Nyetimber

Première cuvée rosée de prestige de Nyetimber issue d'un millésime exceptionnel, élaborée uniquement à partir des meilleures parcelles et longuement vieillie sur lies puis sous bouchon, alliant profondeur et finesse.

1086 Prestige Cuvée Rosé 2010

Sussex, Royaume-Uni

Alcool :12,00 %

Composition: 75% Pinot Noir, 25% Chardonnay

Région et vignobles

Nyetimber cultive ses vignes dans le **West Sussex**, le Hampshire et le Kent, sur des sols de **craie et de grès verts** qui prolongent la géologie des South Downs. Le climat maritime frais tempère la maturité, tout en préservant une acidité ciselée. Les expositions sud favorisent la concentration aromatique et la complexité tout en maintenant une belle fraîcheur naturelle. Les vignes sont exclusivement plantées de **Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier**, avec des vendanges manuelles garantissant une sélection stricte et un pressurage délicat adapté aux vins effervescents.

Pour le **1086 Rosé 2010**, Nyetimber a choisi les parcelles de **Pinot Noir les plus expressives** du West Sussex, connues pour leur intensité aromatique et leur structure fine. La vinification parcellaire préserve l'identité de chaque terroir avant un assemblage minutieux qui marie des nuances de fraise des bois, de groseille et de fleurs séchées, soutenues par une **minéralité crayeuse** typique du domaine.

Vinification

Le 1086 Rosé 2010 est un vin effervescent élaboré selon la **méthode traditionnelle**, issu de **75 % de Pinot Noir et 25 % de Chardonnay**. La fermentation primaire s'effectue en cuves inox afin de préserver la pureté aromatique et la typicité du fruit. Après la mise en bouteille en **mai 2011**, le vin repose **environ cinq ans sur lies**, développant une texture crémeuse et des arômes d'autolyse raffinés (brioche, pâte d'amande).

Le **dosage de 8 g/L** équilibre la vive acidité naturelle typique du climat anglais. Le vin titre **12 % vol.** et a été **dégorgé en juin 2016**, puis affiné sous bouchon avant sa commercialisation en 2018. Cette maturation lente a permis aux arômes de fruits rouges de s'intégrer harmonieusement à des nuances épicées et briochées, tout en conservant une tension minérale remarquable.

1086 Prestige Cuvée Rosé 2010

Notes de dégustation

- **Couleur :** Rose saumoné pâle, reflets cuivrés, bulles fines et persistantes.
- **Nez :** Fraise sauvage, groseille et pétale de rose, mêlés à des zestes d'orange sanguine, une touche d'amande et de pain d'épices.
- **Bouche :** Texture crayeuse et élégante, alliance entre pureté du fruit rouge et notes pâtissières. Acidité vibrante et mousse fine prolongent une finale saline et épicée d'une grande précision.

Le saviez-vous ?

Le nom **"1086"** fait référence à la première mention du domaine dans le Domesday Book, célèbre recensement de l'époque normande. Nyetimber appartint plus tard à **Henri VIII**, un héritage historique que le domaine célèbre en réservant cette cuvée aux millésimes les plus exceptionnels.

Accords mets et vin

- **Saumon fumé au thé et crème fraîche :** L'acidité et la fraîcheur du vin équilibrent la richesse du poisson fumé et la douceur de la crème.
- **Magret de canard à la cerise :** Le fruité du Pinot Noir fait écho à la sauce tout en gardant une bouche fraîche et nette.
- **Porchetta au fenouil :** Les arômes épicés du vin s'accordent aux notes anisées du plat.
- **Tarte à la betterave et au fromage de chèvre :** Le fruit rouge et la minéralité équilibrent la douceur terreuse de la betterave.

92

Robert Parker (RP) : 92 Points (2010)

Disgorged in June 2016 with eight grams per liter dosage, the 2010 1086 Vintage Rosé is showing well, unwinding in the glass with a youthfully reticent bouquet of dried flowers and delicate hints of red berries and gingerbread. On the palate, the wine is medium to full-bodied, tight-knit and chalky, with fine-boned phenolic structure, racy acids and a nicely defined finish. Like its white counterpart from the 2009 vintage, it's impressively complete, but the 2010 Rosé is a bit more introverted and needs a bit of time in the cellar to blossom.