

BELLE EPOQUE 1982

*«Un vin d'une grande subtilité où le Chardonnay reste dominant:
une élégance et une vivacité dignes d'un pur-sang arabe.»*

HERVÉ DESCHAMPS, CHEF DE CAVES

BELLE EPOQUE MILLÉSIME 1982

Depuis 1811, la Maison Perrier-Jouët perpétue l'art du millésime. En choisissant quelques vins issus d'années remarquables, elle confie ainsi au silence de ses caves des millésimes rares. Et si chacun possède un caractère singulier, tous expriment l'exception du vignoble Perrier-Jouët.

Avec des conditions climatiques clémentes, l'année 1982 offre une vendange généreuse. L'assemblage et le temps la transforment en une merveille d'équilibre, caractérisée par la qualité remarquable des Chardonnay. Aujourd'hui, ce vin multifacette est un modèle de sophistication, remarquable de finesse et d'élégance. Après trente années, il illustre à la fois l'exception du vignoble Perrier-Jouët, la qualité intrinsèque de ses raisins et le savoir-faire de la Maison.

ÉLABORATION DU CHAMPAGNE

Le Chardonnay arrive en tête pour la richesse des sucres. Il marque ce millésime, apportant finesse et élégance à des vins qui se révéleront très équilibrés et promis à une longévité exceptionnelle. L'assemblage respecte les grands crus qui font le style Belle Époque: 49% Chardonnay (Cramant, Avize, Chouilly and Mesnil/Oger), 46% Pinot Noir (Ay, Ambonnay, Bouzy, Mailly, Verzy and Vernezay) et 5% Pinot Meunier (Dizy, Hautvillers, Venteuil and Vincelles).

UNE ODE À LA RICHESSE AROMATIQUE

À L'OEIL

Une robe dorée, aux reflets ambrés et au perlage persistant.

AU NEZ

Une palette aromatique d'une opulence exceptionnelle, sur la retenue, qui se dévoile peu à peu dans une extrême finesse: aux parfums de fleurs séchées, de poire cuite, de fruits mûrs, exotiques ou confits se mêlent des senteurs de cannelle, de miel de bruyère, de nougat et de noix, couronnées par des notes beurrées, des arômes de tabac blond, de cuir et de fèves de cacao torréfiées.

AU PALAIS

Cet extraordinaire bouquet s'épanouit peu à peu avant d'en révéler tout le raffinement et la complexité, associant dans une harmonie parfaite minéralité, acidité et fraîcheur.

ACCORDS PARFAITS

La subtilité et la vivacité de ce millésime rare s'accorderont parfaitement à des médaillons de veau accompagnés d'une crème de roquette au parmesan, mais l'association sera tout aussi juste avec un filet d'agneau et sa mousseline de céleri.

