

GUSBOURNE BRUT RÉSERVE

KENT SUSSEX

LA STAR DES SPARKLING ANGLAIS



PROFIL :

C'est en 2004 qu'Andrew Weber a planté ses premiers pieds de vignes dans le sud-est de l'Angleterre, et gère aujourd'hui 30 ha dans le Sussex et 60 ha dans le Kent. Plantés exclusivement avec les 3 clones Bourguignons qui ont fait la renommée de la Champagne, Pinot Noir, Meunier et Chardonnay, Gusbourne exploite des sols majoritairement calcaires, baignés par le climat de la Champagne d'il y a 30 ans... Charlie Holland le talentueux winemaker de Gusbourne a mis en place un cahier des charges strict impliquant vendanges manuelles, prise de mousse en méthode traditionnelle, maintien des moûts sur lies pendant une durée minimum de 36 mois. Ces dernières années, la côte de la Maison a atteint des sommets puisque Charlie a remporté 3 médailles d'or au Champagne & Sparkling Wine World Championships (CSWWC). Ses grands vins sont aujourd'hui proposés à la Cour de la Reine et dans les menus de la First Class de la British Airways.

VITICULTURE :

- Cépage : 53% Pinot Noir – 40% Chardonnay – 7% Pinot Meunier
- Climat : un climat qui rappelle celui de la Champagne d'il y a 20 ans...
- Terroir : sols calcaires.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Récoltés à la main, les raisins sont pressés naturellement pendant 36h.

Ils subissent ensuite le processus de la fermentation pendant 10 jours en cuve acier avec un petit pourcentage fermenté en vieux chêne barils pour la complexité. Les raisins sont élevés 36 mois sur lies.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

De couleur or brillant, ce mélange met en valeur des arômes de fruits rouges de cerise et de fraise, qui se développent ensuite en de jolies notes de pâtisserie fraîche avec une touche de cannelle et d'épices.

Avec une veine brillante d'agrumes, la bouche est nette et fraîche tout en donnant des tons de fruits à noyau tendres et une longue finale rafraîchissante.

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 10 °C
- Potentiel de garde : 20 années
- Accords mets & vins : les huîtres, les sushis, les fromages affinés, les tempuras...