



Notes Parker(Décembre 2009)

NV Nicolas Maillart Brut Premier Cru Platine

Note: **90/100**

Potentiel: 2009-2012

Le Brut Premier Cru Platine est un champagne floral, d'un style croquant, sur des notes de pêches, d'épices et de minéralité, l'ensemble avec une mousse raffinée et élégante. Ce Champagne est absolument délicieux et joliment équilibré. Lot: L092841, dégorgé Mai 2009

NV Nicolas Maillart Brut Grand Cru Rose

Note: **91/100**

Potentiel: 2010-2015

Le Brut Grand Cru Rose (à partir de vignes de Bouzy) est encore un intense vin subtil qui nécessite du temps dans le verre pour faire émerger sa richesse. Le vin révèle de somptueux parfums de fruits dans une incroyable élégance. Ici aussi, le vin offre une formidable longueur et de l'équilibre. L092851, dégorgé Mai 2009.

2005 Nicolas Maillart Brut Premier Cru Millésime

Note: **90/100**

Potentiel: 2009-2019

Le Brut Premier Cru Millésime 2005 révèle une concentration et une énergie imposante, dans un style structuré. Des notes sous jacentes de minéralité donnent de la concentration aux notes fruitées et permettent de tenir tout au long de la dégustation. Le Brut Premier Cru Millésime 2005 est un champagne tout en équilibre, élégance et pureté.. L092844, dégorgé: 05/2009

2004 Nicolas Maillart Extra Brut Blanc de Blancs Premier Cru Les Chaillots Gillis

Note : **91/100**

Potentiel: 2009-2019

L'Extra Brut Blanc de Blancs Premier Cru Les Chaillots Gillis 2004 est un autre champagne intense et minéral, élaboré par Nicolas Maillart. De subtiles notes fumées et de copeaux de crayon ajoutent de la complexité à ce champagne de Chardonnay avec ses notes de fruits à noyaux . La finale est pure et cristalline. Les Chaillots Gillis provient de deux parcelles de vieilles vignes à Ecueil, a été fermenté en fût de chêne, sans fermentation malolactique. C'est un champagne qui se révélera sur un dîner, et il devrait idéalement être ouvert au moins une heure à l'avance. L092842, dégorgé Mai 2009.

2005 Nicolas Maillart Extra Brut Blanc de Noirs Premier Cru les Franc de Pied

Note: **92/100**

Potentiel: 2011-2025

L'Extra Brut Blanc de Noirs Premier Cru Les Francs de Pied 2005 est un vin élaboré à partir de vignes non greffées, également à Ecueil. De ce superbe Champagne émerge des vagues des notes de fruits sucrés du Pinot agrémentées d'une minéralité crayeuse, de fleurs et d'épices à pâtisserie. Le vin continue à s'épanouir dans le verre, mais il reste quelque peu tendu et a besoin de rester en bouteilles quelques temps pour se révéler. La finale est assez stricte, typique des extra brut, mais on ne cesse de s'émerveiller pour ce champagne multi dimensionnel. C'est un superbe champagne de Nicolas Maillart, vinifié en fûts de chêne, sans fermentation malolactique. L092843, dégorgé Mai 2009.