Mis à jour le 05/02/2026
Français

LES GRANDS NOTS 2011

"Nots : vieux français pour parler des sources d'eau
Les Grands Nots : parcelle cadastrale sur laquelle sont construites nos caves et dans laquelle des sources émergent entre deux rangs de vigne"



Assemblage
Têtes de cuvée 1/3 Meunier, 1/3 Pinot noir, 1/3 Chardonnay

Dosage
brut nature
0 g/L

Terroir
Argilo-calcaire mêlé de pierres meulières et silex

Vendange
2011

Age des vignes : 50 ans
Production annuelle : 1 400 bouteilles

Vinification
Raisins cueillis manuellement en recherche d'un optimum sucre/acide
Pressurage direct traditionnel
Fermentation alcoolique spontanée avec levures indigènes en fûts de chêne de plus de 6 vins (100%)
Fermentation malolactique entièrement réalisée
Sans collage, sans passage au froid, sans filtration

Élevage
6 mois sur lies en fûts de 228 litres avant la mise en bouteille

Vieillissement et potentiel
Vieillissement de 10 à 12 ans en bouteille
À consommer dans les 2 à 8 ans

Food Pairing
Accompagne les escargots, les mets à saveur iodée, les ris de veau, le foie gras

Dégustation
Robe jaune soutenue
Nez de fruits très murs, rancio délicat
Bouche ample

Service
Servir à 10°C

Format
Bouteille (75cL)

Livre des champagnes 2023 Gault & Millau - 92/100
"Une cuvée au style unique, un rancio délicat et patiné signe de ce millésime 2009. L'environnement est empreint d'une belle maturité à l'instar des vins de la maison. Du volume en bouche, un oxydatif patiné, des accents de caramel, de poudre d'agrumes, des notes florales et de cardamone. Le bois apporte ici une texture ronde et ample bien servie par une salinité qui pointe en persistance." Dégustation des Grands Nots 2009