

Commentaires Dussert - Gerber 2017

Jacques DEFRANCE

Christophe Defrance

28, rue de la Plante

Tél. 03 25 29 32 20

Fax. 03 25 29 77 83

e-mail : champagne-jacques-defrance@wanadoo.fr

www.champagnejacquesdefrance.fr

♥♥♥♥ Depuis 1867, quatre générations se sont succédées sur des climats renommés. Louis, Roger, Jacques et, aujourd'hui, Christophe Defrance, tirent de leurs terroirs les meilleurs assemblages. Au-delà des perles effervescentes, la famille Defrance a depuis de longues dates le privilège et l'art de vinifier le fameux Vin Rosé des Riceys. Situé exclusivement sur le finage des Riceys, le domaine est composé essentiellement des cépages Pinot noir et Chardonnay. La production est mise en œuvre grâce à des moyens techniques soignés : Christophe Defrance à la tête du vignoble depuis 1988, a profondément fait évoluer les techniques de vinification en alliant savoir-faire et système de production moderne.

Voilà vraiment un remarquable **Champagne brut Millésimé 2006**, de mousse très perlante et très persistante, au bouquet fin, très épanoui, à dominance d'écorces d'orange et de pain grillé, souple et puissant en bouche, tendre et harmonieux. Le **2004**, tout aussi racé par cet autre très grand millésime champenois, très élégant et généreux, tout en fraîcheur, aux notes de fruits secs et de fleurs fraîches, qui offre une douceur et une suavité fine et persistante, à déboucher sur un dessert ou à savourer pour lui-même.

Belle **cuvée Excellence**, d'un bouquet très aromatique aux nuances de pêche et de citronnelle, de mousse gourmande, harmonieux et fin, qui mêle structure et nervosité, un Champagne puissant, très parfumé. Le **Champagne Prestige**, avec cette robe délicate et limpide, très élégant et généreux, aux notes de fruits secs et de fleurs fraîches, qui offre une ampleur et une fraîcheur fine et persistante. La **cuvée Exception brut**, de mousse légère, est un Champagne fin et persistant, très équilibré, parfumé, au nez dominé par les fruits mûrs et le pain brioché, avec cette pointe de fraîcheur bien caractéristique, particulièrement savoureux, d'une belle longueur en bouche.

Beau **brut Nature**, au fruité complexe, généreux et rond, bien équilibré, de mousse fine et persistante, d'une belle harmonie, tout en finesse mais puissant en bouche. Le **brut rosé** est à la fois très fin et charnu, robe soutenue, classique avec ce nez de framboise mûre.

♥♥♥♥♥ = Prix d'Honneur