



GRAPE VARIETY

100% MEUNIER du Terroir d'Exception de
Fleury-La-Rivière

VINIFICATION

Réserve Perpétuelle 100% Meunier de Fleury-La-Rivière

Née dans une cuve en bois, en 1978

Puis Transférée dans la cuve Inox N°23 en 1990

*Entre 1985 & 1995, le rafraîchissement se faisait avec des vins
avec Fermentation Malolactique*

Rafraîchie à hauteur de 20% seulement les Belles années

Période de la réserve: 1978 - 2019

Tiré en 2020 - Tirage Capsule

Dosage: Brut (7 g/L)

POTENTIEL DE GARDE

A boire (+ 10 ans)

NOS EXPÉRIMENTATIONS

NOS CUVÉES CLASSIQUES REPRÉSENTENT L'ESSENTIEL DE NOS VENTES, UNE PART VOLONTAIREMENT LIMITÉE EST DÉDIÉE À DES CRÉATIONS EXPÉRIMENTALES.

SOLÉRA 23

Née en 1978 dans la cuve en bois N°23, Soléra 23 est l'une des expressions les plus confidentielles et emblématiques de la Maison.

Pensée dès l'origine comme la base d'assemblage du style Demière, elle incarne une méthode rare en Champagne : la Soléra Champenoise, une réserve non perpétuelle, exclusivement constituée de Meunier. Chaque année — uniquement si la qualité du millésime le permet — cette cuve est rafraîchie à hauteur de 20 % par le vin de l'année, venant nourrir une complexité toujours plus profonde. Aujourd'hui dans la Cuve inox N°23, cet anti-millésime a été rafraîchi avec des vins Avec Fermentation Malolactique entre 1985 et 1995.

Ce processus unique permet à Soléra 23 de conjuguer des dizaines d'années de mémoire organoleptique dans une seule cuvée, à la puissance raffinée et à la longueur remarquable.

Fil Rouge

PROFONDEUR

DÉGUSTATION

la ROBE est dorée intense, légèrement ambrée, animée d'une effervescence discrète mais persistante, révélant le long vieillissement sur lies.

le NEZ est d'une richesse exceptionnelle, entremêlant la tension des agrumes confits, les fruits tropicaux mûrs (mangue, ananas), et les marqueurs du temps : pomme séchée, cire d'abeille, tabac blond et bois noble.

la BOUCHE est construite autour d'un volume enveloppant et structuré. On y trouve l'orange confite, le coing, l'abricot sec, la pêche jaune, une touche saline en finale, avec un retour épicé discret et élégant.

Un vin habité par le temps, ciselé par la mémoire du Meunier.

ACCORDS & MOMENTS

Parfait pour accompagner une cuisine relevée et structurée, ou pour sublimer un fromage de caractère.

Idéal lors d'un moment de dégustation silencieuse, ou comme pièce maîtresse d'un dîner astronomique.

S'accorde à merveille avec un magret de canard rôti, sauce figues fermentées, ou une tarte tatin tiède au parmesan affiné.

CHAMPAGNE A&J DEMIÈRE MAISON DE HAUTE VINIFICATION

2, rue Dom Pérignon Bis - 51480 Fleury la Rivière

+33 (0)3 26 58 43 36 - a-j-demiere@wanadoo.fr - lysandre@champagnedemiere.com - @champagne_demiere - www.champagnedemiere.com