

Pierre Pétters

CHAMPAGNE

À LE MESNIL-SUR-OGER

CUVÉE

L'ÉTONNANT MONSIEUR VICTOR

BLANC DE BLANCS - GRAND CRU

L'Étonnant Monsieur Victor est avant tout un projet et une aventure familiale. Ce vin surprenant, va à l'encontre de la tendance actuelle des champagnes parcelloires millésimés et est élaboré conformément au savoir-faire champenois éprouvé en matière d'assemblages multi-millésimes.

Pour renforcer le caractère unique de chaque bouteille, nous avons fait appel au talent de designer et à la passion pour l'art de notre fils, Victor, pour personnaliser les étiquettes.

Ayant pour ambition d'offrir le plus beau Champagne multi-millésimes que nous puissions élaborer, nous avons entrepris la tâche de sélectionner rigoureusement les meilleures cuvées de notre réserve perpétuelle remontant à 1988 (vins conservés dans des cuves en inox, en béton et en foudres) que nous assemblons chaque année aux vins de la dernière récolte issus de la meilleure parcelle du terroir de « Chétillon ».

Selon le principe des soleras, les vieux millésimes éduquent le jeune vin et l'enrichissent, alors que le jeune vin apporte son énergie et sa fraîcheur à l'assemblage.

Chaque édition est conservée sur lies pendant 6 ans, sous un bouchon en liège naturel dans nos caves, afin d'optimiser le développement de ce champagne.

Le code associé à chaque édition de ces cuvées fait référence à l'artiste que Victor admire et qu'il a parodié (TB pour Tim Burton) et à l'année de base de l'assemblage (09 pour 2009, 10 pour 2010, etc.).

DOSAGE

3,5 à 4,5 g/L



La robe est d'un or profond et brillant. La mousse est très fine et discrète avec un cordon de bulles persistant.



La première approche est riche, un mélange de fruit jaune et de fleur d'acacia. Une fois aéré, des notes nobles de safran, d'écorce d'agrumes et de noisette apparaissent.



L'attaque est franche et douce, avec une bulle nouée parfaitement intégrée. Le vin est dense, la bouche est ample, mariant des épices douces, du pamplemousse, de la mirabelle et des noisettes fraîches. La longue finale presque salée révèle des notes de mandarines confites et d'amandes grillées.

CHAMPAGNE PIERRE PÉTERS

9 RUE DE L'ÉGLISE - 51190 LE MESNIL SUR OGER

Tél. : +33 (0)3 26 57 50 32

info@champagne-peters.com

WWW.CHAMPAGNE-PETERS.COM