

# INTERMÈDE

Brut - Premier Cru  
Millésime 2014

Diversions dans le temps, Intermède annonce une parenthèse enchantée hors des réalités. À la manière d'une partie musicale qui viendrait provisoirement interrompre le déroulement d'un spectacle, ce millésime propose une rafraîchissante pause divertissante. Un vin profondément moderne et d'une grande pureté, dominé par le Chardonnay au nez et le Pinot Noir en bouche.

Mousse chantante et éphémère, relayée par un cordon de bulles fines et vives qui alimentent une collerette délicate. Le champagne arbore une robe à l'aspect lumineux et assez fluide, de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune paille clair et profonds dans le verre.

Le premier nez exprime de la richesse fruitée accompagnée d'un bouquet floral et des notes marines de coquillages. Il évoque des notes de citron, de fleurs d'aubépine avec des accents mellifères, de pêche de vigne, de noisette, de pivoine, de chèvrefeuille, de reine-claude, de groseille, de biscuit. L'aération du Champagne confirme ces nuances et les intensifie, tout en ajoutant des notes de poire, de mirabelle, de menthe poivrée, de cerise, de fleurs de sel.

Le contact dans le palais est suave et riche, avec une effervescence crémeuse et fondue. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et veloutée, soutenue par une acidité de fruits charnus. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité sablo-calcaire à nuance argileuse qui confère de la salinité, de l'accroche tactile tout en délicatesse et de la profondeur dans le palais. L'ensemble se montre mature tout en préservant la fraîcheur du millésime. La finale relaie cet équilibre avec plénitude et saveur le temps d'un moment agréable et suspendu.

## TERROIR ET PRATIQUES VITICOLES

Vignoble de 5,5 hectares implanté dans la Montagne de Reims, sur les communes Premier cru d'Écueil, Villedommange, Chamery et Sacy, en plaines et côtes. Sol du terroir principalement argilo-calcaire, limoneux et sableux. Vigne taillée en Cordon de Royat pour les cépages noirs et en Chablis pour le cépage blanc. Exploitation certifiée Viticulture Durable et Haute Valeur Environnementale.

## VENDANGE ET VINIFICATION

Contrôle de maturité de chaque parcelle et vendange manuelle avec tri à la vigne. Raisins écrasés dans un pressoir pneumatique. Fermentation alcoolique, malolactique et passage au froid réalisés en cuves inox thermo-régulées. Assemblage des vins et filtration avant la mise en bouteille. Vin vieilli en cave, en bouteille et sur lies jusqu'au dégorgement.

### ASSEMBLAGE

Millésime  
100 % de vin de la récolte 2014  
Fermentation malolactique faite

### FLACONNAGE

Bouteille (75 cl) - Brut

### CÉPAGES

60 % Pinot Noir  
40 % Chardonnay

### DOSAGE 7,3 g/l

## ACCORDS METS - VIN

Filet de turbot façon Rossini, sauce au Champagne  
Risotto aux asperges, morilles et émulsion à l'ail des ours  
Œuf parfait, asperges blanches, siphon aux agrumes et mayonnaise safranée  
Déclinaison de fromages de chèvre et de miels fins

Champagne Allouchery-Bailly  
17, rue de Villers-aux-Nœuds - 51500 Écueil, France  
+33 (0)3 26 49 77 48 - [contact@allouchery-bailly.fr](mailto:contact@allouchery-bailly.fr)  
[www.allouchery-bailly.fr](http://www.allouchery-bailly.fr)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



CHAMPAGNE  
**Allouchery  
Bailly**

