



AR LENOBLE CUVÉE GENTILHOMME 2009 GRAND CRU BLANC DE BLANCS

100% Chardonnay – Chouilly Grand Cru

Proportion de vins sous bois: 100%

Dosage: 3g/l

Température de service : 11° - 12°C

**Associations mets-vins: Bar aux légumes d'automne,
Langre**



Le Figaro

Quand ils ont donné ce nom à l'une de leurs cuvées de prestige Anne et Antoine Malassagne ne visaient pas aussi loin que Nicolas de Chamfort, qui écrivait au XVIII^e siècle que Dieu est « le gentilhomme d'en-haut ». Leur choix est plus modestement dicté par le désir d'évoquer les valeurs partagées par quatre générations familiales. Un beau témoignage de fidélité en tout cas avec ce 100 % chardonnay en provenance des plus belles parcelles de Chouilly, dans la Côte des Blancs, qui sera à la fête en cette fin d'année. En effet, le millésime 2009 vient de sortir tiré à moins de 5 000 exemplaires, vinifié entièrement sous bois et faiblement dosé.

Bettane et Desseauve Guide 2017

16/20

Wine Spectator

93/100

Bien épicé et crémeux, avec un mélange délicieux d'ananas au four, de fleurs de pomme, de cerise noire et de peau de mandarine. Fin et équilibré, offrant des notes de gingembre confit, de graphite et de noix de coco sur la finition fraîche. Boire maintenant jusqu'en 2028.

Wine Enthusiast

93/100 *CELLAR SELECTION*

Ce champagne offre des riches expressions des fruits, des fruits jaunes et des fruits blancs croustillants, équilibrés avec une texture complète. Les soupçons du bois utilisé pendant la première fermentation apporte une sensation de la maturité. Encore très jeune, à vraiment apprécier à partir de 2019.

La Revue du Vin de France Guide 2017

15.5/20

New York Wine Media Guild

Une petite maison familiale, AR Lenoble est une maison à suivre avec des champagnes haut de gamme qui mettent en avant leur vignoble dans le village de Chouilly, classé Grand Cru.

www.champagne-arnoble.com

www.facebook.com/ARLenoble

@ARLenoble