



D

CHAMPAGNE
Jacquinet-Dumez

un autre langage



LUMINISTE

(ex-Prestige)

**EXTRA-BRUT
PREMIER CRU**

Traité de philosophie Maison

Les Champagnes Jacquinet-Dumez sont issus d'une recherche pointue et passionnée, tout en laissant la part belle au plaisir. Olivier Jacquinet pratique avant tout, une viticulture sensée (travail des sols, enherbement, lutte raisonnée). Par ses pratiques, il a rejoint le cercle restreint des exploitations certifiées HVE (Haute Valeur Environnementale). Il fait le choix de vinifications habiles, en cuves et fûts, et révèle son terroir par la maîtrise de dosages relativement faibles. Il « cueille » ses vins au juste instant, et livre en chacun de ses champagnes, « un autre langage »...

Définition

« Luministe » : Moitié Chardonnay, moitié Pinot Noir, Luministe est doué de la complexité d'un assemblage habile mêlant notes de torréfaction et fraîcheur des agrumes. La lumière qui caractérise le Chardonnay se diffuse du cœur de cette cuvée jusqu'à sa finale. Avis aux adeptes du genre.

N.B. : Cela fait écho au Luminisme, mouvement artistique belge inspiré des impressionnistes, qui ont à cœur de transcrire la beauté des paysages ensoleillés dans leurs peintures.

Typologie

Terroirs : Sacy, Les Mesneux

Âge des vignes : 50 ans

Assemblage : 50 % Pinot Noir, 50 % Chardonnay de 3 millésimes

Vinification : Pinot élevé en Cuve inox, Chardonnay élevé en Foudre (40 %) et Fûts (10 %)

Dosage : 6 g/l

Température de service : entre 8 et 12°

Les mots à la bouche

Jolie tension, minéralité, élégance... Luministe est sous l'empreinte du Chardonnay. Ses arômes de pamplemousse, cerises Montmorency et ses fruits blancs le confirment. Il accorde son style rafraîchissant et aérien à des notes cacotées, grillées, sur le blé mur et les agrumes qui témoignent d'un bel élevage sous bois.

l'Étoile Guide Hachette 2017



Champagne Jacquinet-Dumez • 26, rue de Reims • 51370 LES MESNEUX

Tél. 03 26 36 25 25 • contact@champagne-jacquinet-dumez.com • www.champagne-jacquinet-dumez.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

