

DECANTER, GRANDE-BRETAGNE
1er JUILLET 2011

Decanter EXPERT'S CHOICE

Very dry Champagne

Ever drier categories of Champagne are all the rage at the moment, but there's more to these wines than just their lower sugar levels, says Michael Edwards



Ayala, Perle d'Ayala Nature Brut 2002 ★★★★★ 18

£60–£65 D&A Wines, Divine, Slurp

Lemon green-gold colour, lovely scents of citrus fruit and white flowers, then richer tones of white peaches. Invigorating drive and energy clothed in a silky caressing texture. Great purity, bone-dry, and in no way astringent. Class.

Drink: 2011–2013. **Alc:** 12%

RVF, LES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2011



■ Ayala & Co

CHAMPAGNE

Présidée par le plus célèbre nœud papillon de Champagne, Hervé Augustin, cette vénérable maison d'Aÿ fondée en 1860 appartient au voisin Bollinger depuis février 2005. Elle mise sur des champagnes «zéro dosage», qu'elle décline en bruts et en millésimés (Perle). D'où des fermentations malolactiques systématiques, qui permettent d'arrondir les vins clairs. L'ancien propriétaire, le groupe Freys, ayant conservé les 20 ha du vignoble, Ayala, qui ne dispose plus que d'un hectare à Chouilly, achète tous ses raisins via Bollinger - soit l'équivalent de 100 ha. La gamme reste tournée vers le pinot noir, notamment l'entrée de gamme, Brut Majeur, qui a fait de nets progrès. Le stock permet toujours de fournir de petits volumes de Perle d'Alaya.

Les vins : dans un style facile, délicatement mais franchement fruité, le brut est une réussite. Ainsi que la version Rosé Majeur, tout à la fois intense et retenue. Dans la déclinaison «zéro dosage», le Brut Nature est très salin, le Rosé 2002 est tendu, juste et finement framboisé. Dans ce même immense millésime, on ne manquera pas un très personnel blanc de Blancs aux nuances de fruits rouges, et une déclinaison de cuvée Perle dont la version Nature emporte les suffrages, surtout en l'imaginant servi au côté d'un homard breton à la nage. Cette dégustation confirme la montée en puissance de cette maison.

□ Brut 1999	38,25 € cav.	14,5
□ Brut Blanc de Blancs 2002	40,05 €	15
□ Brut Majeur	29,25 € cav.	14
□ Brut Nature Zéro Dosage	31,95 € cav.	14,5
□ Perle d'Ayala 2002	58,05 € cav.	16
□ Perle d'Ayala Nature 2002	61,65 € cav.	16,5
■ Brut Majeur	34,65 € cav.	14,5
■ Brut Nature Zéro Dosage	47,25 € cav.	15,5

Rouge : n.c.

Meunier ou Pinot Meunier 28 %, Pinot noir 72 %

Blanc : n.c.

Chardonnay 100 %

Production moyenne : 600 000 bt/an

L'EXPRESS SUPPLEMENT, 8 JUIN 2011



Champagnes blancs, notre sélection

Ayala, Zéro Dosage

Depuis son rachat par les Champagnes Bollinger, la progression de cette autre maison d'Aÿ est spectaculaire, avec notamment une maîtrise dans les cuvées non dosées qui force le respect.

16/20, 32 €

03-26-55-15-44

Ayala, Rosé Majeur

Arômes finement framboisés, délicatesse et profondeur. La cuvée apparaît en net progrès.

16/20, 26 €

03-26-55-15-44



Wine Spectator



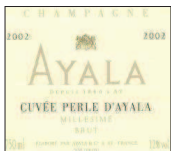
Ayala Blanc de Blancs 2002: 94 points "Top Wine"

Delivers a seductive mélange of graphite, honey, peach and coffee aromas and flavors, with finesse and harmony. Vibrant structure keeps this focused and lingering on the finish. The aftertaste suggests candied citrus. Drink now through 2024. –BS (Dec 15, 2010)



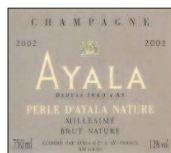
Ayala Brut Millesimé 1999: 93 points

A delightful Champagne, fresh and harmonious, offering peach, lemon cake, tobacco and toast notes. Vibrant and elegant, with a lingering, chalky finish. Drink now through 2020. - BS (Oct 3, 2009)



Ayala Cuvée Perle d'Ayala 2002: 93 points

Supple and creamy, evoking vanilla, coffee, apricot and mineral aromas and flavors. There's an appealing combination of finesse and power against a tightly knit fabric and a complex flavor profile. Fine length. Drink now through 2020. - BS (Nov 15, 2009)



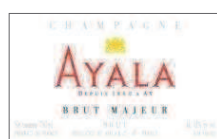
Ayala Perle Nature 2002: 92 points

On the dry side, open and airy, exhibiting honey, peach and whole-grain toast aromas and flavors. Graphite and pencil shavings show its mineral side, and the finish stays focused and long. Very harmonious. Drink now through 2020. - BS (Nov 15, 2009)



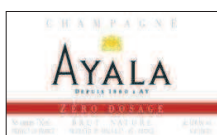
Ayala Rosé Majeur NV: 90 points

Light-weight and delicate, yet with a dry profile framing strawberry, cherry and red currant flavors. There's grip, but also a harmony that continues into the lingering finish. Drink now through 2011. –BS (Nov 30, 2009)



Ayala Brut Majeur NV: 90 points "Top Value"

A creamy, opulent style, offering honey, apple tart and grapefruit notes, with hints of roasted nut and coffee. This has the structure to stay persistent and fresh, with a crisp, chalky finish. Drink now. –BS (Nov 30, 2010)



Ayala Zéro Dosage Brut Nature NV: 90 points

A toasty Champagne, with a wooly texture, firm acidity and flavors of biscuit, smoke, straw and citrus zest. There's a mineral vein throughout and good balance overall. Drink now through 2015.—A.N. (Dec 2010)



Ayala Cuvée Rose Nature: 89 points

A dry style with moderate richness permeated by strawberry, watermelon and spice flavors. Precise balance and a mouthwatering finish add to its appeal. Drink now. – BS (web 2009)

LE MONDE MAGAZINE

SUPPLEMENT AU MONDE N° 20492, SAMEDI 11 DECEMBRE 2010



Grands champagnes

AYALA, ROSÉ NATURE, ROSÉ Installée à Ay, cette maison produit des vins dotés d'une véritable personnalité, droite, svelte, sans lourdeur, dont les cuvées Zéro-Dosage (c'est à dire sans ajout de sucre lors de la mise en bouteille) constituent l'incarnation. L'ensemble progresse et fait d'Ayala une marque recommandable. Rosé sans concession, pour amateurs exigeants : pur, intense, presque minéral.
16,5/20. 35 €
(03 26 55 15 44)

Stephen Tanzer's
INTERNATIONAL WINE CELLAR

November-December 2009

NV Ayala Zero Dosage Brut Nature

90

(\$45; L0906A0B01; disgorged October, 2008) Light yellow with a strong bead. An expansive, highly perfumed bouquet displays lemon zest, orange and green apple, plus a subtle undertone of fresh bread. Gently sweet on entry, then nervy and taut in the middle palate, offering pure citrus flavors and a hint of succulent herbs. Nicely precise Champagne with strong finishing cut and spicy persistence.

1999 Ayala Brut Vintage

89

(\$65) Vivid yellow with tiny bubbles. Gently smoky aromas of yellow apple, pear and white peach, with complicating notes of sweet butter and lemon zest. A spicy, energetic midweight that plays deep orchard fruit flavors off nervier citrus and mineral qualities. Finishes with good cut and a slow-building candied nut element. (Cognac One, New York, NY)

2000 Ayala Blanc de Blancs Vintage

88

(\$70) Bright gold with a frothy mousse. Gently toasty citrus and pear aromas are deepened by notes of nougat and floral honey. Pliant, subtly spicy lemon and poached pear flavors are firmed by a note of talc and turn faintly bitter on the back end. Finishes on a tangy, dry mineral note, with strong citric snap. Very well focused but slightly austere today. Will a few years of bottle aging allow it to unwind and flesh out?

NV Ayala Brut Majeur

88

(\$60; L083A1B01; disgorged April, 2008) Bright yellow-gold. Pungent aromas of baked apple, pear skin, toasted nuts and brown spices. Rich and fleshy, offering palate-coating orchard fruit flavors and notes of allspice, herbs and toasty lees. Nicely blends sweetness and spiciness but finishes a bit abruptly, with an echo of dusty minerals.

NV Ayala Rose Majeur

87

(\$60; L0813A4B01; disgorged January, 2008) Light peach skin-tinged pink. Musky aromas of cherry, berry skin and lees, with a hint of tarragon. Chewy, slightly bitter red fruit flavors are underscored by notes of pepper and herbs, with a hint of heat on the back end. Packs solid punch and finishes with good grip, but I find this a tad rustic for a higher score. (Cognac One, New York, NY)