

Pommery Le Millésimé Grand Cru 2005 Brut Vintage



Cada año, Thierry Gasco evalúa la calidad de la vendimia y determina si la cosecha es lo suficientemente excepcional como para ser merecedora de protagonizar un Pommery Brut Millésimé Grand Cru. Si el veredicto es positivo, el trabajo se orienta a preservar al máximo la sutileza y el frescor que caracterizan el estilo de la bodega francesa.

El año 2005 fue uno de esos años. La naturaleza fue generosa con la región de Champagne, la meteorología durante el ciclo vegetativo fue muy favorable y también la vendimia se desarrolló en unas condiciones espléndidas. Ya desde entonces se presentía que esta podía ser la añada de un Millésimé.

Una de las grandes casas de Champagne de Francia, el estilo Pommery es inconfundible. Se distingue por la inimitable particularidad de tener un sabor ligero, vivaz y danzante como un rayo de luz. La impulsora de esta bodega fue Jeanne-Alexandrine Louise Melin, Madame Pommery, que ya a finales del siglo XIX se había caracterizado por una avanzada mentalidad empresarial. Fue ella quien comercializó el primer champagne brut de la historia, el Pommery Brut Nature de 1874. Desde entonces hasta el día de hoy Pommery se caracteriza por la innovación, el diseño y la alta calidad de sus vinos.

Denominación de Origen: Champagne (Francia).

Varietades: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.

Fincas: Las uvas proceden íntegramente de siete de los Crus más prestigiosos de la región de Champagne.

Elaboración: Método Champenoise. Se elabora sólo en añadas de calidad excepcional.

Crianza: Maduró durante cuatro años en las bodegas de Pommery, situadas a 30 metros de profundidad.

Formato: 75 cl y 150 cl.

Nota de cata: Bello manto amarillo con bonitos reflejos verdes. Su extrema transparencia permite apreciar todas las virtudes que encierra. Una de las primeras es la efervescencia. Millones de burbujas minúsculas suben continuamente en la copa, aportando felicidad y alegría al vino. Esto tiene un poder insospechado, puesto que estas burbujas transmiten aromas que dejan en la nariz un abanico de sensaciones. Tras una primera impresión bastante grasa, untuosa, casi cremosa, aparecen bonitas notas florales ligeramente secadas. A continuación aportan un punto de equilibrio las notas de especias y laurel. En boca es todo armonía, equilibrado, un universo de delicadeza. Al final se eleva con gracia y distinción, dejando un recuerdo inolvidable.