



Nyetimber

Robe or pâle, bulles délicates et notes d'agrumes confits. Ce Blanc de Blancs, primé meilleur vin effervescent du monde 2025 à l'IWC, allie pureté cristalline et profondeur crémeuse dans un équilibre magistral.



Blanc de Blancs 2016

Sussex, Royaume-Uni

Région et Vignobles

Le **South Downs**, en Angleterre méridionale (West Sussex et Hampshire), repose sur une base géologique de **craye** et de **greensand** similaire à celle de la Champagne. Ces sols drainants confèrent aux vins de Chardonnay une tension minérale et une acidité naturellement élevée. La proximité de la Manche adoucit le climat et prolonge la maturation, préservant finesse et fraîcheur.

Les vignobles de Nyetimber s'étendent sur plusieurs parcelles du domaine, orientées plein sud ou sud-ouest pour capter la lumière tout en étant abritées des vents marins. La montée des températures depuis les années 2000 assure une maturité plus régulière, mais le style demeure défini par la **précision**, la pureté du fruit blanc et cette acidité « anglaise » si distinctive, équilibrée par une texture crayeuse et des degrés d'alcool modérés.

Vinification

Le Blanc de Blancs est le vin fondateur de Nyetimber, élaboré à partir de **100 % Chardonnay** récolté à la main. Les grappes entières sont pressées délicatement, puis fermentées en cuves inox pour préserver la pureté du fruit. Les vins de base sont assemblés pour exprimer l'identité du millésime avant la prise de mousse en bouteille selon la méthode traditionnelle.

Le **millésime 2016** a bénéficié d'un long élevage sur lies afin de développer des notes autolytiques de brioche et de crème pâtissière, tout en conservant la vivacité du fruit. Le **dosage brut** (environ 10 g/L) équilibre l'acidité naturellement marquée. Une **fermentation malolactique complète** permet d'arrondir les angles tout en préservant la tension. Après le dégorgement, une maturation sous liège affine la texture et prolonge la finale.

Alcool : 12,00 %

Composition: 100% Chardonnay



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



Blanc de Blancs 2016

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Or pâle brillant, mousse très fine et régulière.
- **Nez** : Citron confit, pomme verte et mirabelle, sur des nuances de crème épaisse, de biscuit sablé et de craie humide, avec une touche de fleurs séchées.
- **Bouche** : Attaque droite et tonique sur le citron et la groseille à maquereau ; texture crayeuse, cœur crémeux, vivacité tendue et longue finale saline et minérale.

Le Saviez-vous ?

Le Blanc de Blancs fut **le premier vin** élaboré par Nyetimber dans les années 1990. En 2025, le **millésime 2016 en magnum** a remporté le titre de Champion Sparkling Wine à l'International Wine Challenge — une **première historique** pour un vin effervescent non champenois.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Sole meunière** : Le gras du beurre s'équilibre avec l'acidité et la minéralité du vin, la finale citronnée prolonge le goût iodé du poisson.
- **Chair de crabe au citron** : La douceur du crabe s'accorde à la finesse mousseuse et aux notes de brioche.
- **Moules marinières** : L'acidité et le côté salin du vin soulignent la saveur marine du bouillon.
- **Tarte au chèvre frais** : L'acidité du Chardonnay équilibre la richesse du fromage et rappelle la pâte feuilletée dorée.



Robert Parker (RP) : 92 Points (2016)

2016 is undoubtedly a success at Nyetimber, the ripeness and the body of this small, frost-affected vintage filling out the naturally delicate style without disrupting it. This 2016 Blanc de Blancs is accordingly one of the strongest blanc de blancs I have tasted here, helped along by a slightly longer lees-aging period than the cuvée normally boasts (as well as the seemingly slightly broader character that the Chardonnay from greensand soils, heavily featured here, brings to this cuvée). Lemon jam, sweet almond and pear tart flavors are framed in some salty-butter richness, with a little citrus-peel grip adding a subtle sense of substance. There's an understated density to the fruit here, which plays long and fine through a balanced, friendly dosage and integrated acidity.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM