

un autre langage



LUMINISTE

EXTRA-BRUT PREMIER CRU

Traité de philosophie Maison

Modernes, précis et gourmands, les Champagnes Jacquinet-Dumez sont issus d'une recherche pointue et passionnée.

La « fraîche maturité » est le dénominateur commun de la Maison. L'exigence du vigneron transparaît, tout en laissant pleinement la part belle au plaisir.

Par un travail des sols, le choix d'une vinification en cuves et fûts, par la maîtrise de dosages relativement faibles et par une « cueillette » des vins au juste instant, Olivier présente différentes expressions du langage Jacquinet-Dumez.

Définition

« Luministe » : Moitié Chardonnay, moitié Pinot Noir, Luministe est doté de la complexité d'un assemblage subtil mêlant notes de torréfaction et fraîcheur des agrumes. La lumière qui caractérise le Chardonnay se diffuse du cœur de cette cuvée jusqu'à sa finale.

N.B.: Cela fait écho au Luminisme, mouvement artistique belge inspiré des impressionnistes, qui ont à cœur de transcrire la beauté des paysages ensoleillés dans leurs peintures.

Typologie

Terroirs: Sacy, Les Mesneux Âge des vignes : 50 ans

Assemblage: 50 % Pinot Noir, 50 % Chardonnay de 3 millésimes Vinification : Pinot élevé en Cuve inox, Chardonnay élevé en

Foudre (40 %) et Fûts (10 %)

Dosage: Extra-Brut (voir contre-étiquette) Température de service : entre 8 et 12°

Les mots à la bouche

Jolie tension, minéralité, élégance... Luministe est sous l'empreinte du Chardonnay. Ses arômes de pamplemousse, cerises Montmorency et ses fruits blancs le confirment. Il accorde son style rafraîchissant et aérien à des notes cacaotées, grillées, sur le blé mur et les agrumes qui témoignent d'un bel élevage sous bois.

Double OR Gilbert & Gaillard 2022 3 étoiles Guide Hachette 2020



