

CUVÉE CONTRASTE BLANC DE PINOT NOIR - EXTRA BRUT

« L'ÉLÉGANCE ET LA VINOSITÉ DU PINOT »

Dosage EXTRA BRUT à 5,5 g/l. Vieillessement de 24 mois minimum en cave avant dégorgement.
100% Pinot Noir (dont 20% de vins de réserve) en provenance des vignobles de la Côte des Bar (Bragelogne Beauvoir, Bligny, Bar sur Seine) et de la Montagne de Reims (Bisseuil).



Disponible en bouteille.

Analyse visuelle

La robe de cette cuvée est bien dorée, appétissante. L'effervescence apparaît avec une certaine retenue et alimente un mince cordon de mousse en surface. L'ensemble évoque la sérénité et génère un sentiment de pleine maturité.

Analyse olfactive

Le premier nez est immédiatement «pâtissier». On perçoit des effluves de brioche, de crème, de miel, de fruits cuits qui nous appellent en cuisine. À l'aération, l'expression s'enrichit de notes gourmandes de compotes et de sucre d'orge. Plus tard, on décèle une pointe de nougat, ainsi qu'un fond d'herbes sèches. Ensuite, l'automne pointe son nez avec les abricots secs, le jus de viande, la fumée de hêtre et le pain grillé. Il s'agit d'un nez parvenu à maturité. Complexe et élégant, il propose un très bel équilibre entre arômes de fruits mûrs, de maturité en cave et d'évolution après dégorgement.

Analyse gustative

L'attaque est très confortable, souple et habillée d'une effervescence crémeuse, puis la vinosité s'affirme. Le vin est chaleureux, corsé, tandis que l'effervescence devient plus tonique et l'acidité produit plus de salivation. L'ensemble gagne ainsi en fluidité, d'autant plus que le dosage est à peine perceptible, et l'équilibre se fait entre fraîcheur et vinosité. Ainsi ce champagne se dispense d'artifices et se livre avec franchise, faisant apprécier sa texture ample et souple, chaude, volumineuse et fluide, comme la laine.

Finale

La finale est très longue (10 secondes de persistance) et riche. Calcaire et chaleureuse, elle termine sa course sur une minéralité affirmée, faite de notes salines et d'amertume cacaotée.

Cette cuvée, mature et vineuse, offre sa complexité aromatique, sa pureté en bouche et se livre sans fard. Elle propose avec assurance son caractère abouti.

Service et accords

N'hésitez pas à servir cette cuvée dans une flûte bien galbée, entre 10 et 12°C de température, afin de profiter de sa maturité et de sa franchise. À table, elle appréciera les mets de textures tendres, bien nets et exhalant des arômes automnaux. On pense à des tagliatelles à la crème de truffe, un risotto aux cèpes, des raviolis aux champignons, des Saint-Jacques rôties à la crème de potiron, à une sole meunière.

Récompenses

