



CHAMPAGNE

Henri Geoffroy

**Cœur de Vertus**  
PREMIER CRU

### Vendange 2017

La campagne 2017 est marquée par d'importantes gelées de printemps (pertes de 23 % des bourgeons sur l'ensemble du terroir) et une exceptionnelle période chaude et ensoleillée, entre la mi-mai et la fin juillet. Des records de chaleur ont été battus dans de nombreux secteurs. Jusqu'à fin juillet, le vignoble est dans un état sanitaire remarquable malgré un bilan hydrique déficitaire.

Retournement de situation dès le début du mois d'août avec de nombreux orages, dont plusieurs localement accompagnés de grêle. La dynamique de maturation des grappes est soutenue et les secteurs les plus hâtifs cueillent leurs premières grappes dès le 26 août ce qui fait de 2017 une des années les plus précoces depuis 1950 et 2011.

Les fréquences pluies orageuses qui surviennent dès le début des vendanges alors que le raisin est à maturité activant les foyers de botrytis et obligent à procéder à un tri rigoureux des grappes.

La charge en sucre se réalise lentement malgré les conditions climatiques.

On commence les vendanges avec des degrés sur les premiers marcs de Chardonnay à 11° et les Pinot à 10.2°.

Les vendanges ont commencé le 1er septembre 2017. Le degré moyen de la vendange était de 11.05° avec une acidité de 6.8.

Les vinifications se sont déroulées très rapidement avec une cinétique fermentaire linéaire que ce soit pour la fermentation alcoolique que pour la fermentation malolactique.

# LA DEGUSTATION

## Le visuel



La couleur : la couleur est jaune clair.

L'effervescence : les bulles sont intenses.

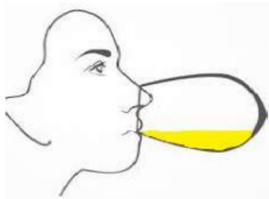
## Au nez



En attaque : l'arôme du pruneau est intense.

La finale : l'évolution aromatique tend vers l'arôme de vanille

## En bouche



La structure : le vin est d'une très grande expression, avec une rondeur persistante. Cette dernière est accompagnée par un croquant très équilibré.

L'aromatique : En attaque l'arôme principal est poire, l'évolution de l'aromatique tend vers la mirabelle.



Analytiques :

Dosage 6gr/l, avec une  
liqueur à 612gr/l

Alcool 12.55°

Acidité 4.1

**Bonne découverte !**

**Pour rappel**

le vin contenant peu de bisulfites, il faut faire attention au transport et au choc de température. Après un long trajet, il sera préférable de laisser reposer la ou les bouteilles au moins 48 heures.

Lors de l'ouverture de la bouteille (transport ou pas) il sera nécessaire de laisser s'ouvrir le vin, une fois servi, il faudra attendre 1 à 2 minutes avant de déguster ce délicieux breuvage. Servir entre 8 et 10°C.