

'Brut Tradition' Premier Cru Champagne Jean-Pierre Patigny



Découvrons ensemble un Champagne Premier Cru élaboré par une petite maison familiale à Hautvillers, berceau du célèbre Dom Pérignon : le 'Brut Tradition' signé Jean-Pierre Patigny vous séduira avec ses magnifiques fines bulles dorées lors d'une dégustation 100 % plaisir !

Type	Champagne
Producteur	Champagne Jean-Pierre Patigny
Région	Champagne
Cépage	Pinot Meunier Pinot Noir Chardonnay
Dosage	Sec
Température	6-8°C
Degré d'alcool	12 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2024
Élevage	Cuve inox
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Note de la rédaction

La famille Patigny élabore son Champagne depuis trois générations à proximité de la célèbre abbaye d'Hautvillers. Celle-ci se trouve à sept kilomètres d'Épernay, en périphérie du parc naturel régional de la montagne de Reims, sur la rive nord de la Marne. Le domaine dispose d'un terroir complexe avec des sols très diversifiés, riches en calcaire, en craie, en marne et en sable. C'est pourquoi il est très opportun d'y cultiver à parts égales les trois cépages typiques de la Champagne, à savoir le chardonnay, le pinot noir et le pinot meunier. La famille Patigny utilise les trois variétés pour sa cuvée 'Non Vintage Brut' (Champagne non millésimé), la carte de visite de la propriété. Le résultat est un Champagne de vigneron classique issu de vignobles Premier Cru et disponible à un prix très attractif. Les petites exploitations champenoises comme celle-ci nous réservent toujours bien des surprises et garantissent de bons moments de découverte...

Note de dégustation

Ses subtiles bulles brillent au cœur d'une robe jaune étincelante. Le 'Brut Tradition' Premier Cru s'ouvre sur un bouquet d'arômes d'agrumes, d'amande légèrement grillée, de brioche, de fruit à noyau mûr, le tout étant accompagné d'une fraîche minéralité. En bouche, les fines bulles précédemment évoquées séduisent, ainsi qu'une sensation soyeuse et des notes élégantes de noix et d'amande. Ensuite, le Champagne devient de plus en plus juteux et frais. Il révèle des saveurs de fruit à noyau bien mûr, d'orange, de pamplemousse et de prune jaune. Le petit prodige signé par Jean-Pierre Patigny est délicieux, élégant et frais et sa finale est caractérisée par une minéralité saline.

Accords mets & vin

Ce Champagne accompagnera tous types de mets à la perfection : de la charcuterie, du poisson ou des fruits de mer, du fromage à pâte dure comme le pecorino ou le parmesan feront l'affaire. Vous pouvez également en profiter à l'apéritif, cela va de soi...

Domaine

Un bel ambassadeur de la tradition champenoise

La maison de Champagne Jean-Pierre Patigny se trouve dans la commune Hautvillers, de 700 habitants seulement, au cœur de la vallée de la Marne. Ce petit village, au nord d'Épernay et à proximité de la Montagne de Reims, est célèbre pour son abbaye Saint-Pierre d'Hautvillers. Celle-ci, fondée en l'an 650, est non seulement riche d'une tradition viticole séculaire, mais constitue depuis 1668 le lieu d'activité de Pierre Pérignon, plus connu sous le nom de Dom Pérignon. Le moine bénédictin a contribué de manière décisive à la professionnalisation de la production du Champagne. La famille Patigny respecte cette tradition et élabore depuis trois générations ses magnifiques fines bulles. L'exploitation familiale dispose de parcelles Premier Cru autour d'Hautvillers, de Cumières, d'Aÿ, de Mareuil sur Aÿ et d'Épernay. Les vignobles sont plantés en cépages pinot noir, pinot meunier et chardonnay. La production annuelle se situe autour de 35 000 bouteilles.

De fines bulles séduisantes

Le Champagne Jean-Pierre Patigny 'Brut Tradition' Premier Cru est une cuvée de chardonnay (30 %), de pinot noir (60 %) et de pinot meunier (10 %). La majeure partie des vins de base provient du millésime 2016.