

PERLE

MILLÉSIME 2015 EXTRA BRUT



AYALA
CHAMPAGNE

PASSION ET SAVOIR-FAIRE
PRÉSERVENT L'ARTISANAT
NÉCESSAIRE POUR
FAÇONNER LA

PERLE, UN TIRAGE

CONFIDENTIEL SOUS
BOUCHON LIÈGE, REMUÉ
SUR PUPITRE ET DÉGORGÉ
À LA MAIN DANS LES CAVES
DE LA MAISON.

SHAPED WITH PASSION
AND SAVOIR-FAIRE
AS A TESTAMENT OF
CRAFTSMANSHIP,
EACH BOTTLE OF

PERLE IS BOTTLED

UNDER CORK,
HAND RIDDLED
ON PUPITRES AND
DISGORGED BY HAND IN THE
HOUSE'S CELLARS.



PERLE

SYMBOLE
DU SAVOIR-FAIRE
AUTHENTIQUE
ET DE L'HISTOIRE
DE LA MAISON

AYALA Perle incarne la singularité d'un grand champagne au **savoir-faire authentique** conservé précieusement et **transmis de génération en génération** depuis la fondation de la Maison par Edmond de AYALA en 1860.

Perle évoque ce joyau précieusement caché dans l'obscurité des caves champenoises de la Maison et qui a donné son sens au nom de cette cuvée d'exception.

4

PERLE

A SYMBOL
OF THE HOUSE'S
HISTORY AND
AUTHENTIC
CRAFTSMANSHIP

AYALA Perle embodies the singularity of a fine champagne with **authentic craftsmanship**, carefully preserved and **passed down from generation to generation** since the establishment of the House by Edmond de AYALA in 1860.

Perle calls to mind a jewel – a pearl – safely hidden away in the darkness of the House's champenois cellars and that gave this exceptional cuvée its name.

5

Cette cuvée
est toujours
millésimée
et seulement
12 millésimes
sont sortis
des caves
à ce jour :
1990, 1993,
1995, 1997,
1999, 2000,
2001, 2002,
2005, 2006,
2012, 2013.

CE 13^E
MILLÉSIME,
AYALA PERLE
2015,
MARQUE LES

30

ANNÉES
D'EXISTENCE

DE CETTE CUVÉE
D'EXCEPTION
À TIRAGE TRÈS
CONFIDENTIEL.

THIS 13TH
VINTAGE,
AYALA PERLE
2015,
MARKS THE

30

YEAR
ANNIVERSARY

OF THIS
EXCEPTIONAL
CUVÉE BOTTLED
IN VERY LIMITED
QUANTITIES.

This wine
is always
vintaged
and only
12 vintages
have been
released
so far:
1990, 1993,
1995, 1997,
1999, 2000,
2001, 2002,
2005, 2006,
2012, 2013.

UN
FLACON
IDENTITAIRE

*Lancé lors
du premier
millésime
de la cuvée
en 1995, à
l'origine du
flacon actuel
de toutes les
cuvées de
Champagne
AYALA.*

*Une forme
idéale pour
l'épanouisse-
ment du vin
en bouteille,
le corps large
favorisant le
contact
avec les lies.*



© Nicolas Demoulin

PERLE'S
ICONIC
BOTTLE
SHAPE

*was
launched
with the
first vintage
edition of
this cuvée in
1995 and is
the original
iteration
of all
Champagne
AYALA
bottles
shape.*

*The bottle's
wide body
encourages
lees contact,
providing
the ideal
environment
for wine
ageing.*

UN ASSEMBLAGE D'EXCEPTION

AN OUTSTANDING BLEND

AYALA Perle est élaborée à partir des crus fondateurs du style de la Maison autour d'une année de vendange. Composée **exclusivement de Grands Crus de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims**, chaque flacon est unique et la sélection des vins de l'assemblage aussi avec pour objectif **un grand potentiel de garde.**



© Goodkids

AYALA Perle is crafted with a blend of the House's style founding crus from a single harvest. **Exclusively with Grands Crus from the Côte des Blancs and the Montagne de Reims**, each bottle is unique – as are the wines that make up the blend, which are selected for their **outstanding ageing potential.**

CHOUILLY

Équilibre
et gourmandise
Balance
and delicacy

CRAMANT

Finesse et
fraîcheur crayeuse
Refinement and
chalky freshness

LE MESNIL- SUR-OGER

Minéralité
et potentiel
de vieillissement
Minerality and
ageing potential

OGER

Caractère
et intensité
Personality
and intensity

CÔTE DES BLANCS

CHARDONNAY

80%
+
20%

PINOT NOIR

MONTAGNE DE REIMS

Aÿ

Structure
et générosité
Structure
and generosity



2015

Une année marquée par la sécheresse et des vendanges du 7 au 23 septembre, avec un état sanitaire idéal et une **maturité optimale** sur les Terroirs sélectionnés. Les Chardonnays sont dotés d'une grande richesse et rondeur et les Pinots Noirs d'une certaine puissance et générosité.

A year marked by drought and harvest from 7th to 23rd of September with excellent conditions and an **optimal ripening** of grapes on selected Terroirs. Chardonnays show great richness and roundness whereas Pinots Noirs are powerful and generous.

2015

LE BÉNÉFICE DU TEMPS LONG

Le vieillissement prolongé en caves se fait **sous bouchon de liège pendant plus de 8 ans**, lui conférant un profil aromatique complexe. Le bouchage liège permet un phénomène de micro-oxygénation et assure un développement des arômes du vin plus serein.

LE REMUAGE EST FAIT
SUR DES PUPITRES EN CHÊNE
TRADITIONNELS AU CŒUR
DES CAVES DU SITE DE Aÿ.

Fruit d'un véritable
travail d'orfèvre,
chaque flacon
est dégorgé à la
main à 5g/L pour
ce millésime 2015
puis laissé au repos
1 an en caves avant
expédition.

THE BENEFITS OF LONG AGEING

Long cellar-ageing – **over 8 years under natural cork** – has given Perle a complex aroma profile. Using natural cork enables micro-oxygenation and ensures the development of particularly crystalline aromas, while also improving the wine's ageing potential.

*RIDDLING IS CARRIED OUT ON
TRADITIONAL OAK PUPITRES IN
THE DEPTHS OF THE Aÿ CELLARS.*

Every bottle is
a true work of
craftsmanship,
disgorged by
hand at 5g/L for
this 2015 vintage
and left to rest
for one year in
the cellars before
shipment.





© Nicolas Demoulin

UNE DÉGUSTATION HORS DU TEMPS

Cachée dans l'obscurité des caves traditionnelles brutes et voûtées, la cuvée Perle cultive la rareté d'un moment d'exception et se dévoile un peu plus à chaque nouveau millésime. La craie garde en mémoire l'eau qui s'est écoulée depuis 1995, année du premier millésime de Perle, et permet de garantir des conditions de vieillissement optimales. Ce 13^{ème} millésime de Perle est aujourd'hui le nouveau témoin des mémoires vivantes de la Maison historique d'Aÿ comme une ode au savoir-faire artisanal.

A TIMELESS TASTING EXPERIENCE

Hidden in the darkness of traditional vaulted cellars, Perle praises the rare, exceptional moment in life and unveils itself a little more with each new vintage. The chalk keeps track of the water that has passed since 1995, the year of Perle's first vintage, and helps to preserve optimal ageing conditions for the wine. This 13th vintage of Perle is the latest release as a witness to the living memories of the historic House of Aÿ and as a tribute to artisanal know-how.

COMPLEXE ET GÉNÉREUSE

“

À L'ŒIL,
*un or soutenu
avec des bulles
délicates.*

AU NEZ,
*arômes de pain
grillé, de tabac
blond et de noisette
sont suivies par
des notes de fleurs
séchées avec une
pointe d'eucalyptus,
signature des
Pinots d'Aÿ.*

EN BOUCHE,
*notes d'agrumes
confits, typiques de
la Côte des Blancs
créant la surprise
sur un millésime
aussi chaleureux
que 2015.
La bouche se
poursuit sur des
notes gourmandes
de cacao et de fruits
secs. De beaux
amers, présents
tout au long de
la dégustation,
viennent structurer
ce vin doté d'une
grande longueur
en bouche. Un
subtil équilibre
entre fraîcheur,
complexité et
générosité.*

”

JULIAN GOUT
Chef de Caves

COMPLEX AND GENEROUS

“

TO THE EYE,
*an intense gold
with delicate
bubbles.*

TO THE NOSE,
*aromas of
toasted bread,
mild tobacco and
hazelnut followed
by notes of dried
flowers with a hint
of eucalyptus,
characteristic of
Pinots from Aÿ.*

ON THE PALATE,
*notes of candied
citrus fruits, typical
from the Côte des
Blancs creating the
surprise in a vintage
as warm as 2015.
The tasting contin-
ues with notes of
cocoa and dried
fruits. All tasting
long, beautiful bit-
ters structure the
wine which shows
a great length.
A subtle balance
between fresh-
ness, complexity
and generosity.*

”

JULIAN GOUT
Cellar Master



© Nicolas Demoulin



© Liza Miri

Fondé en 1860 par Edmond de Ayala, au cœur du village d'Aÿ Grand Cru, Champagne Ayala, pionnier dans l'introduction de vins faiblement dosés, se distingue par la pureté de son style.

Issue d'un savoir-faire préservé, chaque cuvée exprime l'élégance du Chardonnay et la singularité d'un lieu où tout est fait à demeure à partir d'une diversité de crus unique en Champagne. Cultivant cette diversité de Terroirs avec passion, la Maison continue ainsi de perpétuer la vision de son fondateur. Ce travail d'orfèvre, sans artifice, révèle l'essentiel.

Révéler l'essentiel est la mission portée par la Maison AYALA, qui souhaite faire bouger les lignes d'un art-de-vivre conscient, plus vivant : de l'expression pure de la matière à l'importance des liens qui nous unissent.

Founded in 1860 by Edmond de Ayala, in the heart of Aÿ Grand Cru, Champagne Ayala, a pioneer in the creation of low dosage wines, stands out thanks to its purity of style.

Using a preserved savoir-faire, each cuvée expresses the elegance of Chardonnay and embodies the singularity of a place where everything is crafted on-site with a unique diversity of crus from Champagne's vineyard. Truly caring for a great diversity of Terroirs, the House continues to perpetuate his founder's vision. This bespoke craftsmanship, without artifice, honours the essence.

Honour the Essence is the mission carried out by Maison AYALA, which aims at shifting the boundaries of a conscious art-of-living, making it more vibrant: from the finest expression of Champagne's Terroirs to the importance of sharing moments together.



1 rue Edmond de Ayala – 51160 Ay
Tél. : +33 (0)3 26 55 15 44
contact@champagne-ayala.fr

