



## RECRÉER L'ANNÉE PARFAITE

Grand Siècle est né de la vision d'un homme, Bernard de Nonancourt, recréer ce que la Nature seule ne nous donnera jamais : l'année parfaite.

Si le millésime en Champagne est généralement considéré comme synonyme d'excellence pour les Cuvées de Prestige, a contrario, chez Laurent-Perrier, notre conviction est que l'art de l'assemblage peut nous permettre d'atteindre un niveau de perfection supérieur à ce qu'une seule année peut offrir.

L'expression de l'année parfaite est celle d'un grand vin de Champagne ayant développé une profonde intensité aromatique, tout en réussissant à préserver sa fraîcheur et son acidité à travers le temps, lui assurant une grande capacité de garde.

### 3 PRINCIPES

3 années exceptionnelles sont choisies pour leur caractère unique et leur capacité à faire converger l'assemblage vers l'année parfaite.

Une majorité de Chardonnay complétée de Pinot Noir provenant d'un maximum de 11 Grands Crus sélectionnés parmi les 319 Crus de la Champagne.

Un temps de vieillissement prolongé en caves de 10 années sur lies pour le format en bouteille (75 cl) et quelques années supplémentaires pour le format en magnum (150 cl).

# Grand Siècle

## ITÉRATION N°27

### VINIFICATION, ASSEMBLAGE ET VIEILLISSEMENT

#### Assemblage des années

#### 2015 (65 %), 2013 (25 %), 2012 (10 %)

- 2015 : l'année se caractérise par des événements climatiques extrêmes. L'hiver doux et pluvieux laisse place à un printemps contrasté avec une période glaciale suivie de fortes chaleurs et un été orageux. La fraîcheur et la sécheresse de septembre ont permis une maturation idéale des raisins. Les Chardonnays sont mûrs avec des arômes de fruits jaunes et les Pinots Noirs sont opulents et riches.
- 2013 : un hiver rigoureux suivi d'un printemps froid qui amène un débourrement tardif. L'été est marqué par de fortes chaleurs et un ensoleillement record. Dès septembre, la météo devient très automnale ce qui engendre une maturation lente. Les vendanges s'étalent de fin septembre à mi-octobre, une exception en 20 ans. Les Chardonnays offrent une fraîcheur naturelle et un équilibre remarquable. Les Pinots Noirs sont délicats et sur la retenue.
- 2012 : le gel hivernal et celui de printemps entament précocement le potentiel de récolte. Les pluies printanières seront compensées par un bel été et donneront des vins d'une grande finesse avec des Chardonnays élégants, équilibrés et des Pinots Noirs aux arômes de fruits rouges.

#### 8 Grands Crus

- 60 % de Chardonnay en provenance de : Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Avize, Cramant.
- 40 % de Pinot Noir en provenance de : Tours-sur-Marne, Ambonnay, Bouzy, Verzy.

#### 10 ans de vieillissement sur lies dans une bouteille de 75 cl

### CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Une robe or, scintillante, avec des bulles délicates et persistantes.

Un nez très complexe qui mêle des arômes de chèvre-feuille, de citron confit, de noisette et d'amande fraîche auxquels se succèdent des notes de viennoiserie, de miel et de torréfaction. Un nez vivifiant, énergique et charmeur.

Une attaque en bouche fraîche et vibrante confirme les sensations olfactives avec des arômes de fruits mûrs, d'abricot sec, d'agrumes confits et de noisette. La bouche est longue et harmonieuse avec une minéralité racée pour un vin empli de nuances suaves et de vitalité.

Température de service : entre 10°C et 12°C.

