

BELLE EPOQUE 1985

*«Un bijou d'exception: la monture et les belles pierres.
Une création joaillière qui défie le temps.»*

HERVÉ DESCHAMPS, CHEF DE CAVES

BELLE EPOQUE MILLÉSIME 1985

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.

En 1985, après un hiver rigoureux qui malmena fortement le vignoble, la patience a eu raison d'une vendange aussi modeste que superbe.

ÉLABORATION DU CHAMPAGNE

Excellents, les vins issus des premières vinifications possèdent les qualités requises pour figurer dans l'assemblage d'un millésime d'exception. Des Chardonnay frais et élégants (48%), des Pinot Noir souples et généreux (47%), des Pinot Meunier charmeurs et fruités (5%) s'assemblent dans un vin qui s'inscrit à la perfection dans le style de la cuvée Belle Epoque, réunissant les grand crus typiques de cette cuvée: Cramant, Avize, le Mesnil/Oger, Vertus et Chouilly (Chardonnay); Aÿ, Ambonnay, Bouzy, Mailly, Verzenay, Verzy, Chigny les Roses (Pinot Noir); Dizy, Hautvillers, Damery, Venteuil and Vincelles (Pinot Meunier).

UN CHEF D'ŒUVRE D'ÉLÉGANCE

À L'OEIL

Une robe jaune, délicatement dorée, ornée d'un cordon de bulles fines.

AU NEZ

Elle dévoile au nez une élégance et une profonde richesse aromatique où s'épanouissent des arômes de feuilles de thé douces et de pain brioché, mêlés à des parfums de fruits compotés, de fruits secs, de citron confit et de gingembre. Nimbé de senteurs de pain d'épice, de tarte Tatin, de miel et de caramel, ce bouquet est parachevé par quelques notes toastées.

AU PALAIS

Ce modèle d'harmonie dévoile en bouche sa fraîcheur et sa rondeur avec autant de générosité que de gourmandise, avant d'atteindre l'équilibre sur une longue finale.

ACCORDS PARFAITS

L'équilibre parfait entre élégance et volupté qui caractérise ce millésime rare ressortira d'autant mieux accompagné de ris de veau sauté aux morilles, tandis qu'un chateaubriand à la sauce Périgieux accompagné d'un écrasé de pommes de terre aux truffes dévoilera toute l'ampleur de son harmonie.

