

Le Clos Lanson

UN VIN RARE

“La dégustation du Clos Lanson invite à un voyage dans notre parcelle iconique en plein cœur de Reims. Il offre la signature unique d’un vin avec une grande personnalité.”

Hervé Dantan, Chef de Caves

UNE PARCELLE UNIQUE

Situé en plein cœur de Reims, le Clos Lanson est le seul hectare de vigne subsistant dans l’enceinte historique de la ville. Protégée par de hauts murs, cette parcelle de Chardonnay datant du XVIII^{ème} siècle offre une vue imprenable sur la Cathédrale des rois de France. Situé juste au-dessus des caves de la Maison, le Clos Lanson est cultivé comme un véritable jardin en raison de son emplacement unique et du soin particulier qui lui est conféré au quotidien. Le sol très crayeux et le microclimat dont bénéficie le Clos Lanson permettent de produire un Champagne d’exception proposé en nombre très limité de bouteilles chaque année.

L’ANNÉE 2008

Patience, régularité et fraîcheur sont les maîtres-mots de cette année viticole marquée par un climat particulièrement exigeant en début de cycle végétatif puis idéal pour la véraison. Le temps sec et frais de l’été couplé au microclimat spécifique du Clos a permis de récolter le 15 septembre des Chardonnays avec un équilibre rare entre fraîcheur et concentration. Après douze ans sur lies, les vins du Clos Lanson dévoilent une finesse et une pureté remarquable.

ASSEMBLAGE

CHARDONNAY : 100 %
PARCELLE : Clos Lanson à Reims
VINIFICATION : Fûts de chêne
et 100% fermentation NML
FLACONS TIRÉS :
6 768 ex. bouteilles / 256 ex. magnums

MILLÉSIME : 2008
VIELLISSEMENT : 13 ans sur lattes
et minimum 6 mois post dégorgement
DOSAGE : 4g/L Extra Brut

PILIERS



TERROIR

Nous assemblons exclusivement les Chardonnays issus du Clos Lanson. Cette parcelle cultivée selon les principes de la biodynamie est certifiée HVE depuis 2019.



SAVOIR-FAIRE

Nous perpétons le principe original de vinification en Champagne, sans fermentation malolactique, pour que la fraîcheur minérale du Clos Lanson perdure à travers les années.



Clos Lanson

VINIFICATION SOUS BOIS

Nous sélectionnons uniquement les meilleurs raisins de la parcelle et les vinifions en fûts de chêne de la forêt d’Argonne durant quelques mois afin de développer des arômes d’une grande finesse.



VIELLISSEMENT

Nous laissons le Clos Lanson vieillir au moins 12 années dans nos caves avant sa mise sur les marchés, pour atteindre une complexité aromatique unique.





TEMPÉRATURE DE SERVICE

Servir frais entre 8 et 10°C.

TEMPS DE GARDE CONSEILLÉ

« Les vins de la Maison Lanson peuvent être dégustés dès leur acquisition.

Conservés dans de bonnes conditions, ils garderont leur fraîcheur et leur personnalité à travers le temps tout en développant des arômes complexes. »

Le Clos Lanson

UN VIN RARE

SENSATIONS

ŒIL

Une robe or clair délicatement teintée de reflets verts et illuminée par un cordon de fines bulles.

NEZ

Un nez vif et précis avec une belle fraîcheur. Des fragrances d'agrumes et des notes pâtisseries se répandent et forment un bouquet intense.

PALAIS

Une bouche ciselée qui mêle avec une grande finesse des notes de yuzu, de poire et de fleur d'oranger. L'élevage en fût de chêne apporte des saveurs boisées de vanille, noisette et coco qui viennent donner de la profondeur à cette palette aromatique et tempérer la fraîcheur de ce millésime 2008. La bouche séduit par son alliance entre profondeur et pureté minérale.

À TABLE

Suggestions :

GASTRONOMIE

Bar en écailles grillées aux épices douces.

PETIT PLAISIR

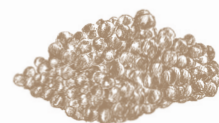
Coquillages.



Asperges blanches



Noisettes



Caviar