraîcheur.



Mot du CAVISTE

Ce champagne se servira à l'apéritif entre 8 et 10°. Parfait sur des huîtres pochées, une sole meunière. Idéal sur des fromages comme un Chaource ou un Langres.



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

Famille des Arômes

ECLAT DE LA JEUNESSE
2/3 ans

Chardonnay
VIVACITÉ, MINÉRALITÉ

Meunier
FRUITÉ ET RONDEUR

Pinot noir
CORPS, STRUCTURE

EQUILIBRE DE LA MATURITÉ
3/4 ans à 6/8 ans

COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE
Au-delà de 6/8 ans

Schéma téléchargeable dans la médiathèque de www.champagne.com