

CUVÉE MILLÉSIME 2009

70% Chardonnay - 30% Pinot Noir

GÉNÉROSITÉ SOLAIRE

Né sous l'étoile d'une nature généreuse et d'une récolte anticipée sur certaines parcelles, ce millésime 2009 reflète la singularité et l'énergie Brimoncourt : une cuvée d'une délicatesse extrême emmenée par la fraîcheur du chardonnay et la gourmandise de ces douze années de vieillissement dans l'obscurité des caves de craie...

Jancis Robinson MW | 16 ++

« Des notes de silex, citrons et zeste confits. Très dense en bouche, avec une touche d'avoine, puis de verveine citronnelle laissant place à une cavalcade de citrons salés. Petites bulles tendues. Il y a de la complexité et de la fraîcheur. C'est un vin d'une grande générosité. »

Stuart Pigott | 95 | James Suckling

« Concentré et imposant, ce Champagne millésimé est aussi d'une grande élégance et précision. Grande profondeur de fruits rouges et caractère d'agrumes confits, mariés à une belle onctuosité en bouche, où la mousse fine s'intègre magnifiquement dans la composition raffinée. Beaucoup de fraîcheur minérale dans la finale longue et soyeuse. »

DERNIÈRES DISTINCTIONS

James Suckling : 95/100

Wine Enthusiast : 93/100

Jancis Robinson MW : 16/20

The Drinks business 2022 : Gold

JAMESUCKLING.COM

WINE ENTHUSIAST

Jancis Robinson MW

drinks business



CUVÉE MILLÉSIME 2009

70% Chardonnay - 30% Pinot Noir



2009, une année particulièrement chaude

Les gelées hivernales ont permis au vignoble de se reposer agréablement et les saisons se sont poursuivies avec un printemps très ensoleillé et sec en Champagne, qui a donné la tendance tout l'été jusqu'aux vendanges.

Nous avons récolté des raisins plus petits que d'habitude mais avec une concentration d'arômes beaucoup plus élevée. Les Chardonnays récoltés plus tôt conservent une belle fraîcheur et une minéralité précise. Alors que les Pinots Noirs, mûrs et très concentrés, apportent complexité et richesse à l'assemblage.

En résumé, l'effet conjugué d'une nature généreuse et de la récolte un peu anticipée de certaines parcelles a contribué à créer cette cuvée d'exception.

L'assemblage

Issu d'un assemblage de 70% de Chardonnay et 30% de Pinot Noir, dosé à Sg/L, notre Millésime 2009 se caractérise par une grande fraîcheur et richesse aromatique due à la maturité des raisins. Il aura fallu plus de 10 ans pour que ce vin atteigne sa pleine maturité.

Caractéristiques



Appellation
Champagne



Dosage
5g/L



Alcool
12,5 %
Contenance
750 ml



Vinification
Cuves inox



Vieillessement
12 ans

Dégustation

Oeil

L'aspect est soyeux avec une robe dorée claire, des bulles extra fines et persistantes et un pétillant généreux en surface.

Nez

Son nez élégant et complexe est défini par une minéralité qui reflète son terroir et suggère des notes d'agrumes, de coing, de mirabelle, de noisette grillée et de brioche.

Palais

Le début de bouche est intense et se poursuit par une amplitude et une finale marquée par la fraîcheur dans un style très « Brimoncourt.

CUVÉE MILLÉSIME 2009

70% Chardonnay - 30% Pinot Noir

SOLAR GENEROSITY

Born under the lucky star of plentiful nature & from an early harvest from selected plots, the 2009 vintage reflects the Brimoncourt singularity & energy: a remarkable Cuvée, of extreme finesse carried by a Chardonnay-led freshness combined with the delicious maturity of a twelve-year ageing in our chalk cellars...

Jancis Robinson MW | 16 ++

« Flint, pickled lemons, candied lemon peel. Dense, on the palate, with a touch of oatmeal, then lemon verbena, then a cavalcade of salted lemons. Tiny tense bubbles and complexity »

Stuart Pigott | 95 | James Suckling

« Concentrated and imposing, this vintage Champagne also has tremendous elegance and precision. Great depth of red-berry fruit and candied-citrus character, married to wonderful creaminess on the palate, where fine mousse is beautifully integrated in the refined composition. Lots of mineral freshness at the long, silky finish. Drink or hold »

LASTEST REWARDS

James Suckling : 95/100

Wine Enthusiast : 93/100

Jancis Robinson MW : 16++/20

The Drinks business 2022 : Gold

[JAMESUCKLING.COM](https://www.jamesuckling.com)

WINE ENTHUSIAST

Jancis Robinson.com

drinks business



CUVÉE MILLÉSIME 2009

70% Chardonnay - 30% Pinot Noir



2009, a particularly warm year

In champagne, the winter allowed the vineyard to rest pleasantly and the seasons followed with a very sunny and dry spring, which set the trend during all summer until the harvest.

We harvested grapes that were smaller than usual but with a much higher concentration of aromas. Chardonnays harvested earlier retain a nice freshness and a precise minerality. While the Pinot Noirs, ripe and very concentrated, bring complexity and richness to the blend.

In summary, the combined effect of generous nature and the somewhat anticipated harvest of certain plots has helped to create this exceptional Cuvée.

Blend

Beautifully crafted from a blend of 70% Chardonnay from the best Crus in the Côte de Blancs and 30% Pinot Noir, the Brimoncourt 2009 Vintage is a Champagne of exception, marked by remarkable freshness and seductive aromas, thanks to twelve invaluable years spent maturing in our cellars.

Details



Appellation
Champagne



Dosage
5 g/L



Alcohol
12,5 %
Bottling
750 ml



Winemaking
Stainless steel vats



Bottle ageing
12 years

Tasting

Its bright golden colour is matched by a waltz of very fine bubbles and a complex and elegant bouquet composed of citrus, quince, mirabelle plum and hazelnuts ; a veritable testimony to the minerality that is so true to our terroir.

On the palate, the 2009 is pure allure, showing a perfect balance translated into freshness and flesh, roundness, and a long, persistent finish. So.Brimoncourt.


BRIMONCOURT
CHAMPAGNE