

BARONS
DE ROTHSCHILD
CHAMPAGNE

Le Grand Clos
2019

La renaissance d'un Clos historique de Champagne



LE GRAND CLOS

Le Grand Clos est avant tout le nom d'un lieu, un lieu chargé d'histoire dont les murs d'enceinte ont été érigés il y a plus de 200 ans au cœur du Premier cru de Vertus et de la célèbre Côte des Blancs. Aux portes du village médiéval, cette parcelle d'un seul tenant abrite aujourd'hui quelques précieux ares de vignes dont la première plantation précède la Première Guerre Mondiale. La Maison a choisi, pour la première fois dans l'histoire de ce lieu-dit, de les vinifier séparément.

De cette décision est née « Le Grand Clos », un vin unique et précieux. Car si on recense un peu moins de trente Clos en Champagne, rares sont les cuvées qui sont entièrement élaborées sur la parcelle dont elles sont issues. Acquis en 2013 par la famille Rothschild, ce Clos ne livrera désormais ses précieux flacons qu'au moment où ils seront jugés prêts à quitter la parcelle.

ÉLABORATION

100 % Chardonnay

Type de sols : Argilo-calcaire et Craie

100 % vinifié en fûts de chêne

Élevage prolongé sur lies fines en fûts de chêne pendant 13 mois

Vieillessement sur lies après mise en bouteille : **55 mois**

Date de dégorgement : 19 mars 2025

Dosage : **Extra-Brut, 2 g/L**

Tirage limité : 1788 bouteilles toutes numérotées

Chaque bouteille est présentée en coffret bois chêne individuel

DÉGUSTATION

À l'œil : robe doré à la finesse de bulles incomparable.

Au nez : un nez très envoûtant, minéral et floral tout autant que puissant sur des notes toastées, d'amande grillée.

Au palais : attaque riche et ample accompagnée d'une pointe de citron jaune. La tension saline porte jusqu'à une finale presque poivrée à la longueur infinie. À l'évolution, apparaissent des notes empyreumatiques, grillés qui rappellent le nez et l'élevage sous bois.



Formats disponibles : Bouteille

champagne-bdr.com

[champagnebaronsderothschild](https://www.instagram.com/champagnebaronsderothschild)