



CHAMPAGNE
**POINTILLART
LEROY**
—FONDÉ EN 1910—

L'ode à la joie est la cuvée poétique du Champagne Pointillart-Leroy. Représentation de l'amitié indestructible entre André Leroy et Aloïs Felten lors de la Seconde Guerre Mondiale, L'ode à la joie incarne l'union du Pinot Noir et du Chardonnay dans une cuvée millésimée, évocation de fraternité et d'amour entre les Hommes.



L'ODE À LA JOIE

MILLÉSIME 2010 - BRUT

ASSEMBLAGE

50 % Pinot Noir - 50 % Chardonnay
100 % cuvée de 2010
Malo partielle

L'ode à la joie se pare d'une robe jaune à reflet or. Une mousse discrète au service et un léger cordon de bulles fines apparaît dans le verre.

Le nez nous transporte au marché aux épices avec la noix de muscade, le thym, la tourbe fraîche, le giroflier, le tabac et la bergamote. Le vin est très clairement sous l'emprise du Pinot Noir, soutenu par le Chardonnay. Une petite note d'oxydation, propre au poids des années, est perceptible par des arômes iodés et de cire encaustique, apportant encore plus de complexité.

La bouche est franche en attaque avec une belle vivacité liée à la fermentation malolactique incomplète. Puis, vient le caractère des fruits compotés, des cerises à l'eau de vie, du kirsch. Comme au nez, le Pinot Noir prend la main sur le Chardonnay. C'est un vin rond, ample et généreux qui nous raconte son histoire.

ACCORDS METS/VIN

Ton sur ton : viande rouge, lard grillé.
Contrasté : ananas rôtis en brochette entremêlé de fines tranches de bacon.

DOSAGE

Dosage à partir de MCR à 6 g/l

FLACONNAGE

Bouteille champenoise – 75 cl

4 rue Villers-aux-Nœud
51500 Ecueil - FRANCE
Tél. : +33 (0)3 26 49 77 24
contact@champagne-pointillart-leroy.com
www.champagne-pointillart-leroy.com