

CUVÉE SIGNATURE - PREMIER CRU

« LE STYLE DE NOTRE MAISON »

Dosage BRUT à 8 g/l. Vieillessement de 36 mois minimum en cave avant dégorgement.
Assemblage de 80% Chardonnay et 20% Pinot Noir (dont 20% de vins de réserve) en provenance de vignobles Premier Cru de la Côte des Blancs (Grauves) et de la Montagne de Reims (Bisseuil).



Disponible en demi-bouteille, bouteille, magnum et jéroboam.

Analyse visuelle

La robe dorée claire de la cuvée « Signature » est animée de bulles fines et calmes qui génèrent un beau cordon de mousse. L'impression générale suggère la sérénité.

Analyse olfactive

Le premier nez est bien ouvert et classique. On perçoit immédiatement des parfums qui évoquent les fruits blancs comme la poire ou la pomme reinette, ainsi que les agrumes. Ce fruité s'accompagne de notes d'évolution en cave comme le biscuit et les amandes qui soulignent le bon vieillissement du vin. À l'aération, des notes plus mures apparaissent (fruits cuits, amande grillée, croûte de pain). Il s'agit d'un nez évoluant dans un registre complexe, s'ouvrant sur la jeunesse avant de glisser vers la maturité et de proposer de belles notes d'autolyse.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est tendre et gourmande puis le développement propose une belle étoffe. Le dosage et l'effervescence s'associent pour apporter un joli volume en bouche tandis que la belle acidité apporte de l'élégance et du dynamisme. La cuvée se livre avec grâce, sans excès, montrant un équilibre parfait entre corps et effervescence, fraîcheur et dosage en liqueur. Cette harmonie engendre une texture caressante, fine et chaleureuse, comme le cachemire.

Finale

La finale prolonge parfaitement les impressions perçues en bouche. De belle longueur (environ 8 secondes de persistance) et légèrement crayeuse, elle s'exprime avec netteté et délicatesse avant de s'éteindre sur des notes d'agrumes, d'amande et de craie humide.

Il s'agit d'un Champagne équilibré, à l'élégance raffinée et à la texture caressante. L'ensemble laisse un sentiment de sérénité et de fin d'été.

Service et accords

La cuvée « Signature » doit être servie dans une flûte assez galbée entre 8 et 10°C de température afin de respecter son équilibre. À table, elle cherchera la compagnie de poissons et de viandes blanches à la chair délicate. On pense au saumon gravelax, au boudin blanc de Rethel, aux ravioles de Roman, au risotto au safran ou aux coques, aux quenelles de poissons ou de volailles... et aux fromages de chèvre les plus fins, risotto au safran ou aux coques, aux quenelles...

Récompenses depuis 2019

