

## Champagne Trouillard 'Cuvée du Fondateur'

---

<b>Millésime :</b>	2007
<b>Appellatie :</b>	AOC Champagne
<b>Domein :</b>	Maison Trouillard, Hautvillers

Maison TROUILLARD bevindt zich in Hautvillers, in het hartje van de Champagne op amper 5km van Epernay, het kruispunt van de Marne-vallei en de Montagne de Reims. Hautvillers dankt zijn naam en faam aan de benedictijnse monnik en keldermeester Dom Pérignon die er in 1681 de eerste Champagneparels deed fonkelen. Maison TROUILLARD werd opgericht in 1896 door Lucien Trouillard die reeds op heel jonge leeftijd het vak leerde bij een klein Champagnehuis in Pierry. Na de 1<sup>ste</sup> WO keert hij terug naar Epernay en richt hij de firma 'Sarnacienne Viticole' op. Een nieuw begin voor Maison Trouillard, met een eerste oplage van 50 000 flessen.



<b>Druivensoorten :</b>	100% Chardonnay
-------------------------	-----------------

Assemblage van Chardonnay druiven uitsluitend afkomstig van *grands-* en *1ers crus* van de *Côte des Blancs*.

<b>Dosage:</b>	6 à 7 g/l
<b>Rijping :</b>	4 jaar in eigen kelder

<b>Alcohol percentage:</b>	12%
----------------------------	-----

### Degustatie Notities :

Oog :	Prachtige, heldere goudgele kleur, discrete en fijne pareling.
Neus :	De elegante neus onthult complexe en florale aroma's met een lichte vanilletoets.
Mond :	Stijlvolle en zijdezachte champagne met een frisse en volle smaak. Heel elegant en rechtlijnig. Een prachtige hommage aan Lucien, de oprichter van Maison Trouillard.

## Champagne Trouillard 'Cuvée du Fondateur'

---

<b>Millésime :</b>	2007
<b>Appellation :</b>	AOC Champagne
<b>Domaine :</b>	Maison Trouillard, Hautvillers

La Maison TROUILLARD est située à HAUTVILLERS, au cœur de la Champagne à 5 kilomètres d'Épernay, le véritable carrefour entre la vallée de la Marne et la Montagne de Reims. Hautvillers est devenu le village le plus renommé de la région grâce au moine bénédictin – le Grand Cellérier Dom Pérignon qui a fait naître vers 1681, les premières bulles de Champagne. La Maison Trouillard a vu le jour vers 1896, par la volonté extraordinaire de Lucien Trouillard, qui lui a consacré toute une vie de labeur et de savoir-faire. À peine âgé de 17 ans, Lucien Trouillard commence à acquérir les notions de base du métier. Rapidement, il maîtrise les différentes étapes de travail du vin et loue ses services à des vignerons. C'est à ce moment là en 1896, qu'il élabore pour son propre compte, ses premières bouteilles de champagne. Après la Grande Guerre, Lucien Trouillard, démobilisé, revient à Épernay en février 1919. Avec la société 'Sparnacienne Viticole', il réalise un premier tirage de 50 000 bouteilles. Une nouvelle Maison est née, c'est le début de la belle histoire de la Maison TROUILLARD...



<b>Cépages:</b>	100% Chardonnay
-----------------	-----------------

Assemblage de Chardonnay provenant uniquement de grands crus et 1<sup>er</sup> crus de la Côte des Blancs.

<b>Dosage :</b>	6 à 7 g/l
<b>Elevage:</b>	4 ans de vieillissement en cave
<b>Taux d'alcool :</b>	12%

### Notes de dégustation :

<b>Œil :</b>	Beau jaune or clair, très limpide, bulles discrètes et mousse très fine.
<b>Nez :</b>	Arômes floraux et complexes, ensemble friand avec en retrait un fond vanillé qui apporte une touche d'élégance.
<b>Bouche :</b>	Un champagne élégant par son ampleur, sa fraîcheur et sa délicatesse, le tout dans un ensemble soyeux. Un bel hommage à Lucien qui fût le fondateur de la Maison Trouillard.

## Champagne Trouillard 'Cuvée du Fondateur'

---



*Cuvée du Fondateur 2007*

**Médaille d'Or Concours Gilbert et Gaillard 2015**

**90/100**

**Médaille d'Argent**

**aux Vinalies Internationales 2015**

*Robe jaune clair. Nez fin associant chair de poire, délicates notes grillées. Belle attaque crémeuse, prolongée par une évolution vive au caractère acidulé dont on apprécie la texture et la bulle fine. Un style racé, nerveux, idéal pour ouvrir l'appétit.*