

Domaine B. Girardin

RUBATO

Champagne



Rubato, en italien « dérobé », indique une expression, commandant d'accélérer certaines notes de la mélodie ou d'en ralentir d'autres. Ces variations de vitesse sont appliquées selon l'inspiration de l'interprète. La mélodie semble alors tenue en suspension, et cet effet, lorsqu'il est rendu avec goût, contribue à l'expression... La cuvée Rubato se concrétise dans cette rencontre entre un vin battant la mesure et une vigneronne interprète. Des bulles extrêmement fines presque immobiles, une bouche liquoreuse et vibrante, des notes de coing et de mirabelles : un champagne paradoxal dont le rythme est donné par la fraîcheur du raisin et la douceur imposée par la vigneronne. Le Champagne Rubato ouvre ainsi le champ des possibles gastronomiques : en apéritif avec une rondelle de citron, sur un foie gras poêlé ou encore sur une tarte tatin... Les accords sont à la mesure des changements de rythme ! La basse, symbole de la cuvée Rubato, fut au temps de Bach et Haendel l'instrument rigide sur lequel les chanteurs pratiquaient le rubato...

Assemblage : 60% chardonnay, 40% pinot meunier.

Années : 2006 en majorité.

Terroirs principaux composant la cuvée Rubato :

Côte de Champagne :

Chardonnay : Les Martinets

Âge moyen : 40 ans

Sol : argilo-calcaire

Coteaux sud d'Épernay :

Chardonnay : Les terres de la Grève (Église de Chavot)

Pinot meunier : Les Moque Bouteilles (Mancy)

Âge moyen : 35 ans

Sol : calcaire

Vinification :

Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox.

Degré : 12,20% alc.

Dosage : 106 g/l

Vieillesse sur latte : plus de 60 mois