

CHAMPAGNE

André
GOUTORBE
et Fils

CUVÉE BRUT CARTE D'OR

A l'Origine

Cinquième génération de vignerons,
Laure et David vous accueillent.

A la Vigne

Vallée de la Marne
Cru Damery
Sols marno-calcaire
Altitude 250 à 350 mètres
Viticulture durable
Vendanges manuelles

A la Cuverie

Pressoir pneumatique horizontal
à membrane, basse pression, 4000 et 6000 kg
Débourbage statique pendant 15 h
Fermentation alcoolique en cuve inox et émail
Fermentation malolactique réalisée
Tirage en février année n+1 de la récolte
Vieillessement 4 à 5 ans sur lattes
Dosage Brut 8 g/l

Assemblage

50 % Pinot noir
50 % Chardonnay
30 % vins de réserve

Flaconnages

75 cl bouteille
150 cl magnum
300 cl jéroboam



Dans le Verre

Le Champagne se présente paré d'une robe de couleur or jaune vert pâle, avec des reflets jaune vert très lumineux qui confèrent de la profondeur dans la flûte. D'un aspect assez fluide et satiné, elle est animée par des bulles très fines qui alimentent un cordon délicat.

Le premier nez évoque le chèvrefeuille, la mandarine, la pêche blanche. Il évolue à l'aération vers des odeurs de marmelade, d'abricot, de fruits de la passion, de mirabelle, de cerise Coeur de pigeon. Une aération plus poussée nous gratifie de notes de pêche de vigne et de mangue fraîche très pure et persistante.

L'attaque en bouche est souple et fraîche, avec une effervescence crémeuse. Le vin se développe dans le palais sur une densité de fruits tropicaux, tactilement crémeuse avec une certaine mâche. L'ensemble est équilibré par une acidité fraîche et déjà bien fondue qui sert d'exhausteurs d'arômes. La finale reprend la richesse fruitée qui résonne notamment sur la mangue, en nous laissant une sensation gourmande et saline très savoureuse.

Dans l'Assiette

La dégustation décrit un Champagne riche et frais, doté d'une expression fruitée tropicale singulière qui invite à l'évasion et aux voyages gastronomiques.

Nos suggestions d'harmonies culinaires

Apéritif festif,
Carrés de foie gras sur chutney orange et mangue
Gambas grillées, piment d'Espelette, carpaccio de mangue
Saint-Jacques poêlées et vinaigrette orange/huile d'olive/échalotes/dés de mangue
Wok de crustacés à la pêche
Curry de dinde et riz basmati
Filet de flétan et réduction de jus de clémentine
Rôti de veau et patate douce
Langres
Triple mousse de fruits de la passion, mangue et ananas
Clafoutis peu sucré aux cerises Coeur de pigeon
Craquant de mirabelles
Sorbet à la mangue...

CHAMPAGNE André GOUTORBE

6, rue Georges Clémenceau - 51480 DAMERY - Tél. 03 26 58 43 47 - Fax 03 26 57 48 94
E-mail : champ.goutorbe-andre@wanadoo.fr - www.champagne-andre-goutorbe.fr