Nyetimber

Référence incontournable du terroir anglais, ce vin effervescent issu exclusivement de raisins de domaine allie la pureté de chaque vendange à la profondeur des vins de réserve.

Classic Cuvee 0

Sussex, Royaume-Uni

Alcool :12,00 %

Composition: 55% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier

Région et Vignobles

Les vignobles de Nyetimber s'étendent sur les comtés de West Sussex, Hampshire et Kent, régions reconnues pour leurs sols de craie et de greensand, comparables à ceux de la Champagne. Le climat maritime offre une longue saison de maturation fraîche, favorisant l'acidité naturelle et la complexité aromatique, deux qualités essentielles pour les vins effervescents de haute volée.

Pionnier dans le développement du vin mousseux en Angleterre, Nyetimber a planté ses premières vignes en 1988. Aujourd'hui, l'exploitation couvre plus de 300 hectares répartis sur 11 vignobles, exclusivement en propre. Cette philosophie d'**estate-only production** permet un contrôle total de la qualité. Le sous-sol crayeux, vestige d'un ancien lit marin, confère une empreinte minérale unique et structurante, essentielle à l'identité des cuvées du domaine.

Vinification

Le **Nyetimber Classic Cuvee MV** est un vin effervescent élaboré selon la méthode traditionnelle à partir des trois cépages champenois : **Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier**. La dominante de Chardonnay apporte l'élégance, tandis que le Pinot Noir assure la structure et le Pinot Meunier ajoute de la souplesse et des arômes floraux.

Cette cuvée "multi-vintages" intègre entre **20 et 40 % de vins de réserve**, assurant une constance de style et une richesse aromatique supplémentaire. Après la prise de mousse, le vin repose **36 mois sur lies**, développant complexité et texture. Le **dosage est d'environ 9 g/L**, classant le vin en Brut et équilibrant fraîcheur et ampleur.

Notes de Dégustation

- **Robe :** Jaune pâle, brillante, avec une effervescence fine et régulière.
- **Nez :** Des arômes de **pomme au four, fleur d'agrumes et brioche toastée** s'expriment avec intensité. À l'aération, des nuances d'amande, de pâte sablée et de vanille se dévoilent.
- **Bouche :** L'attaque est vive, la **mousse fine et crémeuse** transporte des saveurs de **poire, citron confit et abricot frais**. Une tension minérale élégante soutient une finale longue, savoureuse et légèrement toastée.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Classic Cuvee 0

Le saviez-vous ?

Nyetimber a été le **premier domaine anglais à produire un vin effervescent exclusivement à partir des cépages champenois, selon la méthode traditionnelle**. Leur millésime 1992 a surpris les dégustateurs lors d'un concours à l'aveugle en surpassant plusieurs Champagnes réputés, marquant l'émergence des grands mousseux anglais.

Accords Mets & Vins

- **Blinis au saumon fumé** : La vivacité et la texture crémeuse du vin équilibrent la richesse du saumon et de la crème fraîche.
- **Poulet rôti au citron et thym** : Un accord naturel avec les notes citronnées et légèrement toastées du vin.
- **Légumes en tempura** : L'acidité du vin rafraîchit le palais, s'accordant à la légèreté et au croquant du plat.
- **Panna cotta à la fleur de sureau** : Un dessert floral et délicat qui prolonge l'harmonie des arômes du vin.

Wine Enthusiast (WE) : 93 Points (0)

This is a class act. Fresh white breadcrumb and crisp, ripe red apple combine to create an appetizing nose. The lively fizz on the palate makes the tart but ripe red-apple notions stand out, painted against a mellow, yeasty backdrop and resonant, bready depth. This wine is crisp and rich in equal measure, bold and full flavored, yet elegant and smooth. Outstanding freshness, brightness and purity become apparent on the long finish.

Robert Parker (RP) : 90 Points (0)

The NV Classic Cuvée is a blend of 50-60% Chardonnay, 30-40% Pinot Noir and 10-20% Pinot Meunier. This particular cuvée is based on the 2013 vintage, augmented by contributions from 2010 and 2011, also 20% of the 2009 vintage. It spent three years on the lees. It has a generous bouquet with red apple, fresh pear and a touch of Mirabelle. I appreciate the vigor and intensity here. The palate displays fine delineation with hints of strawberry and cherry, nicely weighted in the mouth with a brisk and tensile finish. The Classic Cuvée has long given pleasure and it continues to do so.