

CUVÉE SAINT-NICAISE - PREMIER CRU BLANC DE BLANCS MILLÉSIME 2014

« LA PERSONNALITÉ DES GRANDES CUVÉES DE CHAMPAGNE »

Dosage BRUT à 7 g/l. Vieillessement de 5 années minimum en cave avant dégorgement.
100% Chardonnay en provenance de vignobles Premier Cru de la Côte des Blancs (Grauves) et de la Montagne de Reims (Bisseuil).



Disponible en bouteille, magnum, jéroboam et mathusalem.

Analyse visuelle

La robe d'un jaune vert lumineux est magnifique. Elle est animée par une myriade de bulles scintillantes qui nourrissent un mince cordon de mousse bien blanc. L'ensemble génère un sentiment de sérénité et de volupté.

Analyse olfactive

La première impression olfactive est particulièrement élégante. Elle propose des arômes de crème de citron, de lait d'amande, de pâte sablée sur un fond légèrement anisé et iodé. À l'aération, l'expression s'enrichit de notes de thym, de mimosa et de miel. Après dix minutes dans la flûte, la tenue à l'air est parfaite et montre la bonne santé et le potentiel de ce vin. Frais et élégant, il annonce un vin en tout début de maturité.

Analyse gustative

L'attaque est à la fois douce et délicate et ouvre presque immédiatement sur une sensation crayeuse. Ensuite, la fraîcheur génère une salivation importante et tend le vin. Cette forme longiligne révèle néanmoins une belle matière, un caractère charnu. On perçoit l'effervescence qui, joliment enrobée par le dosage, se manifeste comme une caresse. L'ensemble donne ainsi le sentiment d'une belle matière, fine et douce, comme une soie épaisse.

Finale

La finale est longue (8 secondes de persistance environ), délicatement saline et marquée par une note « fumée » originale, ainsi qu'une sensation légèrement ferrugineuse.

La cuvée Saint-Nicaise 2014 est empreinte d'élégance et de dynamisme. Elle restitue ainsi le bel équilibre de l'année. La délicatesse des parfums et des sensations tactiles en bouche, leur fraîcheur aussi, signent une cuvée remarquable dont l'équilibre suggère un très beau potentiel de vieillissement.

Service et accords

Il convient de servir « Saint-Nicaise 2014 » dans une flûte bien galbée et entre 10 et 12°C de température afin de profiter de sa belle texture. À table, il conviendra de rechercher les textures les plus nobles : poissons crus, langoustines, soles, Saint-Jacques, filets de viandes, accompagnées de sauces crème, légères et délicates.

Récompenses

