



Pierre Pétters è una maison di Récoltant-Manipulant da sei generazioni. L'azienda ha sede a Le Mesnil-sur-Oger, nel cuore della Côte des Blancs. La storia di questa maison ha inizio nel 1858 quando Gaspar Pétters, originario del Lussemburgo, sposa una giovane di Le Mesnil-sur-Oger proprietaria di alcuni ettari di vigneti. Solo nel 1919 Camille, il nipote di Gaspar Pétters, decide di produrre e commercializzare bottiglie in proprio. Oggi la maison Pierre Pétters, che dal 1944 porta il nome del figlio maggiore di Camille, possiede 19 ettari di vigneti nella regione della Côte des Blancs e più precisamente nei villaggi di Mesnil sur Oger, Oger, Avize e Cramant. Gli champagne Pierre Pétters sono tutti classificati Grand Cru, prodotti con Chardonnay (Blanc de Blancs) ad eccezione dello Champagne Rosé "Rosé for Albane". I vigneti dell'azienda Pierre Pétters hanno un'età media di 30-45 anni e sono ubicati in un terroir caratterizzato da un'importante componente gessosa. Gli champagne Pierre Pétters si caratterizzano per l'equilibrio e gli aromi propri dello Chardonnay regalando all'assaggio finale la finezza del terroir.

L'Étonnant Monsieur Victor Edition MK.

Varietà Chardonnay.

Vigneti Questo Champagne, composto da più millesimi, è frutto di un'attenta selezione delle migliori riserve, a partire dall'annata 1988, a cui viene assemblata – in parte equivalente – la migliore partita dell'ultima vendemmia realizzata con uve provenienti dal terroir Les Chétilons di Mesnil sur Oger.

Vinificazione L'affinamento sulle fecce fini in bottiglia, tappata con sughero naturale, perdura per cinque anni.

Caratteristiche L'Étonnant Mr. Victor MK è frutto della collaborazione tra Rodolphe Pétters, per la parte enologica, ed il figlio Victor, per la personalizzare e la realizzazione delle etichette di questa speciale cuvée: la parte finale del nome del vino, MK, fa riferimento all'artista parodiato da Victor ovvero Takashi Murakami. La prima annata è stata la 09 ovvero la 2009 a cui hanno fatto seguito la 10 (2010), 11 (2011), ... La mineralità del suolo unitamente alla presenza di calcare si esprime pienamente in questa cuvée di Chardonnay.

