

'1851' Méthode Traditionnelle Rosé Brut Bouvet Ladubay



Ces délicates bulles rosées de la maison Bouvet-Ladubay sont nées sur les rives de la Loire. Le rosé brut '1851' a été élaboré selon la méthode traditionnelle qui fait le succès de cet excellent domaine viticole depuis de nombreuses années.

Type	Effervescent
Producteur	Bouvet Ladubay
Région	Loire
Cépage	Cabernet Franc
Dosage	Brut
Température	6-8°C
Degré d'alcool	12,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2022
Élevage	Méthode traditionnelle
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Critiques et notes

Bettane & Desseuve :

À propos du domaine : « Patrice Monmousseau est l'un des hommes-orchestre de la Loire : il s'intéresse à l'art, aux chevaux et à l'université du vin et de la gastronomie. Il utilise la technique des plus Grands Crus pour élaborer ses cuvées de bulles avec lesquelles on pétille de plaisir. [...] Gérard Depardieu vient ici goûter ses cuvées de bulles car il sait très bien que le savoir-faire de la maison vaut tous les Oscars. »

Der kleine Johnson :

À propos du domaine : « Un grand producteur de vins effervescents de Saumur... » - Hugh Johnson

Note de la rédaction

Bouvet-Ladubay : un nom si doux à l'oreille ! Cette maison compte parmi les rares producteurs de vins effervescents de Loire à profiter des attentions de la presse spécialisée internationale au même titre que les plus grandes maisons champenoises. Et cette réputation est plus que justifiée. Non seulement la méthode de production est identique dans les moindres détails, mais la qualité des fines bulles signées Bouvet-Ladubay n'a rien à envier à son célèbre grand frère.

Une création particulière, en hommage à l'année de fondation du domaine, est la cuvée '1851' Rosé Brut, élaborée selon la méthode traditionnelle de fermentation classique en bouteille. Elle est vinifiée majoritairement à partir de cabernet franc et les raisins proviennent des meilleurs terroirs des rives de la Loire. Son élevage sur lies de 18 mois est un bel exemple du travail consciencieux des vignerons fourni pour les vins de bases rosés secs et délicieux.

Note de dégustation

Sa robe rose saumon laisse entrevoir des reflets couleur cuivre et les fines colonnes de bulles sont admirables. Le bouquet séduit avec des notes d'agrumes, de groseille rouge juteuse, un peu de framboise et une nuance parfumée de cassis. En bouche, la dimension onctueuse se marie parfaitement avec une agréable acidité des plus précises, laquelle met en avant les arômes fruités de ce vin. La longue finale minérale donne envie d'en servir un second verre !

Accords mets & vin

Le Rosé Brut '1851' Méthode Traditionnelle signé Bouvet-Ladubay est parfait entre amis, à l'apéritif par exemple.

Domaine

Une renommée internationale

Bouvet-Ladubay est l'un des plus célèbres producteurs de vins effervescents français. Sa tradition remonte à 1851 lorsqu'Étienne Bouvet fonda la maison sur les bords de la Loire. Une technologie viticole de pointe a toujours été utilisée au cours de l'histoire mouvementée du vignoble et reste encore en vigueur aujourd'hui.

Un rosé effervescent incontournable

La cuvée Bouvet-Ladubay '1851' Méthode Traditionnelle Rosé Brut est quasiment exclusivement vinifiée à partir de raisins de cabernet franc de la Vallée de la Loire. Le pressage a lieu après une courte macération sur lies, au cours de laquelle le jus prend sa couleur rosée. Le moût fermente alors à basse température en cuves inox. Le vin terminé est ensuite mis en bouteille et chacune est dotée de lies et de sucre. S'ensuit un repos de 18 mois en cave avant le dégorgement et un faible dosage.