



Guide Gault & Millau sélection 2014

Chez les Maillart, nous n'en sommes pas à la première génération de vignerons : cela aurait commencé dès 1753, c'est dire! Nicolas Maillart a repris les rênes du domaine après des études d'oenologie et plusieurs expériences à l'étranger. sur près de 9 hectares plantés, les deux tiers sont issus de sélections massales , ce qui est devenu plut^t rare. la maison élabore des champagnes au style précis, à la matière et au dosage étudiés.

Brut premier cru Platine 14.5/20

les notes anisées florales se mêlent sur un fond pâtissier de vanille , de réglisse et de sucre à la violette. une bulle pimpante et joviale met en scène une bouche à la chair pulpeuse, qui s'allonge langoureusement sur une épaisseur savoureuse.

Brut rosé grand cru 14.5/20

Le nez flirte avec les arômes de bonbons aux fruits et de mandarine. un emousse charmeuse enveloppe la bouche souple et vineuse accompagne des arômes perçus au nez. la finale tonique et vivifiante nous recentre sur une pointe plus sèche.