walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Champagne Henri GIRAUD - ARGONE 2013 magnum - grand cru brut

150 cl magnum | Blanc effervescent | Champagne | AOC Champagne Grand Cru



La note by Christian Walter **98/100**

Ce fut une dégustation fascinante au Champagne Henri Giraud, une maison bien connue pour ses vins fermentés en fût, musclés et vineux. Le chef de cave Sébastien Le Golvet, a expliqué que la maison Girard pratique une agriculture sans pesticides ni herbicides et produit ses propres barriques en collaboration avec les tonnelleries Chassin, Champenoise, Mercurey et Gauthier. Le tirage a lieu juste avant les vendanges, de sorte que les vins clairs passent la majeure partie de l'année dans le bois, sur leurs lies, ce qui explique certainement le style texturé et patiné de la maison. Puissants et étonnants dans leur jeunesse, l'occasion de revisiter plusieurs vins plus anciens de la bibliothèque de la maison a également mis en évidence à quel point les champagnes Giraud peuvent vieillir avec grâce. Comme l'attestent les commentaires qui accompagnent ces vins, j'ai trouvé beaucoup de choses à admirer et toutes ces sorties sont chaudement recommandées. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Henri Giraud (Montagne de Reims, Champagne)

Le vin

The 2013 Brut Grand Cru Aÿ Argonne is the latest in a series of superb releases from Giraud. Unwinding in the glass with notes of buttered toast, crisp yellow orchard fruit, honeycomb, warm spices and ripe stone fruits, it's full-bodied, deep and vinous, with a layered core of concentrated fruit, incisive acids and an elegant pearly mousse. Long and penetrating, it's finer-boned than its richer, more muscular 2012 predecessor; but like that more structured wine, it will reward bottle age. (Guide Parker, millésime 2013, noté 97+/100)

Revisited after an additional year in bottle, the 2012 Brut Grand Cru Aÿ Argonne continues to show brilliantly, unwinding in the glass with notes of golden orchard fruit, dried citrus peel, tarte tatin, warm spices, walnuts and toasted bread. Full-bodied, deep and concentrated, it's vinous and multidimensional, with superb concentration, racy acids and a delicate pinpoint mousse. Seamless and integrated, it's still an infant and will reward further bottle age. (Guide Parker, millésime 2012, noté 98/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 97+/100
- **Cépage :** 80% pinot noir, 20% chardonnay
- **Vinification :** 80% pinot noir et 20% Chardonnay, assemblage traditionnel champenois, 2/3 de l'année identifiée + 1/3 de réserve perpétuelle (depuis 1990).
- **Elevage :** Vinification et élevage en fûts de chêne pendant 1 an, dont 70% de fûts de chêne neufs, vieillissement de 4 ans minimum sur lies.
- **Millésime :** 2013
- **Consommation :** à boire entre 2024 et 2040
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 9 à 11°C