

Domaine Carneros

Fleuron de Domaine Carneros, Le Rêve 2017 est un blanc de blancs d'une rare élégance, issu à 100 % de Chardonnay cultivé en propriété et vieilli six ans sur lies.



Le Rêve Blanc de Blancs Brut 2017

Californie, Etats-Unis

Région et Vignobles

Issu de l'**AVA Carneros**, à la jonction entre Napa et Sonoma, Le Rêve bénéficie d'un climat maritime tempéré par les brumes et vents frais de la baie de San Pablo. Ces conditions prolongent la période de maturation, favorisant l'acidité naturelle et le développement aromatique du **Chardonnay**, cépage unique de cette cuvée.

Le millésime 2017 a débuté par l'un des hivers les plus humides de ces 125 dernières années, restaurant les nappes phréatiques et stimulant une croissance végétative vigoureuse. Malgré quelques pics de chaleur estivaux, les raisins ont atteint une maturité parfaite, révélant **concentration, fraîcheur et équilibre**. Le domaine sélectionne ses meilleures parcelles de Chardonnay pour Le Rêve, tirant parti de la diversité clonale et des terroirs variés pour créer une cuvée d'une complexité remarquable.



Vinification

Élaborée selon la **méthode traditionnelle champenoise**, cette cuvée 100 % Chardonnay est vinifiée à partir de raisins vendangés à la main et pressés délicatement. La seconde fermentation s'effectue en bouteille, suivie d'un long élevage sur lies de **six ans en tirage**, conférant texture, complexité aromatique et finesse de mousse.

Avec un **taux d'alcool de 12 %**, une acidité bien présente (TA 8 g/L) et un **pH équilibré de 3,1**, Le Rêve est dosé à **0,8 %**, offrant un style **Brut sec** qui valorise sa tension minérale et sa structure raffinée. Ce vin peut vieillir **plusieurs décennies**, gagnant en richesse et en complexité avec le temps.

Alcool :12,00 %

Composition: 100% Chardonnay







Le Rêve Blanc de Blancs Brut 2017

Notes de Dégustation

- **Robe** : Or pâle aux reflets argentés, animée d'une mousse délicate et persistante.
- **Nez** : Bouquet envoûtant de citron Meyer, gingembre, fleur d'oranger et brioche fraîche.
- **Bouche** : Texture soyeuse et ample, dévoilant poire pochée, litchi, noisette grillée et tarte au citron meringuée. La finale est vive, longue et parfaitement équilibrée.

Le Saviez-vous?

Le Rêve, qui signifie *"le rêve"* en français, est la concrétisation du projet de **Claude Taittinger**, visionnaire champenois, qui voulait créer un grand blanc de blancs en Californie. Aujourd'hui, cette cuvée est l'une des plus respectées parmi les vins mousseux américains.

Idées d'Accords Mets & Vins

- **Homard au beurre fondu** : L'acidité et la structure du vin subliment la richesse du crustacé.
- Brie fondant sur baguette grillée : L'onctuosité du fromage fait écho à la texture crémeuse du vin.
- **Filet mignon rôti** : L'élégance structurée du vin équilibre parfaitement la richesse de la viande.
- Soufflé au citron ou gâteau aux noisettes : Accord subtil avec les arômes gourmands du vin.

Robert Parker (RP): 94 Points (2015)



The 100% Chardonnay-derived 2015 Le Rêve Blanc de Blancs offers sensational aromas of gently toasted brioche and custard married to lemon-lime fruit. Medium-bodied, with a fine bead, ample length and a crisp, lime zest-driven finish, it's a beauty to drink now or later from the cellar.



