

# Champagne Clandestin "Les Revers" Brut Nature 2019



CHAMPAGNE CLANDESTIN

Prix du produit :

**480,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: CHAMPAGNE  
Vigneron(ne): B. Doussot (Champ.  
CLANDESTIN)  
Appellation: Champagne  
Couleur: bulles, blanc  
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +  
Format: 75cl  
Mode de culture: "xxx" non certifié  
Cuvée: Les Revers  
RVF: 93/100  
Wine Advocate (Parker): 93+/100  
Cépage dominant: chardonnay

## Description brève du produit :

Blanc de Blancs (100% Chardonnay) issu d'une parcelle argilo-calcaire orientée NORD de la Côte des Bar. **93/100 RVF** *Une belle définition du sud de la Champagne.*

## Description du produit :

**PRESENTATION DU CHAMPAGNE CLANDESTIN  
ET TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur

**Champagne Clandestin Les Revers Brut Nature 19**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : **93/100.** "Les Revers bénéficie aussi d'une année supplémentaire. C'est un chardonnay cristallin et précis, une grande réussite qui en garde sous le pied."

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023** (sept.2022) : **93/100.** Les Revers d'une mâche imposante, presque tannique, porté par une superbe allonge, nécessite aussi de patienter. Son côté joliment citronné le destine à la table. Quel plaisir de goûter des champagnes détendus, avec une telle liberté de ton, sans artifice. L'archétype du champagne contemporain que l'on a envie de savourer à longueur d'année.

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley, aout 2023) : 93+/100. *The most chiseled, electric wine in Doussot's range is the NV Brut Nature Les Revers, derived from north-facing holdings higher up the slope. Unwinding in the glass with scents of crisp Anjou pear, citrus oil, smoke, white flowers and oyster shell, it's medium to full-bodied, dense and incisive, with a tangy spine of acidity and a long, penetratingly saline finish.. Drink 2023-2035.*

#### Fiche technique rédigée par le Domaine :

**Cépages** : 100% Chardonnay

#### Terroir :

Deuxième étage du Kimméridgien  
Sol argilo-calcaire de l'Aube (Côte des Bar).  
Un seul lieu-dit : 38 ares  
Raisins biologiques

**Orientation unique** : NORD

#### Vinification :

Levures indigènes  
Vinification en demi-muids (600l)  
Élevage sur lies pendant 10 mois, 15 mois sur lattes  
Brut nature : zéro dosage  
Une seule année, pas de vin de réserve