



nyetimber.com



Angleterre 



Nyetimber

Classic Cuvée NM

HISTOIRE :

Nyetimber, pionnier du vin effervescent anglais, incarne l'alliance entre terroir, rigueur et prestige. Mentionné dès 1086 dans le Domesday Book, le domaine ne plante ses premières vignes qu'en 1988. Aujourd'hui, Nyetimber compte 11 vignobles répartis entre le West Sussex, le Hampshire et le Kent. Les sols crayeux et les cépages champenois, alliés à un climat frais, favorisent une maturation lente, gage de finesse et d'acidité.

Depuis 2006, Eric Heerema dirige le domaine, avec Cherie Spriggs, maître de chai, et Brad Greaux, œnologue. Leur credo: une qualité sans compromis. Aucun raisin n'est acheté et aucun vin n'est produit si les conditions ne sont pas optimales.

Les cuvées emblématiques telles que "Classic Cuvée", "Blanc de Blancs" ou "1086 Rosé" ont été saluées par de nombreuses distinctions. En 2025, le Blanc de Blancs Magnum 2016 a été sacré Champion Sparkling Wine à l'International Wine Challenge. Servi régulièrement lors des banquets de la famille royale, Nyetimber incarne à merveille le renouveau du vin effervescent anglais, mêlant tradition, innovation et raffinement.

APPELLATION : English Sparkling Wine

CÉPAGE : 55/65% Chardonnay
30/40% Pinot Noir
5/15% Pinot Meunier

TERROIR : Calcaire et silex

RÉGION : West Sussex & Hampshire

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12%

ACIDITÉ : 8.5 g/L

SUCRE RÉSIDUEL : 8,5/10 g/L

ELEVAGE :

36 mois sur lattes

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 10 ans

Température de service : 8-10°C

NOTE PRESSE :

Robert Parker : 91/100

Wine Spectator : 93/100

NOTE DE DEGUSTATION:

"La "Classic Cuvée", vin phare du domaine présente une belle énergie et un bel équilibre, avec un support acide sans aucune austérité, ni verdeur. L'ensemble est soutenu par une mousse délicate et une bulle dynamique. Beau caractère pâtissier témoin des 36 mois sur lattes. Il n'est pas étonnant qu'il soit reconnu comme l'un des meilleurs vins mousseux anglais."

Jeremy Cukierman MW

ACCORDS :

Gougères, crabe du Devonshire, aiglefin fumé et pomme granny smith, asperges sauce hibiscus,

