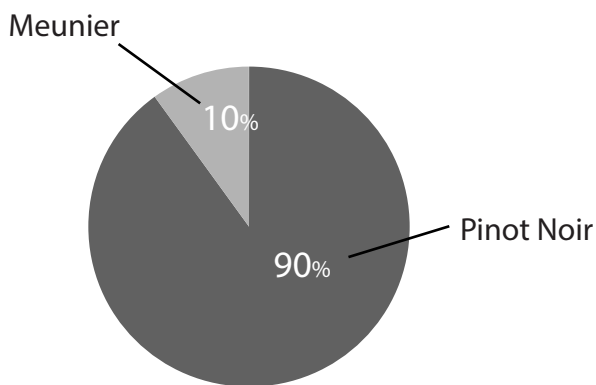


Cuvée COEUR DE PINOTS

L'esprit de la Maison

Symbole d'un savoir-faire centenaire unique en Champagne, chaque cuvée est pressée rigoureusement par le pressoir en chêne familial «Darcq Flamain» datant de 1888. Le fruit d'un travail de longue haleine qui donnera toute la subtilité et la rareté aux champagnes Joseph Desruets : une oxygénation naturelle et subtile accentuant les arômes et offrant des vins ronds et puissants. La cuvée Coeur de Pinots est née en 2014 de l'inspiration de Matthias Desruets, 6ème génération. Il décide d'isoler les plus vieilles parcelles de Pinot de la famille : «Le Noyer de l'Orme du Midi », « Les Hauts Chaillois » et «Les Maltournées», plantées respectivement en 1979, 1967 et 1980. Dès lors, chaque année, une part de la vendange de ces mêmes parcelles est ajoutée pour perpétuer cette Cuvée «Blanc de Noirs» d'exception.

ELABORATION



Coeur de cuvée (15 premiers hectolitres de moût)

Fermentation naturelle, levures indigènes

Sans chaptalisation

Fermentation malolactique

Dosage 6g/L - Vendange 2016 - Oeil de Perdrix
Récolte matinale à maturité - Vendange manuelle
Vieillessement sur lies de 48 mois en cave à 12°C
Coteaux d'Hautvillers - Premier Cru



L'ESPRIT DU PINOT NOIR

La première dégustation est une révélation. Le premier tirage a lieu en 2015 et le vin demeure encore 4 ans en cave avant d'être proposé aux plus grands amateurs. La plus pure expression de la minéralité sublimée par la complexité et l'ampleur conférées par le temps représentent l'esprit de la Maison Desruets alliant modernité et tradition. Le vin offre une émotion unique qui évolue et se déploie à travers des arômes constamment renouvelés durant le temps de la dégustation.

LES SENS

La robe est d'un beau rose ambré « œil de perdrix ». Dans le verre, une élégante effervescence, régulière et d'une rare finesse. Un premier nez puissant et insolite, emprunt de notes de fruits à noyaux. Généreux, il est agrémenté de discrètes pointes de roche siliceuse. Une bouche riche et fruitée avec des notes de poire, pêche de vignes et groseille), et de miel d'acacia et de tilleul. Une fin de bouche minérale, longue et persistante.

RECOMMANDATIONS

Température de service 9-10°C

Une Cuvée à déguster en accompagnement de viandes rouges et de plats en sauce.

CONDITIONNEMENT

Bouteille 75cL

RECOMPENSE

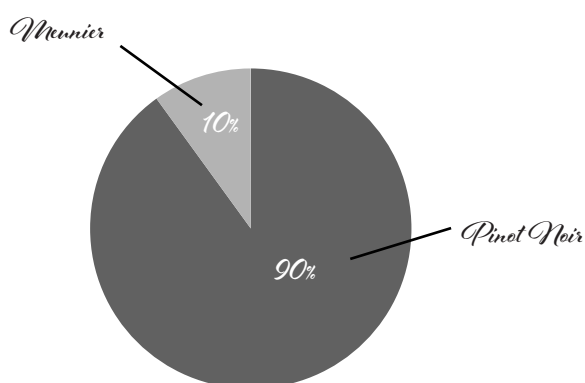
Médaille de bronze, 88 pts, IWSC 2019

Cuvée COEUR DE PINOTS

The spirit of the house

A symbol of a unique century-old expertise in Champagne, each cuvée is rigorously pressed by the family oak press “DarcqFlamain” via a process dating from 1888. The product of this long-term labor imparts sophistication and rarity to the Joseph Desruets champagnes: a natural and subtle oxygenation accentuating the aromas, offering round and powerful wines. The cuvée Coeur de Pinots was born in 2014, derived from the inspiration of Matthias Desruets, the 6th generation of the Desruets legacy. He decided to isolate the oldest plots of Pinot from the family: “Le Noyer de l’Orme du Midi,” “Les Hauts Chaillois,” and “Les Maltournés”, planted in 1979, 1967, and 1980, respectively. Recurring every year since its inception, a part of the harvest of these same plots is added to continue the production of this exceptional “Blanc de Noirs” Cuvée.

WINE MAKING



A Cuvée core (the first 15 hectolitres)
Natural fermentation with indigenous yeasts
No chaptalization 10%
Malolactic fermentation
Mechanical soil maintenance with zero herbicides

Dosage 6g/L - Harvest 2014 - Oeil de Perdrix
Morning harvest at maturity - Manual harvest
Aging on lees for 48 months in the cellar at 12°C
Coteaux d’Hautvillers - Premier Cru

THE SPIRIT OF PINOT NOIR

The initial tasting was a revelation. The first draw took place in 2015 and the wine remained in the cellar for another 4 years before being offered to passionate aficionados. The purest expression of minerality is enhanced by the complexity and breadth conferred by time, which represents the spirit of the Maison Desruets, combining modernity and tradition. The wine offers a unique emotion that evolves and unfolds through aromas constantly renewed during the tasting.

THE SENSES

The color is a beautiful amber rose “partridge eye.” In the glass, there is an elegant effervescence, regular and of rare finesse. It is initially powerful and with an unusual nose, borrowing notes of stone fruit. Generous in flavor, it is embellished with discreet hints of siliceous rock. The crescendo is rich and fruity palate with notes of red fruits and candied fruits ranging from blood orange to salty caramel, followed by a long and persistent mineral finish.

RECOMMENDATIONS

Best served at a temperature of 9-10°C, it is a Cuvée to perfectly accompany red meats and sauce.

BOTTLING

Bottle 75cL

AWARD

Bronze medal, 88 pts, IWSC 2019

