



Le dixième du mois de Mars 2014



Association des Sommeliers de Nice - Côte d'Azur - Provence

« Escapade pétillante et gourmande »

“**Champagne Grémillet**”, symbole du Bonheur.

Le soliste en scène, aujourd'hui, est présent dans les ambassades, consulats, et Palais Princiers. » Le Paradis derrière la Porte » Être extrêmement, bien élevé pour un vin de Champagne indique des frontières. Quitter la vie libre de la Champagne, pour la vie cloîtrée de la ville ! A Monaco, Il y avait de l'effervescence et chacun était dans sa bulle, au Méridien Palace. L'Accueil ; Dominique Milardi, Chef Sommelier, conjugue toujours le verbe Recevoir avec un « R » Majuscule. On est dans le juste équilibre. Tout comme la Champagne, ce domaine est en actualisation permanente de l'Avenir, cet Avenir, fait par le jeu des déterminismes et par la liberté des Hommes : Être à l'heure du futur ! On peut sentir le processus d'implication du personnel, qui permet à l'entreprise d'affronter les mutations dans un contexte mental plus averti. Innover, autrement dit s'éloigner des modèles qui ne servent qu'à répéter.

*Dégustation : **Champagne Brut Sélection** 70%Pinot noir, 30% Chardonnay.*

Couleur dorée, bulles persistantes pour ce vin au nez intense de fleurs jasmin, chèvre- feuille, de fruits, pêche de vigne, de biscuit de champagne. Après une attaque ample la bouche se montre très agréable, enrobée d'une mousse crémeuse. Une finale tonique et fraîche, aux arômes de fruits secs, vient élégamment rehausser le tout. Plaisant.

Appréciation générale : Pour la Conversation, Chantant ; « Sans la Musique la vie serait une erreur. » Nietzsche. Recherche d'Harmonie entre l'acidité du vin, sa minéralité, sa matière.

***Champagne Brut Nature** dosage Zéro. 50% Pinot noir, 50% Chardonnay*

*Avec une robe assez soutenue et un nez agréable de fleurs blanches et de poire. Le vin offre un joli équilibre en bouche qui penche volontiers vers la vivacité. **Une signature** Maison Grémillet. Mousse délicatement crémeuse autour d'une structure vivace et fruitée. (La fraîcheur est due à l'effervescence). Un bel exemple de champagne classique.*

Appréciation générale : Bouchon en jupe printanière, Oui à la vie, Oui à la totalité ! La vie contient tout même un Monde radieux. Un régal. La Précision : l'essence de la réalité.

***Champagne Cuvée Blanc de Noir** : 100% Pinot Noir.*

Robe brillante, lumineuse ; on est frappé par le nez séducteur qui exhale des notes de fruits noirs et rouges, cassis, framboise, végétal, feuille de cassis et de biscuit de Champagne ; après agitation salade de fruits cuits, compotée. La bouche offre le même plaisir, mariant fraîcheur et rondeur, bulles plus grossières.

Appréciation générale : caractéristiques des millésimes 2008 et 2009.

Enjoy responsibly



Le dixième du mois de Mars 2014



Association des Sommeliers de Nice - Côte d'Azur - Provence

« Escapade pétillante et gourmande »

“Champagne Grémillet”, symbole du Bonheur.

Champagne Cuvée Blanc de Blanc : 100% Chardonnay

Robe drapée or, aux reflets émeraude, cordon persistant, cheminée perpétuelle, aux bulles très fines montantes vers la déesse Hestia. Le nez affiche beaucoup d'élégance et de finesse avec des arômes d'amandes fraîches, de fleurs blanches, de pêches blanches, zest de citron, et aussi une touche fossilisée. On retrouve la même élégance en bouche, équilibre, très typé Chardonnay, l'effervescence et la vinosité se marient pour offrir un Champagne puissant. Appréciation générale : Une Valse, robe de Danse, Mouvement soulevé, La Dynamique des Courbes, le Lissé, la Posture.

Champagne Cuvée Rosé d'assemblage:

80% Pinot noir, 12% Chardonnay 8% vin de Pinot Noir.

La robe du vin groseille est brillante, avec des reflets nettement bleutés. Son nez est friand et fruité, proche de la pêche de vigne, de cassis, de framboise. En bouche le pinot noir constitue la toile de fond, augmentée de saveurs de fruits rouges. La fraîcheur domine en fin de bouche. Un joli vin d'apéritif, sur le versant tendre. La grande difficulté du rosé est la continuité du style, en particulier de la couleur et des saveurs fruitées. Tout ce qu'on aime dans ce vin c'est surtout des saveurs de fruits rouges. Tout ce qui peut aider à renforcer cette caractéristique dans le domaine de la couleur, du nez, du goût est de le faire. Doser est un moyen d'équilibrer les ardeurs de la nature.

Le Verre de Troyes est devenu verres de contacts, tellement l'universalité des sensations partagées des convives, parfum, images, sons, étaient autour de nousPour vivre.

Le côté solaire du Sud, et toujours la Méditerranée affleurant la margelle de la Terrasse;

Le second mouvement du concerto de l'Empereur, Beethoven.

Dans la victoire, je mérite le Vin de Champagne, dans la défaite, j'en ai besoins. Napoléon

Smile, and I say to myself: what a Wonder-full Day!

Enjoy responsibly.

Yours, Sincerely.

Joël Langlais.

Maître Sommelier de l'Association des Sommeliers de Nice, Côte d'Azur, Provence.