



Nyetimber

Vieilli pendant 8 ans, ce 2015 conjugue complexité autolytique, élégance saline et tension vibrante, atteignant un niveau rivalisant avec les grandes cuvées champenoises.



Blanc de Blancs 2015

Sussex, Royaume-Uni

Région et Vignobles

Le **Nyetimber Blanc de Blancs 2015** provient exclusivement des vignobles du **West Sussex et du Hampshire**, plantés sur des sols de **craie et de silex**, semblables à ceux que l'on trouve en Champagne. Ces terroirs apportent une **minéralité tranchante** et une grande tension acide, deux éléments essentiels au style vif et élégant du Chardonnay.

Le domaine, qui s'étend sur **170 hectares répartis en huit sites**, cultive uniquement ses propres vignes. Cette philosophie « estate-only » garantit une traçabilité parfaite et une qualité constante. Les expositions sud favorisent la concentration aromatique, tandis que les rendements maîtrisés assurent un équilibre optimal entre richesse et fraîcheur.

Vinification

Ce millésime est un 100 % **Chardonnay**, élaboré selon la méthode traditionnelle, avec prise de mousse en bouteille. La cuvée a ensuite reposé **96 mois sur lattes**, une durée exceptionnelle qui confère au vin une richesse texturale et aromatique remarquable.

Son **degré d'alcool est de 12 %**, avec une **acidité de 8 g/L** et un **sucre résiduel de 9,7 g/L**, le positionnant en Brut. Cette alliance entre fraîcheur, tension et souplesse crée une structure parfaitement équilibrée, adaptée aussi bien à la garde qu'à une consommation immédiate.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Jaune clair aux reflets brillants, traversée par une bulle fine et persistante.
- **Nez** : Grande expressivité avec des arômes de **brioche chaude, noisette grillée, citron confit** et craie humide. La dimension autolytique est dense et racée.
- **Bouche** : L'effervescence est **dynamique et soyeuse**. Le vin dévoile des saveurs de **pomme verte, pêche blanche et pâte d'amande**, soutenues par une salinité fine et une finale longue et sapide.

Alcool : 12,00 %

Composition: 100% Chardonnay



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



Blanc de Blancs 2015

Le saviez-vous ?

Ce Blanc de Blancs a été **servi par la Reine Élisabeth II** lors de la célébration de ses noces d'or avec le Prince Philip. Symbole de reconnaissance suprême pour le domaine, cette cuvée incarne la vision de son propriétaire, **Éric Heerema**, qui conçoit Nyetimber comme un projet pensé « en générations ».

Accords Mets & Vins

- **Noix de Saint-Jacques aux topinambours** : soulignent la texture crémeuse du vin tout en prolongeant sa salinité.
- **Filet de sandre aux endives grillées** : la légère amertume du plat accentue l'élégance minérale de la cuvée.
- **Fromages à pâte crayeuse** : résonance parfaite entre le caractère calcaire du terroir et la texture lactée du fromage.



Robert Parker (RP) : **89 Points** (2013)

The 2013 Blanc de Blancs offers up a delicate bouquet of confectioners sugar, honey and crisp yellow orchard fruit, complemented by subtly reductive hints of shrimp shell and iodine. Medium to full-bodied, racy and precise, it's fine-boned but penetrating. The 2013 is a charming, comparatively immediate Blanc de Blancs from Nyetimber.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM