



Guide Véron des Champagnes Sélection 2015

Publication : octobre 2014

Champagne Binon Coquard
Brut Millésimé 2002

Présentation sobre et lumineuse

Vigneron à Spoy, dans la côte des Bar depuis 1669, le champagne Binon Coquard, certifié Terra Vitis, s'appuie sur son vignoble de 6,5ha, cultivé dans le plus grand respect de l'environnement, composé de 3 cépages champenois (70% de pinot noir, 20% de pinot meunier et 10% de chardonnay) et réparti sur les terroirs de Spoy, Meurville et Champignol lez Mondeville, pour élaborer et commercialiser 25 000 bouteilles de champagnes de caractère chaque année.

Vue

- ∅ Or dense, solaire
- ∅ Bulles très fines
- ∅ Élégant chapelet de bulles, persistant

Nez

- ∅ Epanoui, d'une complexité remarquable
- ∅ Maturité réjouissante, avec des parfums de miel, de caramel et de viennoiserie, évoluant vers le cacao et le café torréfié, résultat de 10 ans de vieillissement sur lattes des bouteilles à 12°C
- ∅ Délicates nuances de pomme et de poire compotées, de noisette, d'amande, de noix, d'abricot et de raisin secs, signature des 20% de Chardonnay.
- ∅ Le Pinot Meunier (60%) et le Pinot Noir (20%) se révèlent enfin, sur des senteurs de prune, de framboise et de cassis, assorties de notes de cerise à l'eau de vie et d'épices (poivre, réglisse et cannelle)

Bouche

- ∅ Ample et généreuse, véritable gourmandise, portée par la minéralité et la tension qui nous accompagnent tout au long de la dégustation
- ∅ Densité rare, permise par des rendements limités à la vendange, grâce à l'enherbement des sols viticoles
- ∅ Finale fraîche, délicieuse surprise pour un champagne de cet âge, grâce à la sélection des premiers jus (cuvée), plus purs, lors du doux pressurage des raisins
- ∅ Longueur en bouche exceptionnelle

Avec ce Brut Millésimé 2002, Maxime Binon, le chef de cave du champagne Binon Coquard, nous propose une interprétation inspirée du terroir de la côte des Bar, mariage heureux entre élégance, rondeur charnelle et vitalité. A déguster de l'apéritif au repas, pour accompagner un rouget croûte de pain à l'encre de seiche par exemple.