# Champagne De Sousa - Cuvée Umami Grand Cru - 2009

Nouvelle cuvée Grand Cru Millésimé de la Maison De Sousa et Fils!

Depuis longtemps Erick De Sousa s'intéresse au Japon. Il y exporte ses vins qui y connaissent un franc succès. Mais c'est surtout la gastronomie japonaise qui le fascine. La pureté grandissante de ses champagnes s’accorde de mieux en mieux avec la netteté de la cuisine nippone.

Il ne manquait qu’une cuvée qui reprenne le nom de cette « cinquième » saveur, à côté du salé, du sucré, de l'acide et de l'amer. UMAMI est donc un hommage, une cuvée savoureuse, où tout est poussé jusqu’à l’ultime : la texture, le relief, la rondeur, la vivacité, la minéralité.

Depuis longtemps lui trottait dans la tête la quête de Michel Bettane du champagne idéal qui serait composé de chardonnays d’Avize et de pinots noirs d’Aÿ. Finalement, Erick De Sousa isole ses vieilles vignes d’Avize, d’Aÿ …et d’Ambonnay, à 100 % Grand Cru. L'idéal UMAMI est né.

Les vignes sont depuis longtemps conduites en bio-dynamie, elles sont âgées mais pour créer cette cuvée, il fallait aussi une année parfaite, où les raisins atteignent  une maturité physiologique optimale : ce sera l'année 2009. La récolte, après avoir été pressée, est ensuite passée en barriques pour être vinifiée, puis élevée avec de brefs batonnages pour amplifier encore plus la matière du vin.

Au final, une cuvée rare (à peine 6500 bouteilles) et unique en son genre : longue, profonde, veloutée, minérale et sapide. Une pure merveille!

Vendu à l'unité en Coffret rigide Umami Champagne de Sousa. 2 bouteilles maximum par client.

© 2018 La Route des Blancs – Tous droits réservés

# Champagne De Sousa - Cuvée Umami Grand Cru - 2009

## Dégustation et accords

Robe : Or clair. Très brillante. Bulle fournie. Cordon très persistant.

Nez : Très intense. Cire, miel, nougat, crème renversée, praline, pain chaud. Céleri, bergamote, rhubarbe. Poivre gris. On plonge dans le calcaire...

Bouche : Enorme volume, de la chair, une montagne de fruits blancs, jaunes, exotiques (ananas, mangue, pamplemousse). Très belle amertume en finale sur le laurier, l'eucalyptus et des saveurs lactiques.

Accords mets-vins : Turbot sauce champagne, potage Dubarry. Sole à la Dugléré. Risotto aux langoustines. Fromages affinés.

## Conseils de service

À consommer :
Superbe aujourd'hui. Et pour 3 à 5 ans.

Température de service : 10/11°

Ouverture : Courte aération

## Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2009

Type : Fines bulles

Cépage : Chardonnay, pinot noir

Culture : Biologique et bio-dynamique