CHAMPAGNE

De Sousa

à Avize

Ces deux cuvées Caudalies,
issues de la merveilleuse vendange de 2012,
mettent en valeur deux terroirs uniques,
Avize et le Mesnil sur Oger,
tous deux classés Grand Cru,
au cœur de la Côte des Blancs.

Chacune démontre sa force,
son goût propre, son caractère et sa différence,
malgré les quelques kilomètres qui les séparent.

Il était pour nous évident
de vous les présenter ensemble,
à travers ce coffret recyclable,
afin que vous puissiez les déguster avec plaisir
en définissant leurs subtilités respectives.

Cuvée des
CAUDALIES

AVIZE 2012

Les Pierres Vaudons

Au regard, une robe or pale.
L'olfaction première dévoile des impressions riches de biscuits aux fruits secs, cookies amande/noisette. Au-delà et plus en axe interne, se définissent des éléments plus racinaires : anis vert, fenouil, mêlés à une trajectoire caillouteuse humide, cuivrée et métallisante.
Dans l'intervalle de l'écrin et de l'épine, l'oxygène entrant offre une libération d'essences sirupeuses, liquoristes : Limoncello, sirop d'acacia. Les fragrances se teintent progressivement et le vin parcourt les saisons jusqu'à l'automne et ses champignons, le cigare et le tabac blond.
La perception de bouche est huilée, l'on distingue à nouveau le gras de noisette, un abysse salin très fin et défini. En couches successives de cette énergie intérieure abrupte, poudrée et très prononcée s'illustrent en fin support : caramel blond, boisé automnal, feuilles séchées puis champignons bruns forestiers. Les grands amers magnifient la finale.

Cuvée des
CAUDALIES

AVIZE 2012

Les Pierres Vaudons

The sight: a pale gold colour.
The first olfaction unveils a rich expression of dried fruits biscuits and cookies with almonds & nuts. Beyond that, more root elements are defined: green anise and fennel, mixed with a stony wet, coppery and metallizing trajectory.
The incoming oxygen offers a release of syrupy and liqueur-like essences: Limoncello, acacia syrup. The fragrances are gradually colored and the wine travels through the seasons until autumn and its mushrooms, cigars and blond tobacco.
The palate perception is oiled, we can again distinguish the nutty fat, a very fine and defined saline abyss. In successive layers of this abrupt, powdery and very pronounced inner energy are illustrated on the fine support: blond caramel, autumn woody, dried leaves then brown forest mushrooms. The great bitters magnify the finish.

Cuvée des
CAUDALIES

LE MESNIL 2012

Les Chétillons

Au regard un robe or jaune.
Les senteurs grises sont immédiates et précises : carbone, mine de crayon. La transparence est illustre à travers la fraîcheur des fleurs blanches, de l'humus printanier, des épices douces, de l'iode et de sel citronné. Le sentiment d'extraction, de concentration puis de grande éducation magnétise.
Très généreux, les fruits jaunes à noyau posés sur un biscuit beurre : abricot, mirabelle rayonnent d'une grande maturité.
L'ascension olfactive est empyreumatique, elle sublime le fumé, le brulé, le sel gris pur, les douces fragrances de truffes blanches, et de noix de cajou.
Tendresse, richesse et onctuosité contrastent le palais d'un acidulé tendu, aiguisé par les agrumes verts, jaunes et pomme granny. Le gras des fruits à coque s'impose en film protecteur d'une connexion immédiate à la matière première posée sur sa source de naissance et de vie terrestre.

Cuvée des
CAUDALIES

LE MESNIL 2012

Les Chétillons

The sight : a yellow gold colour.
The gray scents are immediate and precise: carbon and pencil lead. Transparency is illustrated through the freshness of white flowers, spring humus, sweet spices, iodine and lemony salt. The feeling of extraction, concentration and great education is magnetising.
The yellow stone fruits placed on a butter cookie: apricot, mirabelle plum radiate great maturity.
The olfactory ascent is empyreumatic, it sublimates the smoky, burnt, pure gray salt, the sweet fragrances of white truffles and cashew nuts.
Tenderness, richness and smoothness contrast the palate with a tense tangy flavor, sharpened by green citrus, yellow and granny apple. The fat of nuts imposes itself as a protective film for an immediate connection to the raw material placed on its source of birth and earthly life.

www.champagnedesousa.com