



Le vibrato est une modulation périodique du son d'une note de musique. Cette modulation dépend de la nature de l'instrument et de la technique qu'utilise le musicien. Comme tous les effets de nuance, le vibrato apporte une expressivité particulière... La cuvée Vibrato se distingue du reste des Champagnes B. Girardin non seulement par sa rareté (il s'agit comme la cuvée Point d'Orgue d'un millésime) mais également par sa composition originale : un pur chardonnay (blanc de blancs), résultat d'un assemblage de deux terroirs aux expressions opposées... Si le cépage vibre en bouche par sa fraîcheur et ses notes citronnées, les expressions des terroirs de Vitry-en-Perthois et Mancy définissent l'amplitude du vibrato. L'exotisme et le gras de Vitry répondant d'égal à égal au calcaire et la finesse de Mancy !

Le saxophone, symbole de la cuvée Vibrato, est préféré à la guitare à qui on associe bien volontiers l'effet vibrato. La raison vient simplement de l'origine de la modulation : la bouche, où la cuvée Vibrato prend bien entendu tout son sens !

Assemblage : 100% chardonnay (blanc de blancs)

Années : uniquement 2009

Terroirs principaux composant la cuvée Point d'Orgue :

Côtes de Champagne :

Chardonnay : Le Mont de Fourche, Les Brodelles (Vitry-en-Perthois)

Âge moyen : 40 ans

Sol : argilo-calcaire

Coteaux sud d'Epernay :

Chardonnay : Le Putrou (Mancy), Les Terres de la Grève (Église de Chavot)

Âge moyen : 40 ans

Sol : calcaire

Vinification :

Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox.

Degré : 12,00% alc.

Dosage : 5 g/l

Vieillessement sur latte : plus de 48 mois