

BARONS DE ROTHSCHILD

CHAMPAGNE

Triptyque 2019

*Une approche audacieuse du champagne millésimé,
le trait d'union entre terroir et œnologie de précision*



LE MILLÉSIME 2019

La campagne 2019 s'ouvre sur un hiver doux et ensoleillé, suivi d'un printemps arrosé mais marqué par plusieurs épisodes de gel ayant touché certaines parcelles de Chardonnay à Avize. L'été, chaud et sec, connaît des épisodes caniculaires d'une intensité inédite, compensés par quelques pluies salvatrices fin juillet qui relancent la maturation des raisins. Les vendanges, débutées mi-septembre, livrent une récolte modérée, marquée par une superbe concentration et une tension remarquable, promesse d'un millésime d'équilibre.

ASSEMBLAGE & TERROIRS

3 Grands crus seulement :

50 % Chardonnay d'Avize

25 % Pinot Noir d'Ambonnay – 25% Pinot Noir d'Aÿ

ÉLABORATION

Utilisation exclusive de la cuvée

Fermentations alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées

Élevage prolongé sur lies fines pendant 9 mois en cuves inox – Tirage en juillet

Vieillessement sur lies après mise en bouteille : **71 mois**

Date de dégorgement : **26/08/2025**

Dosage : **Extra-Brut, 5 g/L**

DÉGUSTATION

Al'œil : robe d'un or éclatant aux reflets argentés, effervescence fine et généreuse.

Au nez : à la fois fin et envoûtant, le nez s'ouvre sur une minéralité crayeuse marquée, où les Chardonnay s'expriment avec pureté. L'aération révèle progressivement la richesse et la délicatesse des Pinot Noir, portées par des notes d'orange sanguine, de fraise des bois et de cerise noire, qui viennent enrichir la dimension minérale du vin.

Au palais : l'attaque est ample et soyeuse. Ambonnay s'impose par sa générosité et étire la texture du vin en bouche tout en préservant son élégance. Les Chardonnay d'Avize apportent ensuite une profondeur saline et des nuances d'agrumes bien mûrs. En finale, les Pinot Noir d'Aÿ apportent la signature de ce Grand Vin, mêlant tension, relief et une élégante touche épicée.

ACCORDS & SERVICE

Cette cuvée pourra se démarquer dès l'apéritif. Elle se mariera également avec des crustacés, comme des langoustines crues ou un homard rôti, ou une volaille agrémentée d'une sauce raffinée comme une pintade aux morilles.

Il est conseillé de servir ce vin entre 10 et 12°C.

Ce vin possède un très bon potentiel de garde.



Formats disponibles : Bouteille | Magnum

champagne-bdr.com

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