



CHAMPAGNE  
**POMMERY**  
À REIMS-FRANCE

## CUVÉE LOUISE 2005

2005 ou l'année de la quiétude. La vendange qui s'est déroulée sous un temps frais, sec et ensoleillé a été qualitative et abondante. Tous les ingrédients étaient réunis pour proposer un grand millésime et signer une Cuvée Louise. En prenant le temps de choisir les meilleures parcelles, en patientant la durée nécessaire avant de vendanger, en ne cueillant que les plus belles grappes, en sélectionnant les jus les plus purs lors du pressurage, nous sommes parvenus à révéler parfaitement le potentiel de ce millésime, tout en préservant l'identité des terroirs des trois Grands Crus composant la Cuvée Louise Pommery : Ay, Avize et Cramant. La Cuvée Louise 2005 exprime, au travers de ces trois terroirs et d'une année exceptionnelle, la quintessence du style Pommery.

### NOTES DE DEGUSTATION

**L'œil :** Le vin présente une brillance et une limpidité exceptionnelle. L'effervescence est fine et délicate, révélant ainsi le long travail de vieillissement dans nos caves.

**Le nez :** Délicatesse et élégance sont les premiers mots qui nous viennent lorsque nous découvrons la palette aromatique de la Cuvée Louise. Ce nez révèle la pureté de ces grands terroirs et l'extrême qualité des raisins qui ont été pressurés pour la créer. D'une très grande finesse, ce vin s'ouvre sur des arômes floraux de tilleul et d'aubépine puis sur des notes fruitées de pêche de vigne et de poire. Le caractère beurré se révèle ensuite tout en finesse. Après quelques secondes, des notes épicées de vanille et de noisettes grillées viennent ajouter de la complexité à ce nez délicat.

**La bouche :** Ce vin est comme une caresse. L'attaque est franche, sans aspérité ni déséquilibre. Son incroyable harmonie et sa minéralité nous emmène dans une expérience onirique pendant laquelle les arômes décelés au nez se retrouvent et entrent en synergie. La finale, tout en douceur, vient souligner ce vin et y apporter la signature du millésime par une saveur unique, délicate amertume, qui donne le relief final de cette cuvée.

**Moments de dégustation :** Par sa complexité et par sa structure, la Cuvée Louise 2005 saura se marier avec une multitude de mets délicats, des plus simples aux plus sophistiqués. Elle accompagnera ainsi avantageusement des asperges sauce mousseline ou un homard rôti à la truffe noire. Un pavé de turbot cuit à la vapeur, accompagné de pleurotes, se mariera également parfaitement à cette Cuvée.

