

CUVÉE ORIGINE

« L'EXPRESSION DE LA CHAMPAGNE »

Dosage BRUT à 8 g/l. Vieillessement de 30 mois minimum en cave avant dégorgement.
Assemblage de 60% Pinot Noir et 40% Chardonnay (dont 25% de vins de réserve) en provenance de 7 crus différents, vignobles de la Côte des Bar (Aube), de la Côte des Blancs (Grauves) et de la Montagne de Reims (Bisseuil).



Disponible en demi-bouteille, bouteille et magnum.

Analyse visuelle

La belle robe blonde de la cuvée Origine annonce une certaine matière. L'effervescence, bien nourrie par des bulles argentées, alimente un beau cordon de mousse en surface. La présentation générale de cette cuvée est élégante et appétissante.

Analyse olfactive

La première impression olfactive est pâtissière et fruitée. On perçoit la pâte à tarte et la poire, nuancées d'épices et de miel, sur un fond racinaire. À l'aération, l'expression devient plus mature avec des fruits blancs compotés, de la réglisse, du thym. Après dix minutes dans la flûte, la tenue à l'air est parfaite. Il s'agit d'un nez juteux et séduisant, qui oscille tendrement entre le jardin et la cuisine.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est large et tonique. L'effervescence marque tout d'abord son territoire avant de s'effacer devant la consistance du vin. La balance acide-sucre apporte une certaine étoffe à la cuvée ainsi qu'une sensation acidulée. Peu à peu, une perception saline fait son apparition, accompagnée d'un effet de « mâche ». Dense et charnu, relativement ferme aussi (effervescence, salinité et minéralité), l'ensemble propose ainsi une texture suggérant le lin. L'expression aromatique quant à elle est toujours fruitée et pâtissière.

Finale

La finale est longue (7 à 8 secondes de persistance aromatique) et sapide. Elle s'évanouit sur une trace de sel, en laissant le souvenir d'une belle matière et d'une amertume rafraîchissante, de type mentholé.

La cuvée Origine fait apprécier son caractère fruité et pâtissier au nez ainsi que sa matière charnue et minérale en bouche. Elle évoque ainsi son terroir... d'origine.

Service et accords

Servir cette cuvée dans une flûte galbée à 10°C de température afin de mettre sa texture en valeur. Au moment de l'apéritif, elle appréciera la compagnie de charcuteries sèches. À table, on proposera des chairs assez ferme, mais pas trop comme la lotte, le rouget, le st-Pierre, le poulet, la pintade, et des fromages à pâtes cuites.

Récompenses depuis 2019

