



La maison champenoise Mandois élabore une cuvée rare, le Clos Mandois. Née avec le millésime 2004, ce grand champagne revoit le jour avec le millésime 2008.


Dans le petit monde des champagnes de prestige, le Clos Mandois tient une place à part : cette cuvée rare a été conçue pour impressionner à la fin du repas plutôt qu'à l'apéritif. Installée à Pierry, village classé premier cru adossé à la côte des Blancs, [l'historique maison Mandois](#) possède un vignoble d'une quarantaine d'hectares reparté entre douze villages et planté en majorité de chardonnay. Sa spécificité réside dans son clos d'1,5 hectare autour de la propriété, planté en pinot meunier.




Au début des années 2000, la maison souhaite élaborer un grand champagne dédié à l'après-repas. Après plusieurs années de travail, le constat est clair : seul le clos peut donner le résultat attendu. Mandois s'appuie sur un millésime 2004 idéal pour cette parcelle, et, en ne retenant que 4 000 kilos des meilleurs raisins du clos, vendangés à maturité, parvient à élaborer un vin qui devait vieillir 10 ans en cave. En ressortait un champagne d'une grande complexité, à la robe or profond.



Elaborée en petites quantités – moins de 5 000 bouteilles –, cette cuvée renaît avec le millésime 2008. Elevée en fûts de chêne selon le style de la maison, cette cuvée s'appuie là encore sur une sélection des meilleurs raisins du clos. Faiblement dosée – 5 g/l –, ce champagne vieilli dix ans montre un premier nez de fruits confits et de miel évoluant sur des notes briochées. A la dégustation, une bouche onctueuse se révèle et s'achève par une finale minérale aux arômes de pruneaux.

 SHARE

 TWEET



Sur le même Thème

#CHAMPAGNE DE PRESTIGE #CLOS MANDOIS #MANDOIS #VIN