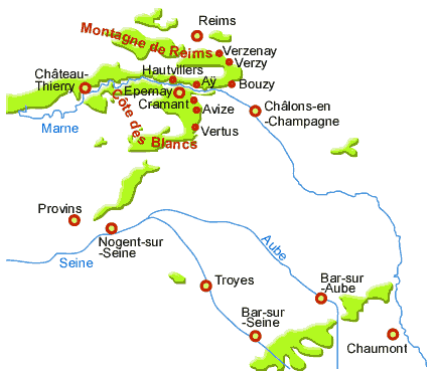


Champagne Brut Carte d'Or Bernard Tornay



Les terroirs de champagne : la montagne de Reims

La Montagne de Reims occupe un vaste espace naturel le plus au nord de la champagne. La vigne est disposée sur les coteaux, sur des sols calcaires très profonds ou argilo-crayeux. L'orientation globale de la région décrit un arc de cercle allant du nord (Mailly Champagne) au sud-est (Bouzy). Sur ce terroir, le cépage du pinot noir, à la pulpe incolore et à la peau noire est roi. Il s'adapte parfaitement à la rigueur du climat et au sol calcaire. Il est planté sur 60% de la superficie. Ses caractéristiques sont la résistance et générosité. Il offre la puissance, le corps et la vinosité au champagne. On peut élaborer des cuvées faites uniquement à partir du cépage pinot noir que l'on dénomme champagne « Blancs de noirs ».

Les 40% restant sont plantés en chardonnay. C'est une variété plus hâtif mais aussi plus sensibles aux aléas du climat tel que les gelés de printemps qui sont fréquentes dans cette partie septentrionale du pays. Les chardonnays sont très localisés, principalement sur deux terroirs, terroirs, Trépail et Villers Marmery.

BERNARD TORNAY, récoltant-manipulant, est implanté à Bouzy, au cœur du vignoble champenois. Classé 100% Grand Cru Bouzy. Associant tradition et modernité, la maison Tornay constitue une sagesse dans l'univers Champenois. Une production limitée, un approvisionnement qui privilégie les crus dont l'indice de pureté va de 95 à 100 %, et qui constitue le cœur des cuvées, un respect absolu des principes qualitatifs qui fait depuis de nombreuses années la réputation de la marque. Le champagne Tornay est né dans les années 50. Aujourd'hui c'est Nathalie Tornay et son mari Rudy Hutasse qui sont à la tête de l'exploitation. Une grande importance est accordée à la vinification, avec une cuverie haute technologie, développée dans la continuité de la vision de monsieur Tornay. La recherche gustative des champagnes Tornay réside dans la souplesse et la rondeur. Les cuvées sont abouties, prêtes à boire.

Le Brut Carte d'Or, un assemblage de 5 années de vins issus de cépages Pinot noir et Chardonnay.

Un nez de pomme sucrée, avec une petite touche de framboise. Arômes de baies rouges, de noisettes et de pain fraîchement cuit. Il est bien équilibré en bouche avec une légère acidité très agréable. Il accompagne parfaitement un fromage persillé comme le gorgonzola, mais également des huîtres.