Champagne

fier ce fît

Collection Printemps

2021

Reims

Champagne

fier ce fît

Collection Printemps
2021

Reims



FIER CE FÎT
The Champagne's Haute Couture Collection

Fier Ce Fît est une **Collection** de **Champagnes d'excellence et de terroir.**

Une **Collection proposée**, depuis Reims, en France, en Europe, aux USA et en Australie.

Dans l'univers exclusif du Champagne élaboré par les Vignerons Indépendants, **les Cuvées de la Collection** sont emblématiques **d'un terroir**, du **travail passionné d'un artiste** et d'un **vieillissement d'au moins 36 mois**.

Chaque Cuvée est le résultat d'une longue recherche et et d'un **contrôle qualité** minutieux et continu.

La démarche se veut didactique: chaque Cuvée possède un **descriptif qui accompagne sa découverte et sa dégustation.** Des **suggestions d'accords** avec les mets les plus appropriés complètent le tableau.

Les Cuvées sont proposées en **4 Collections annuelles** : Printemps, Été, Automne et Hiver **afin de respecter l'harmonie de l'accord Champagne-Mets**.

La découverte de différents Champagnes dès l'achat : un choix mixte, à votre discrétion.

Indécis sur quelles Cuvées choisir ?

Nos Coffrets sont étudiés et conçus **spécialement pour vous**, avec une sélection rigoureuse pour vous faire découvrir nos trésors !

Fier Ce Fît est une devise de **qualité et** de **passion**.

Le **label d'excellence** Fier Ce Fît présent sur chaque Cuvée est **une garantie** de leur qualité

Le Champagne est un vin, le roi des vins et les diners au Champagne «so chic !»

Taste different

Cin cin et à votre santé!



SOMMAIRE

FIER CE FÎT: The Champagne's Haute Couture Collection ..... p. 5

ÉDITO ..... p. 9

JÉROBOAM ..... p. 11

MAGNUM MILLÉSIMES ..... p. 19

MAGNUM ..... p. 27

Blanc de Blancs ..... p. 28

Blanc de Noirs ..... p. 34

Rosé ..... p. 38

Réserve ..... p. 42

Assemblage Traditionnel ..... p. 48

MILLÉSIMES Blanc de Blancs ..... p. 53

MILLÉSIMES Blanc de Noirs ..... p. 75

MILLÉSIMES Assemblage Traditionnel ..... p. 81

CUVÉES Rosé de Saignée ..... p. 89

CUVÉES Rosé ..... p. 97

CUVÉES Blanc de Blancs ..... p. 107

CUVÉES Blanc de Noirs ..... p. 125

CUVÉES de Réserve ..... p. 135

CUVÉES Assemblage Traditionnel ..... p. 143

ETUIS, COFFRETS, ACCESSOIRES, PERSONNALISATIONS ..... p. 158



Le printemps est l'excitation de la renaissance. Les journées s'allongent et les températures se réchauffent. Notre palais, comme nous, se déshabille et désire ce que la nature nous offre en cette saison.
L'air se remplit de parfums délicats et enivrants et nos plats s'orientent vers la fraîcheur, le goût et la légèreté.
La devise de Fier Ce Fît est "le Champagne de l'apéritif au dessert !"
Pour ce faire, nous vous proposons une nouvelle collection à chaque saison !
Les Cuvées proposées dans cette Collection Printemps sont printanières et en parfaite harmonie avec les accords de saison.
Chaque Cuvée est accompagnée de suggestions d'accompagnement et d'un descriptif qui vous permettra de la connaître et de l'apprécier avec les mets les plus appropriés.
Indécis sur quelles Cuvées choisir ?
Nous sommes à votre disposition pour vous aider à découvrir nos Champagnes, véritables œuvres d'art, élaborées en petites quantités et sélectionnées spécialement pour vous!

Le Champagne est un vin, le roi des vins, et les dîners au Champagne "so chic !"

Votre Champagne, on s'en occupe nous 🙌

Cin cin et à votre santé!



JÉROBOAM

BLANC DE BLANCS

1

Champagne Perrot - Batteux et filles

Cuvée Hélixe Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

2

Champagne Jean Larrey

Sélection

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

RÉSERVE

3

Champagne Xavier Leconte

Signature du Hameau

Vallée de la Marne

Chardonnay 5% , Pinot Noir 15%, Meunier 80%

ASSEMBLAGE TRADITIONNEL

4

Champagne Hervy - Quenardel

Prestige Grand Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 45%, Pinot Noir 55%



1 2 3 4



Perrot - Batteux et filles

Hélixe Blanc de Blancs Premier Cru Jéroboam

Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Bergères lès Vertus

Apéritif Parmesan Crustacés

Analyse visuelle

La robe jaune dorée de ce Blanc de Blancs nous fait apprécier ses légers reflets verts. Ses chapelets de bulles, vifs et nombreux, montent à la surface pour nourrir un beau cordon de mousse. La présentation visuelle de cette Cuvée est très dynamique.

Analyse olfactive

Le premier nez est ouvert et s'exprime avec une certaine plénitude. On perçoit des notes de citron, de vétiver, de feuillages et d'ananas. A l'aération, les fleurs jaunes et le miel apportent complexité et profondeur. Il s'agit d'un nez typique du cépage qu'il représente, assez estival et très légèrement exotique. Il semble être dans la force de l'âge.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est franche et ouvre la gustation sur un vin au corps assez volumineux. L'effervescence et le dosage se fondent gentiment dans cette étoffe, générant ainsi une texture tendre. Ce bel équilibre entre consistance et effervescence, entre fraîcheur et gourmandise, nous guide agréablement jusqu'à la finale.

La finale

Celle-ci est très longue (8 secondes de persistance), acidulée (acide – sucre) et légèrement saline. Elle maintient avec précision la sensation d'équilibre perçue en bouche et signe ses origines par une légère minéralité.

Verdict

Cette Cuvée Blanc de Blancs Premier Cru est un beau vin d'école pour découvrir le Chardonnay en champagne. Fraîche et équilibrée, elle s'exprime avec élégance et précision.

Service et accords mets-champagne

Il conviendra de servir cette cuvée dans une flûte bien élancée et une température de service de 8 degrés. Elle sera parfaite à partager en famille grâce au confort de son expression. A table elle pourra accompagner une quenelle de brochet (ou d'autre poisson), des poissons au beurre ou à la crème comme la roussette, la limande, le carrelet, une mousse de poisson ou une terrine de poisson sauce mousseline…



Jean Larrey

Sélection Blanc de Blancs Jéroboam

Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Villenauxe la Grande et Montgenost

Apéritif Apéritif dinatoire Parmesan Sushi Carpaccio de poisson

Analyse visuelle

L'effervescence fine et très active de cette Cuvée Blanc de Blancs est ourlée d'un cordon partiel. La robe est très pâle ce qui donne avec les bulles une sensation de scintillement. L'impression visuelle est ainsi extrêmement fraîche et délicate.

Analyse olfactive

Le nez est assez présent. Il s'ouvre sur des arômes d'amandes, de tilleul, de biscuit cuillère et de peau de pamplemousse. À l'aération, les boudoirs sont rejoints par l'amande grillée, l'ananas et l'hydromel. Ainsi le nez est frais, mais dévoile une part de sa maturité. À la fois complexe et fin, il livre ensuite des parfums de beurre frais et de fleurs blanches qui évoluent assez rapidement dans la flûte.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est vive et l'effervescence tonique. Ce dynamisme ne nous quittera plus jusqu'à la finale. Au réchauffement en bouche, le vin est droit, tendu et sapide. La vinosité et le dosage sont en retrait, laissant s'exprimer les qualités de fraîcheur du vin. La texture est finalement assez ferme et donne le sentiment d'une belle tonicité. On perçoit le miel et la pomme bien mûre en arômes de bouche.

La finale

Pointue, acérée, très nette. Assez longue avec environ six secondes de persistance, elle laisse apprécier la belle arête acide du vin.

Verdict

Il s'agit d'un vin d'école, d'un Champagne Blanc de Blancs respectant parfaitement les caractéristiques de son cépage et de son terroir. Debout, tonique, nerveux, il défend ses origines avec panache. Il sera servi en toute décontraction et saura animer vos rendez-vous festifs.

Service et accords mets-champagne

Il conviendra de le présenter dans une flûte bien élancée, à 8°C.
Accompagné de copeaux de Parmesan ou de petits feuilletés salés, sera son terrain de prédilection ainsi que le poisson cru, sushi ou carpaccio par exemple.



Xavier Leconte

Signature du Hameau Jéroboam

Brut
Chardonnay 5% Pinot Noir 15% Meunier 80%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Apéritif dinatoire Parmesan

Analyse visuelle
La robe de la Cuvée est jaune d'or. Elle est animée de chapelets de bulles discrets et assez lents. Il se dégage de l'ensemble un sentiment de sérénité et de classicisme.

Analyse olfactive
Le premier nez est gourmand et confirme ce classicisme en évoquant les fruits blancs comme la poire, l'amande et le biscuit cuillère. Après aération, l'expression prend du volume et de la maturité. Cependant ces notes tertiaires restent très gourmandes et renvoient aux desserts. Ainsi les arômes suggèrent le pain d'épice ou le nougat. Complexe et séducteur, ce nez présente des arômes à la fois primaires, secondaires et tertiaires, ce qui est la signature des bruts de qualité.

Analyse gustative
L'attaque est plutôt souple. Ensuite, la Cuvée se révèle pétulante et accompagnée d'une balance acide - sucre équilibrée. Les arômes de vanille et de biscuits soulignent le rondeur naturelle du vin et jusqu'à la finale l'effervescence assure le tempo de la dégustation. La sensation tactile n'en est pas moins crémeuse grâce à un judicieux dosage qui habille la vinosité tout en laissant se révéler la fraîcheur finale.

La finale
La finale est longue (environ huit secondes) et acidulée. Elle révèle aussi une jolie minéralité ainsi qu'une pointe d'amertume rafraichissante.

Verdict
Cette « signature » défend avec adresse les principes de l'assemblage en Champagne. Elle présente ainsi un style classique et complexe, très fédérateur.

Service et accords mets-champagne
Ce vin mérite d'être servi dans une flûte tulipe et entre 8 et 10 degrés de température.
Il sera bien accompagné de gougères ou de petits fours salés ou salés - sucrés.



Hervy - Quenardel

Prestige Grand Cru Jéroboam

Brut
Chardonnay 45%, Pinot Noir 55%
Montagne de Reims - Verzenay

Apéritif dinatoire Risotto Pâtes Volaille Viande blanche

Analyse visuelle
La robe s'avance riche et délicate. Or-vert, animée de fines bulles, elle est coiffée d'une très belle couronne de mousse. La présentation visuelle de cette Cuvée Prestige est élégante et dégage une impression de noblesse.

Analyse olfactive
Le premier nez est aromatique et fin. Agrumes, miel d'acacia, jonquille et genêt nous flattent immédiatement. Puis le vin se déclare avec des arômes d'ananas, de poire, de cerise, de pamplemousse chaud sur une pointe de musc et de craie. La complexité est au rendez-vous. Après dix minutes d'aération, l'expression évolue vers les fruits secs, noisette par exemple, et la pomme et la poire cuites. Il s'agit finalement d'un nez abouti, fin et complexe, armé d'une excellente tenue à l'air.

Analyse gustative
L'attaque est vive et douce à la fois. Derrière la rondeur apportée par le dosage, pointe la très belle acidité du vin. Le début de bouche est structuré aussi par l'effervescence, assez tonique, et la craie très vite perceptible sur le palais. Puis c'est au tour de la vinosité de s'affirmer. Gras, chaleureux et légèrement tannique, le vin est plein, marqué par une réelle densité.

La finale
La finale est elle-même structurée, crayeuse et citronnée. Elle laisse après huit secondes de persistance, une sensation de sécheresse, ponctuée d'une virgule de fraîcheur.

Verdict
Fruit d'un bel assemblage, cette Cuvée aux arômes complexe et à la maturité naissante, exprime avec brio à la fois son terroir et le travail de l'élaborateur. De texture sèche, ce vin large et tendu, structuré et vif, est le digne représentant d'un certain classicisme en Champagne.

Service et accords mets-champagne
Il conviendra de servir ce Champagne à 10 degrés de température. Une flûte assez large sera la plus adaptée pour magnifier les qualités de complexité, de fraîcheur et de vinosité de cette Cuvée Prestige. Son tempérament lui permet de s'inviter lors de moments de célébration, lorsqu'il s'agit de marquer les esprits.
À table, les tortellini aux épinards et ricotta, les viandes blanches et plus particulièrement les volailles seront les bienvenues.



MAGNUM MILLÉSIMES

BLANC DE BLANCS

EXTRA BRUT

1

Champagne Perrot - Batteux et filles

Cuvée Hélixe 2013 Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

BRUT

2

Champagne Jean Larrey

Cuvée Gustavie 2009 Extra Brut

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

3

Champagne Xavier Leconte

Le Charme d'Anaïs 2013

Vallée de la Marne

Chardonnay 100%







Perrot - Batteux et filles

Millésime 2013 Blanc de Blancs Premier Cru

Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Bergères lès Vertus

Apéritif Crustacés Pâtes Poisson grillé Poisson au four Barbecue Légumes croquants Crudités Légumes Tagine de légumes

Analyse visuelle

Le jaune vert de la robe est assez profond et bien lumineux. L'effervescence est fine et discrète. Elle alimente avec vivacité un cordon de mousse bien blanc en surface.
La présentation visive scintille de mille feux et suggère un début de maturité.

Analyse olfactive

Le premier nez offre immédiatement une grande fraîcheur et de l'élégance. On perçoit de belles notes de citron, nuancées de thym sur un fond alimentaire lié au vieillissement en cave (l'autolyse des levures).
A l'aération, la fraîcheur continue de nous accompagner, avec un caractère végétal cette fois : verveine, fougère, chèvrefeuille. Plus tard encore des notes tertiaires plus douces apparaissent, comme les champignons de couche et la pâte à gaufre.
Il s'agit d'un nez complexe qui propose des traits d'évolution tout en conservant la fraîcheur de sa jeunesse.

Analyse gustative

Dès l'attaque, l'acidité marque son empreinte. La bouche est vive, tendue, verticale et accompagnée d'une bonne consistance. Le vin semble dodu et l'effervescence crémeuse. L'ensemble produit une belle texture qui s'apparente à la soie. La très belle acidité est ornée de parfums d'amande ainsi que de notes grillées et lactiques.

La finale

La finale est très nette et droite. Longue, 8 secondes de persistance), elle ponctue la dégustation élégamment, crayeuse et finement saline, acidulée, gourmande et iodée.

Verdict

2013 est la seule vendange d'octobre depuis le début du siècle. Cette Cuvée est représentative de ce Millésime. Très fraîche, élégante, presque réservée, elle montre une certaine spiritualité et un esprit finement minéral. Elle ravira un public de connaisseurs, lors d'une belle soirée de printemps, en petit comité.

Service et accords mets-champagne

A servir dans une flûte très élancée, à 8°C de température afin de conserver la belle fraicheur de l'expression aromatique. Puis au réchauffement, vous verrez la salinité s'accroître.
Elle viendra accompagner en priorité les produits de la mer aux textures les plus élégantes. Pensez aux Saint-Jacques et aux langoustines rôties bien sûr, à la sole et à la daurade au citron aussi, mais des tagliatelles aux légumes nouveaux ou au citron et parmesan seront les bienvenues. Au printemps, des tartelettes aux pointes d'asperges.



Jean Larrey

Cuvée Gustavie 2009 Blanc de Blancs Extra Brut Magnum

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Villenauxe la Grande et Montgenost

Apéritif Apéritif dinatoire Huîtres Crustacés Sushi Carpaccio de poisson

Analyse visuelle

La robe s'avance or vert et légère, très printanière. Des chapelets de bulles extrêmement fines et lentes apportent de la sérénité. Il se dégage un sentiment de délicatesse et de fraîcheur.

Analyse olfactive

Le premier nez est complexe. On perçoit des notes de biscuit et de beurre frais qui signent le vieillissement du vin en cave, mais aussi un fruité malicieux et élégant (pêche blanche, ananas). L'expression tend peu à peu vers un caractère floral (muguet, mimosa) sur un fond de bonbon « arlequin ». Après dix minutes dans la flûte ce sont le miel et la bergamote qui nous charment.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est douce et large puis le vin propose une belle consistance, typique de l'année. L'acidité se tient en contre point ce qui accentue cette sensation « charnue ». L'effervescence est parfaitement intégrée dans le corps du vin. L'ensemble est accompagné d'une minéralité crayeuse, tendre et caressante. Tout cela nous suggère le toucher d'une popeline de coton.

La finale

La finale apparaît délicate et tendre. Le vin s'efface après 8 à 9 secondes de persistance sur des notes finement minérales et rafraichissantes.

Verdict

On retrouve avec cette Cuvée le profil du Millésime 2009, emprunt de pureté et armé d'un joli potentiel de conservation (quelle jeunesse !), traduit dans le style de la maison Jean Larrey, c'est à dire avec légèreté, élégance ainsi qu'une pointe minérale pleine de tendreté.

Service et accords mets-champagne

À déguster à une température entre 10 et 12°C et dans une flûte au gobelet bien galbé afin que le vin puisse s'exprimer pleinement. À table, il fera merveille sur des Saint Jacques sauce mandarine, une sole meunière, un turbot au Champagne, des queues de langoustines panées, un velouté de topinambours aux champignons.



MAGNUM

BLANC DE BLANCS

EXTRA BRUT

1

Champagne Jean-Luc Gimonnet

Sélection Extra Brut Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

BRUT

2

Champagne Perrot - Batteux et filles

Cuvée Hélixe Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

3

Champagne Grongnet

Blanc de Blancs

Côte de Blancs

Chardonnay100%

4

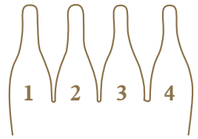
Champagne Jean Larrey

Sélection

Côte des Blancs

Chardonnay 100%







Jean-Luc Gimonnet

Sélection Blanc de Blancs Extra Brut Premier Cru Magnum

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis

Apéritif dinatoire Crustacés Risotto Pâtes aux fruits de mer Poisson grillé Légumes croquants Fromage de chèvre

Analyse visuelle

Cette Cuvée apparaît très fraîche, de robe jaune clair marquée par des reflets verts et dorés. Les bulles, fines et lentes, apportent de la grâce et de la sérénité à la présentation visuelle. Elles forment un beau cordon en surface.

Analyse olfactive

Le premier nez affiche son style immédiatement. On devine à la fois l'élégance et la race de la Cuvée. Sur un fond d'agrumes, de blé et de pain assez classique, on profite des fleurs séchées et des notes balsamiques. Après quelques secondes d'aération, l'expression évolue vers le gingembre, le miel de colza, le caramel et le beurre. Plus tard encore, c'est au tour de la minéralité de se manifester. Il s'agit d'un nez complexe et de belle pureté. La tenue à l'air est parfaite après vingt minutes dans la flûte.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est dynamique, acidité et effervescence s'associant pour donner le tempo. Très rapidement cette sensation est arrondie par le dosage. Ce dernier vient mettre en valeur, en contre-point, la belle franchise de l'acidité tout au long de la gustation. Le corps du vin est fluide et pétulant, à la fois léger et gai. L'ensemble propose ainsi une texture à la fois ferme et gourmande, agrémentée de parfums de biscuits, de crème fraîche, d'agrumes et de fleurs blanches.

La finale

La finale est longue (8 à 10 secondes de persistance), tout d'abord crémeuse puis, lorsque le gaz s'est effacé, légèrement mordante et crayeuse.

Verdict

Ce Blanc de Blancs ne manque pas de caractère ni de cohérence. Tendu et gourmand à la fois, il laisse deviner son tempérament derrière une certaine amabilité de façade. La qualité de l'acidité, la belle minéralité et la pertinence du dosage en liqueur participent à cet effet.

Service et accords mets-champagne

Il conviendra de servir cette Cuvée à 8 degrés de température dans une flûte bien élancée afin de ne pas déstabiliser cet équilibre. A table, privilégiez les textures plutôt fermes, avec par exemple les gambas panées, les poissons grillés, les légumes croquants. On peut finir le repas avec un fromage de chèvre demi-sec au poivre rouge et filet d'huile d'olive.



Perrot - Batteux et filles

Hélixe Premier Blanc de Blancs Cru Magnum

Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Bergères lès Vertus

Apéritif Parmesan Crustacés

Analyse visuelle

La robe jaune dorée de ce Blanc de Blancs nous fait apprécier ses légers reflets verts. Ses chapelets de bulles, vifs et nombreux, montent à la surface pour nourrir un beau cordon de mousse. La présentation visuelle de cette Cuvée est très dynamique.

Analyse olfactive

Le premier nez est ouvert et s'exprime avec une certaine plénitude. On perçoit des notes de citron, de vétiver, de feuillages et d'ananas. A l'aération, les fleurs jaunes et le miel apportent complexité et profondeur. Il s'agit d'un nez typique du cépage qu'il représente, assez estival et très légèrement exotique. Il semble être dans la force de l'âge.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est franche et ouvre la gustation sur un vin au corps assez volumineux. L'effervescence et le dosage se fondent gentiment dans cette étoffe, générant ainsi une texture tendre. Ce bel équilibre entre consistance et effervescence, entre fraîcheur et gourmandise, nous guide agréablement jusqu'à la finale.

La finale

Celle-ci est très longue (8 secondes de persistance), acidulée (acide – sucre) et légèrement saline. Elle maintient avec précision la sensation d'équilibre perçue en bouche et signe ses origines par une légère minéralité.

Verdict

Cette Cuvée Blanc de Blancs Premier Cru est un beau vin d'école pour découvrir le Chardonnay en champagne. Fraîche et équilibrée, elle s'exprime avec élégance et précision.

Service et accords mets-champagne

Il conviendra de servir cette cuvée dans une flûte bien élancée et une température de service de 8 degrés. Elle sera parfaite à partager en famille grâce au confort de son expression. A table elle pourra accompagner une quenelle de brochet (ou d'autre poisson), des poissons au beurre ou à la crème comme la roussette, la limande, le carrelet, une mousse de poisson ou une terrine de poisson sauce mousseline…



Grongnet

Blanc de Blancs Magnum

Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Étoges

Apéritif Parmesan Caviar Huîtres Crustacés Coquillages

Analyse visuelle

L'effervescence est très fine et forme une nébuleuse argentée qui scintille et renvoie de jolis reflets verts.
La présentation visive est poétique et exprime la jeunesse et le rêve.

Analyse olfactive

Le premier nez est discret. Quelques notes de fleurs blanches et de pamplemousse viennent orner l'impression minérale qui se dégage de la flûte. On peut parler de fraîcheur, mais aussi et surtout de solennité. Après aération, les années sur lies se révèlent sur des arômes de biscuits cuillère, toujours accompagnés par une belle minéralité.
Très fin et d'une excellente tenue à l'air après vingt minutes dans la flûte, ce Blanc de Blancs s'exprime dans le registre de la retenue et de la délicatesse.

Analyse gustative

En bouche, l'attaque est vive car marquée d'emblée par la franchise de l'acidité et la pétulance de l'effervescence. Cette dynamique persistera jusqu'à la finale avec un certain mordant du côté de l'acidité. Le dosage et la vinosité se tiennent en retrait et laissent le Chardonnay restituer son terroir.
Une certaine sévérité se dégage ensuite avec une texture qui rappelle un peu la peau de pamplemousse. Cette sensation va nous accompagner et laisser place à une petite pointe d'amertume rafraîchissante.

La finale

Tendue, droite, la longue finale évoque le calcaire sur un fond acidulé. Elle prolonge en cela parfaitement le tempérament et l'esprit de cette Cuvée.

Verdict

Il s'agit d'un vin alerte et droit, un peu austère, mais qui restitue parfaitement le tempérament des Chardonnays élevés sans concession.

Service et accords mets-champagne

Dans une flûte bien élancée et servi autour de 8° de température, ce Blanc de Blancs tiendra parfaitement son rôle de vin d'apéritif.
Sa belle minéralité et sa texture sévère lui permettront de tenir la conversation face aux produits de la mer : un plateau de coquillages, quelques huîtres, fruits de mer ....



Jean Larrey

Sélection Blanc de Blancs Magnum

Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Villenauxe la Grande et Montgenost

Apéritif Apéritif dinatoire Parmesan Sushi Carpaccio de poisson

Analyse visuelle

L'effervescence fine et très active de cette Cuvée Blanc de Blancs est ourlée d'un cordon partiel. La robe est très pâle ce qui donne avec les bulles une sensation de scintillement. L'impression visuelle est ainsi extrêmement fraîche et délicate.

Analyse olfactive

Le nez est assez présent. Il s'ouvre sur des arômes d'amandes, de tilleul, de biscuit cuillère et de peau de pamplemousse. À l'aération, les boudoirs sont rejoints par l'amande grillée, l'ananas et l'hydromel. Ainsi le nez est frais, mais dévoile une part de sa maturité. À la fois complexe et fin, il livre ensuite des parfums de beurre frais et de fleurs blanches qui évoluent assez rapidement dans la flûte.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est vive et l'effervescence tonique. Ce dynamisme ne nous quittera plus jusqu'à la finale. Au réchauffement en bouche, le vin est droit, tendu et sapide. La vinosité et le dosage sont en retrait, laissant s'exprimer les qualités de fraîcheur du vin. La texture est finalement assez ferme et donne le sentiment d'une belle tonicité. On perçoit le miel et la pomme bien mûre en arômes de bouche.

La finale

Pointue, acérée, très nette. Assez longue avec environ six secondes de persistance, elle laisse apprécier la belle arête acide du vin.

Verdict

Il s'agit d'un vin d'école, d'un Champagne Blanc de Blancs respectant parfaitement les caractéristiques de son cépage et de son terroir. Debout, tonique, nerveux, il défend ses origines avec panache. Il sera servi en toute décontraction et saura animer vos rendez-vous festifs.

Service et accords mets-champagne

Il conviendra de le présenter dans une flûte bien élancée, à 8°C.
Accompagné de copeaux de Parmesan ou de petits feuilletés salés, sera son terrain de prédilection ainsi que le poisson cru, sushi ou carpaccio par exemple.

BLANC DE NOIRS

BRUT

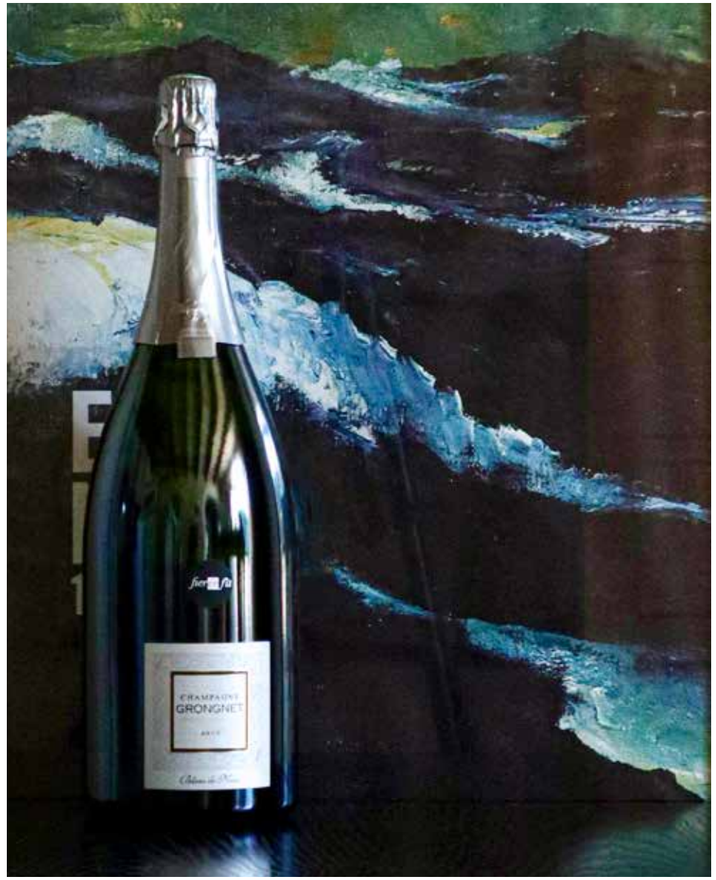
1

Champagne Grongnet

Blanc de Noirs

Côte des Blancs - Étoges

Pinot Noir 50%, Meunier 50%







Grongnet

Blanc de Noirs Magnum

Brut
Pinot Noir 50% Meunier 50%
Côte des Blancs - Étoges

Apéritif dinatoire Risotto Pâtes Viande rouge Fromages à pâte molle (Brie) Fromage à pâte pressée (Comté)

Analyse visuelle

La robe se présente de couleur paille et d'intensité moyenne avec une effervescence assez active alimentant un beau cordon de mousse en surface. L'ensemble est très classique et suggère le vin «blond» dont on parlait au XIXe siècle.

Analyse olfactive

Le premier nez est présent et très avenant. Noisette, framboise et baguette se révèlent pour notre plus grand plaisir. À l'aération, quelques notes plus riches et plus évoluées se font jour. On remarque la pomme cuite et le pain grillé par exemple. Mais l'expression reste toujours équilibrée entre le fruité du vin et son caractère fermentatif lié au vieillissement en cave. Le nez de ce Blanc de Noirs est plutôt automnal avec un très bon niveau de finesse.

Analyse gustative

L'attaque est souple et l'effervescence fondue. L'équilibre se fait ensuite entre la fraîcheur, non dénuée d'un certain mordant, et la vinosité. Le dosage, légèrement perceptible, vient faire le lien entre les différents éléments. Bien structuré, notamment par quelques tanins apparaissant à partir du milieu de bouche, le vin s'épanouit avec cohérence. La texture assez crémeuse au départ se fait plus ferme par la suite.

La finale

La finale est longue, sept à huit secondes de persistance, et s'avère tendue, assez acidulée et calcaire. La rétrolfaction est marquée par des arômes de cerise et de pain.

Verdict

Ce Blanc de Noirs s'exprime avec finesse et équilibre, sans note animale ni excès de structure. Partagé entre arômes fruités et fermentatifs, il fait la preuve de son début de maturité avec une belle maîtrise.

Service et accords mets-champagne

Une flûte élancée et une température de 10 degrés le mettront en valeur.
Frais et appétissant, ce Blanc de Noirs, à la texture double, crémeuse et ferme à la fois, sera un bon compagnon autant de vos apéritifs dînatoires que de viande rouge ou fromage. Les buffets complexes et variés, une côte de bœuf ou un bon fromage à point ne lui feront pas peur.

ROSÉ

BRUT

1

Champagne Grongnet

Rosé

Côte des Blancs - Étoges

Chardonnay 30%, Pinot Noir 40%, Meunier 30%



1



Grongnet

Rosé Magnum

Brut
Chardonnay 30% Pinot Noir 40% Meunier 30%
Côte des Blancs - Étoges

Crustacés Sushi Carpaccio de poisson Fruits rouges

Analyse visuelle

La robe de ce Champagne Rosé est délicate et parée de doux reflets orangés. L'effervescence est discrète et alimente un très léger cordon de mousse. La présentation est gourmande et sereine à la fois.

Analyse olfactive

La première impression olfactive est marquée par les fruits rouges. La framboise et la cerise sont ainsi mises en valeur dans une expression légèrement musquée. À l'aération, la complexité apparaît. On perçoit des notes florales assez puissantes comme la pivoine, mais aussi un caractère d'évolution, avec la pomme cuite et le pain sur un fond de guimauve, très gourmand et fin. Après dix minutes dans la flûte, l'expression est plus chaleureuse et fermentaire, tandis que la cerise est toujours là et que la tomate fait son apparition. Il s'agit d'un nez fin et frais, donnant la priorité au fruité, mais sans superficialité.

Analyse gustative

En bouche, la première impression est souple et offre un sentiment de rondeur. L'effervescence est tendre et la texture crémeuse, avec des arômes de bonbons, d'amandes et de biscuits, ce qui ajoute au caractère flatteur de la Cuvée. Le bel équilibre acide - sucre apporte à la fois volume et structure, mais sans excès pour une bouche qui se révèle harmonieuse et gourmande. Une très belle étoffe.

La finale

La finale est plus complexe. Assez longue, six secondes de persistance, elle propose une belle minéralité, accompagnée par une petite acidité. On retrouve notre couple aromatique cerise – tomate cuite en rétro olfaction.

Verdict

Ce Champagne est un séducteur, un charmeur, tout en rondeur et en caresses! Gourmand et onctueux, il ravira les palais les plus délicats.

Service et accords mets-champagne

Pour une meilleure dégustation, il se plaira dans une flûte bien élancée et servi à 8 degrés de température.
Excellent Champagne il se prêtera aux accords de couleurs et de textures comme les crevettes roses, les sushi ou les salades de fruits rouges.

RÉSERVE

EXTRA BRUT

1

Champagne Jean-Luc Gimonnet

Grande Réserve Extra Brut

Côte des Blancs

Chardonnay 90%, Pinot Noir 5%, Meunier 5%

BRUT

2

Champagne Sanchez - Le Guédard

Grande Réserve

Vallée de la Marne

Chardonnay 20%, Pinot Noir 60%, Meunier 20%

3

Champagne Xavier Leconte

Signature du Hameau

Vallée de la Marne

Chardonnay 5%, Pinot Noir 15%, Meunier 80%







Jean-Luc Gimonnet

Grande Réserve Extra Brut Magnum

Extra Brut
Chardonnay 90% Pinot Noir 5% Meunier 5%
Côte des Blancs - Cuis

Apéritif Apéritif dinatoire Pâtes

Analyse visuelle

La robe est jaune dorée et l'effervescence engendre de belles bulles qui viennent alimenter un magnifique cordon de mousse en surface. L'ensemble est très classique, très Champagne.

Analyse olfactive

Le premier nez exprime une certaine maturité avec des arômes de fruits cuits, de fleurs séchées, de champignons et de biscuits noisette. Après quelques instants dans la flûte, le miel se fait plus présent. Ce vin d'assemblage affiche sa complexité en présentant à la fois arômes primaires, secondaires et tertiaires. La tenue à l'air après vingt minutes est très bien et confirme la maturité du vin.

Analyse gustative

L'attaque est très vive et l'effervescence pétulante. Puis le vin trouve immédiatement son équilibre avec une franche acidité nuancée par un bon dosage et suffisamment de corps. L'ensemble est harmonieux, plutôt droit et génère une texture assez tendre.

La finale

La finale est fraîche et accompagnée par le dosage. Elle est assez longue, cinq à six secondes de persistance et termine sa course en laissant un sentiment de fermeté sur des arômes de fruits cuits et de biscuits.

Verdict

Il s'agit d'un Champagne jouant l'apaisement et la sérénité. Bâti à partir de la notion d'assemblage, il exprime un bel équilibre aromatique et gustatif, jouant sur la plupart des registres champenois: vins de réserve pour la complexité aromatique, franche acidité et liqueur de dosage en Extra-Brut notamment.

Service et accords mets-champagne

Il conviendra de servir cette Cuvée Grande Réserve à 8 degrés de température dans une flûte bien élancée.
Accompagné de gougères ou de préparations chaudes sur pâte, il constituera un apéritif dînatoire parfait.



Sanchez - Le Guédard

Grande Réserve Bio Magnum

Brut
Chardonnay 20% Pinot Noir 60% Meunier 20%
Vallée de la Marne - Cumières

Risotto Risotto aux champignons Pâtes aux champignons Poisson Poisson au four Volaille Viande blanche

Analyse visuelle

La robe de cette Cuvée s'avance bien dorée, couleur « champagne ». L'effervescence, assez discrète, se libère avec calme et alimente un petit cordon de mousse. Il s'agit d'une présentation visuelle classique et apaisée.

Analyse olfactive

Le premier nez signe le bon vieillissement des vins en cave en proposant des notes de viennoiserie et de noisette. Cette première impression est accompagnée par la poire, puis avec l'aération de parfums rappelant le blé, le champignon frais, le beurre et plus tard encore les fruits rouges. L'ensemble est complexe et particulièrement aboutis.

Analyse gustative

L'attaque est fraîche et ouvre sur une bouche équilibrée. La fluidité du vin ainsi que sa fraîcheur sont délicatement accompagnées par la tendreté de l'effervescence. L'ensemble se laisse gentiment tutoyer par le dosage et produit une sensation douce et chaleureuse que l'on pourrait comparer au cachemire.

La finale

La finale est dotée d'une très bonne longueur (8 à 9 secondes), doublée d'une minéralité finement calcaire. Elle laisse un sentiment désaltérant grâce à sa petite pointe d'amertume.

Verdict

Bel exemple de Réserve accompli. Complexe et mature au nez, habillé d'une effervescence caressante et d'un dosage complice, ce Champagne s'exprime avec harmonie.

Service et accords mets-champagne

Cette Cuvée sera parfaite à 8 degrés de température dans une flûte élancée au moment de l'apéritif.
Elle pourra aussi s'épanouir à table en compagnie des mets aux textures les plus tendre : veau, volaille de Bresse, risotto, turbot, sole…



Xavier Leconte

Signature du Hameau Magnum

Brut
Chardonnay 5% Pinot Noir 15% Meunier 80%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Apéritif dinatoire Parmesan

Analyse visuelle

La robe de la Cuvée est jaune d'or. Elle est animée de chapelets de bulles discrets et assez lents. Il se dégage de l'ensemble un sentiment de sérénité et de classicisme.

Analyse olfactive

Le premier nez est gourmand et confirme ce classicisme en évoquant les fruits blancs comme la poire, l'amande et le biscuit cuillère. Après aération, l'expression prend du volume et de la maturité. Cependant ces notes tertiaires restent très gourmandes et renvoient aux desserts. Ainsi les arômes suggèrent le pain d'épice ou le nougat. Complexe et séducteur, ce nez présente des arômes à la fois primaires, secondaires et tertiaires, ce qui est la signature des bruts de qualité.

Analyse gustative

L'attaque est plutôt souple. Ensuite, la Cuvée se révèle pétulante et accompagnée d'une balance acide - sucre équilibrée. Les arômes de vanille et de biscuits soulignent le rondeur naturelle du vin et jusqu'à la finale l'effervescence assure le tempo de la dégustation. La sensation tactile n'en est pas moins crémeuse grâce à un judicieux dosage qui habille la vinosité tout en laissant se révéler la fraîcheur finale.

La finale

La finale est longue (environ huit secondes) et acidulée. Elle révèle aussi une jolie minéralité ainsi qu'une pointe d'amertume rafraichissante.

Verdict

Cette « signature » défend avec adresse les principes de l'assemblage en Champagne. Elle présente ainsi un style classique et complexe, très fédérateur.

Service et accords mets-champagne

Ce vin mérite d'être servi dans une flûte tulipe et entre 8 et 10 degrés de température.
Il sera bien accompagné de gougères ou de petits fours salés ou salés - sucrés.

ASSEMBLAGE TRADITIONNEL

BRUT

1

Champagne Hervy - Quenardel

Prestige Grand Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 45%, Pinot Noir 55%

2

Champagne Grongnet

Tradition

Côte des Blancs

Chardonnay 33%, Pinot Noir 33%, Meunier 33%







Hervy - Quenardel

Prestige Grand Cru Magnum

Brut
Chardonnay 45%, Pinot Noir 55%
Montagne de Reims - Verzenay

Apéritif dinatoire Risotto Pâtes Volaille Viande blanche

Analyse visuelle

La robe s'avance riche et délicate. Or-vert, animée de fines bulles, elle est coiffée d'une très belle couronne de mousse. La présentation visuelle de cette Cuvée Prestige est élégante et dégage une impression de noblesse.

Analyse olfactive

Le premier nez est aromatique et fin. Agrumes, miel d'acacia, jonquille et genêt nous flattent immédiatement. Puis le vin se déclare avec des arômes d'ananas, de poire, de cerise, de pamplemousse chaud sur une pointe de musc et de craie. La complexité est au rendez-vous. Après dix minutes d'aération, l'expression évolue vers les fruits secs, noisette par exemple, et la pomme et la poire cuites. Il s'agit finalement d'un nez abouti, fin et complexe, armé d'une excellente tenue à l'air.

Analyse gustative

L'attaque est vive et douce à la fois. Derrière la rondeur apportée par le dosage, pointe la très belle acidité du vin. Le début de bouche est structuré aussi par l'effervescence, assez tonique, et la craie très vite perceptible sur le palais. Puis c'est au tour de la vinosité de s'affirmer. Gras, chaleureux et légèrement tannique, le vin est plein, marqué par une réelle densité.

La finale

La finale est elle-même structurée, crayeuse et citronnée. Elle laisse après huit secondes de persistance, une sensation de sécheresse, ponctuée d'une virgule de fraîcheur.

Verdict

Fruit d'un bel assemblage, cette Cuvée aux arômes complexe et à la maturité naissante, exprime avec brio à la fois son terroir et le travail de l'élaborateur. De texture sèche, ce vin large et tendu, structuré et vif, est le digne représentant d'un certain classicisme en Champagne.

Service et accords mets-champagne

Il conviendra de servir ce Champagne à 10 degrés de température. Une flûte assez large sera la plus adaptée pour magnifier les qualités de complexité, de fraîcheur et de vinosité de cette Cuvée Prestige. Son tempérament lui permet de s'inviter lors de moments de célébration, lorsqu'il s'agit de marquer les esprits.
À table, les tortellini aux épinards et ricotta, les viandes blanches et plus particulièrement les volailles seront les bienvenues.



Grongnet

Tradition Magnum

Brut
Chardonnay 33% Pinot Noir 33% Meunier 33%
Côte des Blancs - Étoges

Apéritif Crustacés Coquillages Pizza Risotto aux fruits de mer Pâtes aux fruits de mer

Analyse visuelle

La robe est de couleur jaune paille, assez blonde. Elle est animée de petites bulles qui viennent nourrir un petit cordon de mousse en surface. La présentation générale est très classique, très Champagne.

Analyse olfactive

À la première approche, le nez est suffisamment aromatique et s'exprime par des notes de baguette, de pomme cuite et d'agrumes confits. À l'aération, des arômes de vieillissement en cave se révèlent comme l'amande ou la noisette grillée, mais le vin garde du fruit, avec une note de framboise. Après dix minutes dans le verre, le vin prend plus de caractère. Il exhale par exemple des parfums de rhubarbe et de muscade. Ce Brut Tradition est assez complexe, il exprime avec finesse son tempérament. Après trente minutes dans la flûte, l'expression devient plus tertiaire, notes de ratafia et de caramel cuit.

Analyse gustative

L'attaque en bouche paraît souple, mais elle est dynamisée par une effervescence pétulante. La fraîcheur du vin, avec ce qu'il faut de mordant, se marie harmonieusement avec sa vinosité et son caractère corsé. Le dosage se charge de faire le lien entre toutes les parties car derrière cet équilibre, on pressent la fermeté du vin ainsi qu'une petite amertume rafraichissante.

La finale

La finale, assez longue, révèle des notes de pomme et de pain ainsi qu'une certaine minéralité. Bien nette, elle laisse une dernière impression acidulée.

Verdict

Plaisant, équilibré, avec un petit caractère baroque. De forme ovoïde et plutôt facile, la bouche dévoile néanmoins une séduisante fermeté de texture.

Service et accords mets-champagne

Il conviendra de servir ce Brut Tradition à 8 degrés de température dans une flûte bien élancée.
À l'apéritif bien sûr, mais aussi avec des coquillages cuisinés et de texture ferme comme les couteaux ou les palourdes. Il s'entendra aussi avec pâtes ou pizzas dont les sauces sont tournées vers la mer.



MILLÉSIMES
BLANC DE BLANCS

BRUT NATURE

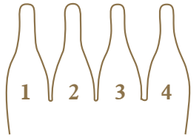
1
Champagne Jean-Luc Gimonnet
Millésime 1996 Nature Premier Cru
Côte des Blancs
Chardonnay 100%

2
Champagne Jean-Luc Gimonnet
Millésime 1998 Nature Premier Cru
Côte des Blancs
Chardonnay 100%

3
Champagne Jean-Luc Gimonnet
Millésime 1999 Nature Premier Cru
Côte des Blancs
Chardonnay 100%

4
Champagne Jean-Luc Gimonnet
Millésime 2004 Nature Premier Cru
Côte des Blancs
Chardonnay 100%







Jean-Luc Gimonnet

Millésime 1996 Blanc de Blancs Nature Premier Cru

Brut Nature
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis

Apéritif Apéritif dinatoire Parmesan Caviar Huîtres Crustacés Coquillages Risotto aux fruits de mer Pâtes aux fruits de mer Poisson

Analyse visuelle

La robe de ce Millésime 1996 scintille d'une myriade de très fines bulles. La mousse, d'un blanc immaculé, occupe la totalité de la surface. Magnifique présentation pour ce vin qui ne montre aucun signe de fatigue. Exceptionnel.

Analyse olfactive

Le premier nez, très expressif, s'exprime avec noblesse et complexité : citron frais, beurre, chèvrefeuille, thym. Après aération, l'extrême distinction du vin se manifeste par des arômes délicats de citronnelle, d'ananas confit sur une touche de café moka. Plus tard encore, l'expression se fait plus profonde, plus adulte, plus sérieuse avec des parfums qui rappellent les hydrocarbures, les morilles ou la truffe. L'organique a totalement laissé la place au minéral. On ne peut être qu'ému devant une telle exemplarité. La tenue à l'air après 20 minutes dans la flûte est excellente et confirme le potentiel de ce 1996 qui nous accompagnera encore bien une dizaine d'années.

Analyse gustative

L'attaque est ferme et l'effervescence vient immédiatement détendre cette sensation par son crépitement tendre et crémeux. On profite dès lors d'une corpulence musculeuse (mais non grasse), d'une vinosité mesurée et d'une texture extraordinaire car parfaitement soyeuse. Vif et tendu, debout, ce vin se présente aussi serré et plein. Parfaitement sculpté de l'attaque à la finale, il provoque un vif sentiment de pureté.

La finale

La finale prolonge avec bonheur se sentiment. D'une excellente persistance (environ 10 secondes), elle s'inscrit dans la continuité et propose de fins arômes de citronnelle. La netteté de cette finale laisse imaginer elle aussi un très bon vieillissement en cave.

Verdict

Il s'agit d'une expression parfaitement maîtrisée du si compliqué Millésime 1996. Tendu, pur, complexe et adulte, ce vin se tiendra encore une décennie sans décevoir. La noblesse de ses arômes et la finesse de sa texture le classe parmi les grands de l'appellation.

Service et accords mets-champagne

Cette Cuvée méritera d'être proposée 10 degrés de température dans une flûte au gobelet bien large afin de profiter de toute la palette de son expression.
On l'appréciera au moment de l'apéritif, pour lui-même ou sur un grand Parmesan, mais aussi en accompagnement de quelques huîtres grasses (pleine mer), de grands crustacés (homards, langoustes), d'une salade de coquillages citronnée, ou plus simplement d'un bar à l'unilatéral.

champagnefiercefit.com



Jean-Luc Gimonnet

Millésime 1998 Blanc de Blancs Nature Premier Cru

Brut Nature
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis

Apéritif Apéritif dinatoire Parmesan Crustacés Coquillages Risotto aux fruits de mer Pâtes aux fruits de mer

Analyse visuelle

La robe est de couleur jaune. Brillante et lumineuse, elle montre de fines bulles qui forment un joli cordon bien blanc. La présentation générale est fraîche et très élégante.

Analyse olfactive

Le premier nez est distingué et s'exprime entre jeunesse et maturité. On perçoit immédiatement des notes de pamplemousse, d'acacia et de pâte à choux sur un fond de minéralité. Après aération, l'expression se fait plus riche et plus mature. La pomme cuite, le miel et des parfums de cendres apportent de la complexité. La tenue à l'air est magnifique et le vin fait la preuve de sa bonne santé ainsi qu'il affirme son identité par une minéralité de plus en plus marquée. Finesse, précision et race sont les mots qui viennent à l'esprit.

Analyse gustative

L'attaque est pointue et l'effervescence fait immédiatement preuve de tonicité. Elle débouche sur une formidable acidité, d'une qualité remarquable. Le corps du vin est fuselé et froid. Il s'en dégage une sensation de légèreté qui met en valeur la sublime arête acide du vin. Il s'agit d'un magnifique exemple d'équilibre champenois.

La finale

La finale est droite, fluide et très acidulée. Elle laisse une impression légèrement crayeuse et amère sur des parfums de carcasses de homard et de zestes de pamplemousse. La dernière sensation est saline et signe la grande origine de ce vin.

Verdict

Beaucoup de finesse, de tonicité et de vigueur dans ce vin. Il célèbre le terroir champenois dans ce qu'il a de plus pur. La jeunesse relative de ce vin prouve son formidable potentiel (apogée en 2020). Les grands amateurs de Champagne s'y retrouveront. Les experts aussi.

Service et accords mets-champagne

À servir absolument dans une flûte au large gobelet, à une température de 10-12 degrés. Ce 1998 Brut Nature se suffira à lui-même pour un apéritif ouvrant les esprits… et les estomacs

champagnefiercefit.com



Jean-Luc Gimonnet

Millésime 1999 Blanc de Blancs Nature Premier Cru

Brut Nature
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis

Apéritif dinatoire Parmesan Risotto Pâtes Pâtes aux truffes Risotto aux champignons Pâtes aux champignons Poisson grillé

Analyse visuelle

La robe est assez profonde et arbore une teinte jaune vert doré, tout en nuances. L'effervescence est assez calme et nourrit un petit cordon de mousse. L'ensemble est appétissant et dégage un sentiment de maturité.

Analyse olfactive

Le premier nez est assez austère, un peu sur la retenue. Puis on perçoit des notes de fruits mûrs, de poire, de mirabelle. De doux parfums de fleurs jaunes apportent ensuite une note chaleureuse (mimosa, jonquille). A l'aération, le vin exprime avec complexité sa belle évolution. C'est un adulte et il l'affirme : pain grillé et champignons de couche viennent témoigner. La tenue à l'air après vingt minutes suggère l'eau-de-vie et le miel.

Analyse gustative

L'attaque est ferme et ouvre sur un équilibre partagé entre fraîcheur et vinosité. D'un côté l'esprit Champagne avec une acidité et une effervescence bien présentes et légèrement mordantes et de l'autre le caractère de l'année avec de l'étoffe, de la chaleur et une texture serrée. L'effervescence se montre pétulante et participe au sentiment de fraîcheur.

La finale

Assez longue (environ 8 secondes de persistance), la finale est acidulée et ferme. Elle signe le Millésime en laissant une petite amertume ainsi qu'une certaine chaleur qui « tracent » aimablement. La toute dernière impression est calcaire.

Verdict

Typique de l'année 1999, cette Cuvée est chaleureuse, généreuse et semble prête à la consommation. Pétulant et vineux, il satisfera le plus grand nombre, notamment à table.

Service et accords mets-champagne

Servi à 10 degrés de température dans une flûte élancée, il sera un merveilleux compagnon de vos préparations de poissons grillés. La plupart des risottos lui conviendront aussi, surtout s'ils sont accompagnés de champignons.



Jean-Luc Gimonnet

Millésime 2004 Blanc de Blancs Nature Premier Cru

Brut Nature
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis

Apéritif dinatoire Parmesan Crustacés Coquillages Poisson grillé

Analyse visuelle

La robe de couleur or - vert est légèrement marquée ; le vin est parvenu à maturité. L'effervescence, agitée au moment du service, se calme peu à peu, au fur et à mesure que les bulles s'affinent et enrichissent un joli cordon de mousse. La présentation visuelle est gracieuse.

Analyse olfactive

Le premier nez se livre sans retenue. Le pain, les fleurs fanées, la mirabelle, le pamplemousse confit, accompagné d'un caractère légèrement torréfié, dévoilent un caractère racé et adulte, et montrent le long vieillissement en cave. L'aération permet à l'expression de gagner en richesse et en évolution : noix de cajou, miel et caramel sont sublimés par une sensation de minéralité saline. Il s'agit d'un nez très ouvert, extrêmement appétissant, se livrant sans retenue dans une belle complexité.

Analyse gustative

L'attaque est tonique et tendre à la fois. En effet, la balance vin – effervescence est parfaite. L'excellente effervescence accompagne la divine acidité du vin et mets en valeur son étoffe légèrement charnue. Le vin s'exprime tout en longueur. Il reste droit, tendu, frais, et fini par imiter le caractère tactile de la soie.

La finale

La finale est très longue (plus de 10 secondes de persistance) et de grand caractère. Elle nous livre une sensation crayeuse très racée, que viennent sublimer des notes salines et amères du plus bel effet.

Verdict

Cette Cuvée se tient dans la lignée des grands vins de la Maison. Des Champagnes d'identité et de maturité. Elle restitue ici très bien le profil de l'année 2004 avec une droiture et une minéralité affirmés.

Service et accords mets-champagne

Servez ce Champagne dans une flûte bien galbée entre 10 et 12°C de température. Plutôt orienté vers la mer, il s'accordera admirablement avec les poissons et les crustacés grillés, et plus particulièrement avec la Saint Jacques en coquille et la sole meunière.

EXTRA BRUT

1
Champagne Jean-Luc Gimonnet
Millésime 1998 Extra Brut Premier Cru
Côte des Blancs
Chardonnay 100%

2
Champagne Jean-Luc Gimonnet
La Guette 2008
Côte des Blancs
Chardonnay 100%

3
Champagne Jean Larrey
Cuvée Gustavie 2009 Extra Brut
Côte des Blancs
Chardonnay 100%

4
Champagne Jean-Luc Gimonnet
Millésime 2012 Extra Brut Premier Cru
Côte des Blancs
Chardonnay 100%

5
Champagne Vincent Joudart
Millésime 2012 Extra Brut
Côte des Blancs
Chardonnay 100%







Jean-Luc Gimonnet

Millésime 1998 Blanc de Blancs Extra Brut Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis

Apéritif Apéritif dinatoire Parmesan Crustacés

Analyse visuelle

La robe, très brillante, est de couleur jaune et se pare de reflets verts annonçant un vin encore jeune. Les bulles, fines et étincelantes, forment un joli cordon et viennent crépiter en surface. La présentation générale est fraîche et festive à la fois.

Analyse olfactive

Le premier nez est discret, jeune et raffiné. Il s'exprime sur des notes de pamplemousse et de fleurs blanches sur un fond de minéralité. Après aération, l'expression se fait plus riche et plus mature. Le beurre frais, le miel et le gingembre apportent de la complexité. Plus tard encore, le vin fait la démonstration de sa finesse avec des parfums de citrons confits, de citronnelle, de chèvrefeuille, de jasmin. Ce Millésime 1998 est une merveille de finesse, d'élégance et de fraîcheur. Après vingt minutes dans la flûte, la minéralité prend le dessus et l'expression devient racée.

Analyse gustative

L'attaque est vive, malgré une effervescence plutôt fondue. Elle débouche sur une formidable acidité, d'une qualité remarquable. La bouche est tendue, comme presque toujours chez ce vigneron, et c'est l'acidité qui donne le tempo. Le dosage est imperceptible et la vinosité apporte juste ce qu'il faut de corps pour mettre en valeur l'acidité et la texture ferme du vin. Il s'agit d'un magnifique exemple d'équilibre champenois.

La finale

La finale est longue, acidulée et rafraîchissante. Elle laisse une impression légèrement crayeuse et amère sur des parfums de homard. La dernière sensation est saline et signe la grande origine de ce vin.

Verdict

Voici une Cuvée pleine de finesse, de délicatesse et d'esprit. Elle célèbre le terroir champenois dans ce qu'il a de plus pur. La jeunesse relative de ce vin, sa vigueur aussi, prouve son formidable potentiel. Les amateurs de belles choses s'y retrouveront. Les experts aussi.

Service et accords mets-champagne

Champagne d'exception, à servir absolument dans une flûte au large gobelet, à une température de 10-12 degrés. Ce 1998 se suffira à lui-même pour un apéritif ouvrant les esprits… et les estomacs. À table il accompagnera les mets les plus raffinés : caviar, foie gras, huîtres ...



Jean-Luc Gimonnet

La Guette 2008 Blanc de Blancs Extra Brut Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis

Crustacés Pâtes aux fruits de mer Poisson grillé Poisson au four Poisson avec sauce Fromage de chèvre

Analyse visuelle

La robe apparaît jaune citron, presque dorée, accompagnée de légers reflets verts. L'effervescence est lente, régulière et alimente un mince cordon de mousse. La présentation générale évoque la sérénité et la maturité.

Analyse olfactive

Le premier nez est complexe et racé. On distingue immédiatement un caractère pâtissier ainsi qu'une sensation minérale et « agrumique ». Pamplemousse, beurre, coquillages et miel de colza se mêlent pour produire un véritable ravissement olfactif. Après aération, le biscuit, l'huile d'amande, la noisette fraîche et le beurre fondu apportent de la profondeur. L'élégance et le raffinement sont les maîtres mots. Après dix minutes dans la flûte, l'expression est très stable ce qui augure d'un beau potentiel de conservation pour ce Millésime.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est franche, légère, caressante, en un mot : aérienne. L'effervescence est particulièrement élégante puis la belle vivacité du vin nous donne le fil de la dégustation, tout en fluidité et finesse sapide. On est saisis par la grande cohérence d'ensemble qui génère une sensation de pureté, agrémentée de notes iodées. Cette structure arachnéenne nous suggère la dentelle et le monde marin.

La finale

La finale est longue (environ 10 secondes) et surtout extrêmement sapide et acérée. La salivation est très importante et porte la salinité et la sensation crayeuse

Verdict

Ce Champagne, issu d'un Millésime frais à la vivacité remarquable, parvient aujourd'hui en début de maturité. Son élégance, sa pureté, sa structure de dentelle et sa fraîcheur finale en font l'archétype du Champagne Blanc de Blancs et tout simplement un grand Champagne.

Service et accords mets-champagne

Il conviendra de servir ce vin d'école entre 8 et 10°C de température dans une flûte au gobelet assez large. Il se plaira en compagnie de poissons grillés au citron, de toasts au crabe, de crevettes grillées au poivre Kampot, ou d'excellents fromages de chèvre comme le Selles-sur-Cher, le Valençay ou le Pouligny-Saint-Pierre. Idéalement, osez le présenter sur une queue de lotte en tronçons et son sabayon à la mandarine.



Jean Larrey

Cuvée Gustavie 2009 Blanc de Blancs Extra Brut

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Villenauxe la Grande et Montgenost

Apéritif Apéritif dinatoire Huîtres Crustacés Coquillages Sushi Pâtes aux fruits de mer Carpaccio de poisson Poisson au four Poisson avec sauce Champignons

Analyse visuelle

La robe s'avance or vert et légère, très printanière. Des chapelets de bulles extrêmement fines et lentes apportent de la sérénité. Il se dégage un sentiment de délicatesse et de fraîcheur.

Analyse olfactive

Le premier nez est complexe. On perçoit des notes de biscuit et de beurre frais qui signent le vieillissement du vin en cave, mais aussi un fruité malicieux et élégant (pêche blanche, ananas). L'expression tend peu à peu vers un caractère floral (muguet, mimosa) sur un fond de bonbon « arlequin ». Après dix minutes dans la flûte ce sont le miel et la bergamote qui nous charment.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est douce et large puis le vin propose une belle consistance, typique de l'année. L'acidité se tient en contre point ce qui accentue cette sensation « charnue ». L'effervescence est parfaitement intégrée dans le corps du vin. L'ensemble est accompagné d'une minéralité crayeuse, tendre et caressante. Tout cela nous suggère le toucher d'une popeline de coton.

La finale

La finale apparaît délicate et tendre. Le vin s'efface après 8 à 9 secondes de persistance sur des notes finement minérales et rafraichissantes.

Verdict

On retrouve avec cette Cuvée le profil du Millésime 2009, emprunt de pureté et armé d'un joli potentiel de conservation (quelle jeunesse !), traduit dans le style de la maison Jean Larrey, c'est à dire avec légèreté, élégance ainsi qu'une pointe minérale pleine de tendreté.

Service et accords mets-champagne

À déguster à une température entre 10 et 12°C et dans une flûte au gobelet bien galbé afin que le vin puisse s'exprimer pleinement. À table, il fera merveille sur des Saint Jacques sauce mandarine, une sole meunière, un turbot au Champagne, des queues de langoustines panées, un velouté de topinambours aux champignons.

champagnefiercefit.com



Jean-Luc Gimonnet

Millésime 2012 Blanc de Blancs Extra Brut Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis

Apéritif Coquillages Risotto Risotto aux fruits de mer Pâtes aux fruits de mer Ravioli Poisson grillé Poisson au four Légumes Fromage de chèvre

Analyse visuelle

Ce Blanc de Blancs présente une robe jaune vert très pâle. L'effervescence de très fines bulles est bien active et termine sa course en créant une jolie auréole en surface. La présentation est très séduisante.

Analyse olfactive

Le premier nez est discret, encore sur la réserve. On devine peu à peu des parfums d'agrumes, de végétaux et de mie de pain. Après quelques minutes d'aération, l'expression évolue vers le citron vert, le miel de colza, ainsi que des notes caillouteuses. Il s'agit d'un nez adolescent, qui ne tardera pas à affirmer son identité.
Après vingt minutes dans la flûte la tenue à l'air est parfaite.
Le vin est en pleine santé et s'exprime de mieux en mieux, signe de son grand potentiel.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est précise. L'effervescence et son caractère délicatement pétulant donne le rythme de la dégustation. L'acidité apporte de la tension et fluidifie le corps du vin. L'ensemble propose ainsi une magnifique texture à la fois fine, caressante, froide et légèrement tendue, à l'image du taffetas.
Des parfums d'amande, de miel frais et de poire crassane ornent cette belle matière. Avec le réchauffement en bouche cette sensation est arrondie par le dosage qui apporte une petite touche très savoureuse.

La finale

La finale est longue (8 secondes de persistance), salivante et crayeuse. On perçoit une pointe d'amertume, ainsi qu'une touche saline qui accompagnent la fraîcheur acide et le léger sucré du dosage.
La finale propose ainsi les quatre saveurs élémentaires.

Verdict

Ce Blanc de Blancs est un adolescent qui se révèle seulement maintenant. Élégant, racé, élancé et doté d'une belle complexité sapide, il offre une version subtile et presque austère du Chardonnay en Champagne.
Ce vin, âgé de huit ans, est un bel exemple du potentiel des vins de Champagne.

Service et accords mets-champagne

Il conviendra de servir cette cuvée à 10 ou même 12 degrés de température dans une flûte bien galbée afin de favoriser son expression aromatique.
À réserver au moment de l'apéritif, bien sûr, ou lors d'une soirée d'exception. À table, quelques coques à la crème suivies d'un filet de poisson grillé, d'un risotto au safran ou de ravioles aux légumes, sauront la mettre en valeur. On pourra poursuivre avec un fromage de chèvre de Selle sur Cher ou de Valençay.

champagnefiercefit.com



Vincent Joudart

Millésime 2012 Blanc de Blancs Extra Brut

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Fèrebrianges

Apéritif Caviar Huîtres Coquillages Carpaccio de poisson

Analyse visuelle

La robe jaune pâle de ce Blanc de Blancs est particulièrement lumineuse. L'effervescence, abondante et rapide, donne naissance à un magnifique cordon de mousse. La présentation est dynamique et cristalline.

Analyse olfactive

Le premier nez est très printanier : pamplemousse, vétiver, vanille, verveine menthe sur un fond de beurre frais. L'aération dévoile des parfums de fleurs blanches et de gingembre, qui apportent grâce et profondeur. L'expression olfactive de ce Blanc de Blancs se montre d'une fraîcheur extrême.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est franche et tendre à la fois. Ensuite le vin est particulièrement tendu et doté d'une acidité tranchante, mais sans agressivité car l'effervescence, très fine, et le dosage, imperceptible, parviennent à produire une texture tendre et fluide. La structure de ce vin est arachnéenne et ornée d'effluves de citron vert.

La finale

La finale est longue (7 à 8 secondes de persistance) et très droite, effilée. La sensation se rapproche de celle de la peau de pamplemousse, avec beaucoup de fluidité, puis enfin une note saline.

Verdict

Le style de cette Cuvée intéressera les amateurs avertis de vin de Champagne. D'une extrême fraîcheur aromatique et d'une minceur de structure étonnantes, tout en proposant une texture crémeuse, il saura charmer les plus blasés.

Service et accords mets-champagne

A servir à 10°C de température dans une flûte bien galbée. A table son caractère maritime, son acidité, sa salinité et sa fraîcheur aromatique invitent aux mariages avec les huîtres de Belon et le carpaccio de poisson au citron.

BRUT

1

Champagne Hervy - Quenardel

Millésime 2011 Grand Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 100%

2

Champagne Perrot - Batteux et filles

Cuvée Hélixe 2013 Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

3

Champagne Xavier Leconte

Le Charme d'Anaïs 2014

Vallée de la Marne

Chardonnay 100%







Hervy - Quenardel

Millésime 2011 Blanc de Blancs Grand Cru

Brut
Chardonnay 100%
Montagne de Reims - Verzenay

Apéritif Apéritif dinatoire Coquillages Pâtes aux truffes Risotto aux truffes Risotto aux champignons Pâtes aux champignons Tagine de légumes Champignons

Analyse visuelle

La robe de cette Cuvée est lumineuse. Jaune doré, avec encore quelques légers reflets verts, elle montre une effervescence lente et régulière qui alimente une dentelle de mousse en surface. La présentation générale est particulièrement délicate.

Analyse olfactive

Le premier nez, très classique, est appétissant. On perçoit avec netteté des notes de citron, de poire et de céréales sur un fond de vanille très distingué. Après quelques instants, l'expression se fait plus « typée ». Apparaissent l'acacia, la noisette mais aussi une sensation iodée. Après dix minutes, le vin évolue vers le miel, la menthe, la verveine et les racines. Le caractère général est évolutif. Du classicisme on passe peu à peu à l'expression du terroir.

Analyse gustative

L'attaque est immédiatement crémeuse et la bouche se montre ensuite mousseuse et gourmande. Consistante et fraîche, elle se révèle merveilleusement tactile, suggérant l'umami. Elle agit comme une récompense. Effervescence et dosage se tiennent en retrait. Peu à peu l'ardeur de l'année (2011 est une année chaude) et la minéralité du terroir s'affirment. Comme au moment de l'olfaction, on passe du classicisme à l'expression du terroir.

La finale

La finale est très longue (10 secondes de persistance) et laisse parler le Millésime. Celui-ci s'exprime sur la fermeté et des parfums de menthol. Elle s'en va bien droite et calcaire.

Verdict

Il s'agit d'un « vin d'école », dont il est très intéressant à suivre l'évolution dans la flûte, tranquillement, avant ou après le repas. Tout d'abord vêtu comme un Chardonnay boisé, il fait ensuite admirer le long travail du vieillissement en cave (l'autolyse des levures qui participe grandement au crémeux de la texture), avant de nous parler de ses origines, de son année de naissance.

Service et accords mets-champagne

Ce Champagne est idéal pour un apéritif « au coin de la cheminée ». Un moment où il saura attirer la conversation à lui. Il sera intéressant de le servir dans une flûte élancée à 8°C puis de le suivre jusqu'à 12°C et de voir son caractère évoluer. Sa texture et ses arômes seront parfaits sur un carpaccio de Saint Jacques à l'huile truffée, une poêlée de champignons ou un tagine de légumes racines.



Perrot - Batteux et filles

Millésime 2013 Blanc de Blancs Premier Cru

Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Bergères lès Vertus

Apéritif Crustacés Pâtes Poisson grillé Poisson au four Barbecue Légumes croquants Crudités Légumes Tagine de légumes

Analyse visuelle

Le jaune vert de la robe est assez profond et bien lumineux. L'effervescence est fine et discrète. Elle alimente avec vivacité un cordon de mousse bien blanc en surface.
La présentation visive scintille de mille feux et suggère un début de maturité.

Analyse olfactive

Le premier nez offre immédiatement une grande fraîcheur et de l'élégance. On perçoit de belles notes de citron, nuancées de thym sur un fond alimentaire lié au vieillissement en cave (l'autolyse des levures).
A l'aération, la fraîcheur continue de nous accompagner, avec un caractère végétal cette fois : verveine, fougère, chèvrefeuille. Plus tard encore des notes tertiaires plus douces apparaissent, comme les champignons de couche et la pâte à gaufre.
Il s'agit d'un nez complexe qui propose des traits d'évolution tout en conservant la fraîcheur de sa jeunesse.

Analyse gustative

Dès l'attaque, l'acidité marque son empreinte. La bouche est vive, tendue, verticale et accompagnée d'une bonne consistance. Le vin semble dodu et l'effervescence crémeuse. L'ensemble produit une belle texture qui s'apparente à la soie. La très belle acidité est ornée de parfums d'amande ainsi que de notes grillées et lactiques.

La finale

La finale est très nette et droite. Longue, 8 secondes de persistance), elle ponctue la dégustation élégamment, crayeuse et finement saline, acidulée, gourmande et iodée.

Verdict

2013 est la seule vendange d'octobre depuis le début du siècle. Cette Cuvée est représentative de ce Millésime. Très fraîche, élégante, presque réservée, elle montre une certaine spiritualité et un esprit finement minéral. Elle ravira un public de connaisseurs, lors d'une belle soirée de printemps, en petit comité.

Service et accords mets-champagne

A servir dans une flûte très élancée, à 8°C de température afin de conserver la belle fraicheur de l'expression aromatique. Puis au réchauffement, vous verrez la salinité s'accroître.
Elle viendra accompagner en priorité les produits de la mer aux textures les plus élégantes. Pensez aux Saint-Jacques et aux langoustines rôties bien sûr, à la sole et à la daurade au citron aussi, mais des tagliatelles aux légumes nouveaux ou au citron et parmesan seront les bienvenues. Au printemps, des tartelettes aux pointes d'asperges.



Xavier Leconte

Le Charme d'Anaïs 2014 Blanc de Blancs

Brut
Chardonnay 100%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Apéritif Parmesan Crustacés Coquillages Risotto aux fruits de mer Pâtes aux fruits de mer
Poisson au four Poisson avec sauce

Analyse visuelle

La robe jaune pâle de cette Cuvée présente de jolis reflets verts. L'effervescence est foisonnante et les myriades de bulles génèrent un beau cordon en surface.
Il s'agit d'une présentation fraîche et dynamique.

Analyse olfactive

Le premier nez est très aromatique et assez mature. Il propose des fruits cuits et des notes miellées sur un fond lactique. A l'aération, on découvre l'amande, la noisette fraîche, l'ananas confit, le beurre ainsi qu'un soupçon de vanille et de jasmin, qui témoignent de la bonne évolution du vin. Il s'agit d'un nez particulièrement « pâtissier » et séducteur.

Analyse gustative

L'attaque est vive et annonce une bouche nerveuse et tonique. L'effervescence prend l'avantage sur la vinosité et l'acidité sur le dosage en liqueur. Cette fraîcheur structure la dégustation de l'attaque à la finale et s'accompagne peu à peu d'un caractère chaleureux qui laisse apparaître des flaveurs de mirabelle et d'ananas rôti.
L'ensemble génère une texture de taffetas, soyeuse et cassante à la fois.

La finale

La finale, bien tendue et savoureuse, prolonge le plaisir sur 8 à 10 secondes et laisse un sentiment minéral rappelant les coquillages. Elle s'éteint sur une impression légèrement tannique et saline, des arômes de beurre fondu et d'agrumes.

Verdict

Il s'agit d'un bel assemblage, complexe et assez mature, dans un style empreint de modernité et d'originalité. Son registre aromatique et sa dynamique en bouche ne manqueront pas de séduire les amateurs de Champagne Blanc de Blancs

Service et accords mets-champagne

Cette Cuvée sera parfaite à 10 degrés de température dans une flûte bien galbée. L'apéritif est vivement conseillé. À table, on pourra l'accompagner de poissons à chairs serrées (cabillaud, vive, lotte, rouget, bar, maigre) ou de coquillages servis chauds et accompagnés de sauce crémée ou beurrée, parfumées aux agrumes.
Ce Champagne regarde la mer.



MILLÉSIMES
BLANC DE NOIRS

EXTRA BRUT

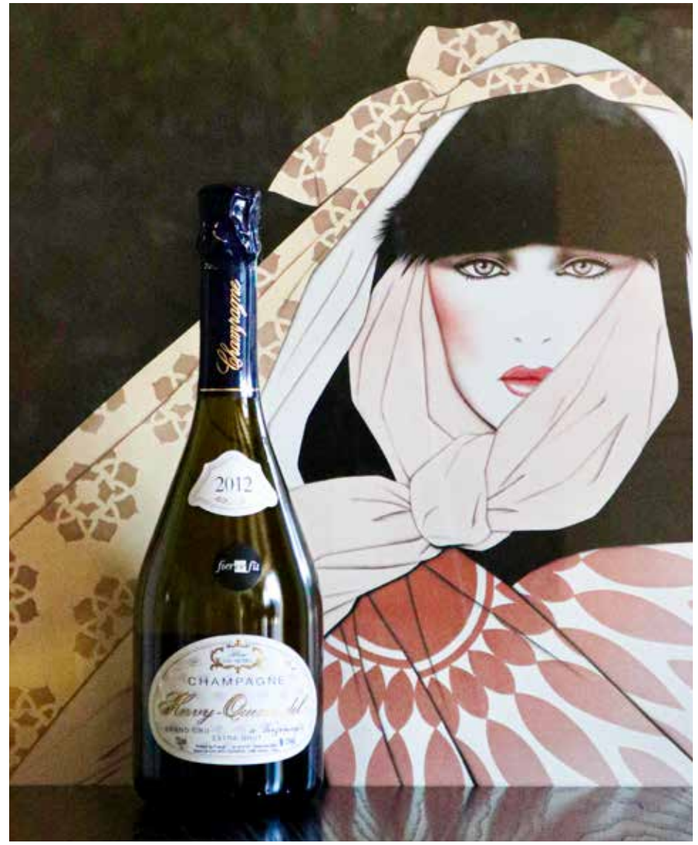
1

Champagne Hervy - Quenardel

Millésime 2012 Extra Brut Grand Cru

Montagne de Reims

Pinot Noir 100%



1



Hervy - Quenardel

Millésime 2012 Blanc de Noirs Extra Brut Grand Cru

Extra Brut
Pinot Noir 100%
Montagne de Reims - Verzenay

Apéritif dinatoire Parmesan Crustacés Pâtes Carpaccio de poisson Poisson en sauce Volaille

Analyse visuelle

La robe de ce millésime 2012 est joliment dorée. Les bulles, fines et calmes, scintillent nonchalamment, ce qui engendre un miroitement très sensuel. La présentation visuelle annonce de la matière et de l'énergie.

Analyse olfactive

Le premier nez est intense et appétissant. On perçoit la noisette, la vanille et la pâtisserie. Puis les notes d'autolyse interviennent avec la pâte feuilletée et les gaufres. Plus tard c'est au tour du terroir de s'exprimer. Le thym, le laurier, le genêt, la bergamote apportent ainsi de la nuance et du caractère. Il s'agit d'un nez complexe, dont l'expression est partagée entre savoir faire et origine.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est vive, pointue. On perçoit simultanément l'acidité et l'effervescence. L'énergie est là, puis le vin s'ouvre sur une bouche tendue, structurée. La consistance du vin génère un peu de chaleur et la texture parait dense et ferme. Cette belle matière est néanmoins dominée par l'acidité, tranchante et précise, et l'effervescence, dynamique et mutine.

La finale

La finale est surprenante au regard du nez et de la bouche. Tendue, virile, elle se révèle aussi minérale, acide, tannique, effervescente…

Verdict

Il s'agit d'un Champagne « de célébration », pour les occasions où il faut réveiller les esprits. Riche, complexe et appétissant au nez, il surprend en bouche par son dynamisme et sa vigueur, son énergie. La finale témoigne aussi d'un joli caractère. Un Champagne qui interpelle.

Service et accords mets-champagne

Maintenez la température de service entre 8 et 10°C et présentez cette cuvée dans une flute au gobelet assez galbé. On pourra l'accompagner tout simplement de biscuits salés mais aussi de mets de textures fermes et de sauces acidulées. Par exemple le poulet au citron, le poulet au vinaigre, le rouget avec une sauce yuzu, les crevettes fraîches sautées au pamplemousse, le carpaccio de thon, les spaghetti à la chitarra ou les Troccoli Pugliesi au citron, un Parmesan 30 mois…



MILLÉSIMES
ASSEMBLAGE TRADITIONNEL

BRUT NATURE

1

Champagne Grongnet

Spécial Club 2009 Nature

Côte des Blancs

Chardonnay 48%, Pinot Noir 34%, Meunier 18%

EXTRA BRUT

2

Champagne Vincent Joudart

Spécial Club 2011 Extra Brut

Côte des Blancs

Chardonnay 50%, Pinot Noir 20%, Meunier 30%

3

Champagne Sanchez - Le Guédard

Prestige 2012 Extra Brut

Vallée de la Marne

Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%

BRUT

4

Champagne Vincent Joudart

Millésime 2013

Côte des Blancs - Fèrebrianges

Chardonnay 30%, Pinot Noir 10%, Meunier 60%



1 2 3 4



Grongnet

Spécial Club 2009 Nature

Brut Nature
Chardonnay 48% Pinot Noir 34% Meunier 18%
Côte des Blancs - Étoges

Vol au vent Pâtes aux truffes Gnocchi Ravioli Pâtes aux champignons

Analyse visuelle

La robe apparaît jaune paille assez profonde. Elle scintille grâce à une effervescence extrêmement fine qui vient animer un petit cordon à la surface du verre. La présentation générale est très distinguée.

Analyse olfactive

Le premier nez est aromatique et d'une belle complexité. Aux arômes de cerises confites et de céréales se mêlent des notes chaleureuses comme le poivre blanc et le cèdre. L'aération du vin nous apporte des arômes de vieillissement en cave (pain grillé, pâtisseries). Après 10 minutes dans le verre, l'expression gagne en finesse avec une évolution vers la girolle, le caramel, le thym et le miel. Ce 2009 est à parfaite maturité et semble abouti. Tout en nuance, il libère de magnifiques arômes d'évolution en cave. Après 30 minutes dans la flûte, l'expression est toujours aussi distinguée, ce qui montre l'excellente santé de la Cuvée.

Analyse gustative

L'attaque est tendre et fondue. Le corps du vin se manifeste ensuite avec délicatesse. Assez ample, large et chaleureux, il tapisse le palais et fait apprécier la qualité de son effervescence. La partition est maitrisée, la sensation tactile est caressante, et ce malgré l'absence de dosage. La minéralité calcaire du vin se fait sentir elle aussi avec beaucoup d'élégance. Ce Champagne se tient !

La finale

La finale est longue (8 à 10 secondes de persistance), finement minérale, et surtout très nette, comme éclairée. Elle génère une sensation aérienne, une sensation de pureté.

Verdict

Pur et abouti, ce 2009 est un très beau représentant de sa classe d'âge. L'expression aromatique est complexe et fine. La bouche est fondue et chaleureuse, caressante et charmeuse. Ce beau vin ravira les oenophiles exigeants.

Service et accords mets-champagne

Il conviendra de servir ce Millésime entre 10 et 12 degrés de température dans une flûte bien galbée afin de profiter de toute son expression. Délicat, il accompagnera les entrées fines comme les quenelles, les ravioles, les vol-au-vent, les pâtes fraîches aux champignons… Il profitera à merveille de la présence d'une sauce crémée.



Vincent Joudart

Spécial Club 2011 Extra Brut

Extra Brut
Chardonnay 50% Pinot Noir 20% Meunier 30%
Côte des Blancs - Fèrebrianges

Crustacés Coquillages Risotto Risotto aux champignons Pâtes aux champignons
Poisson avec sauce Champignons

Analyse visuelle

La belle robe or vert de la Cuvée Spécial Club montre des trains de bulles lents et fins. Un léger cordon de mousse en surface vient couronner cette présentation sereine et aboutie.

Analyse olfactive

Le premier nez est très appétissant. Complexe et racé, il dévoile de beaux arômes d'autolyse (brioche, biscuit), de crustacés, de beurre fondu et de giroles fraîches. L'expression nous emporte ensuite avec élégance vers la noisette et la torréfaction. Un très beau nez à laisser vivre quelques temps dans la flûte, pour le plaisir.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est plutôt tendre puis le joli corps du vin se manifeste. La bouche est à la fois pleine, aérienne, délicate, fondue, sapide. Elle produit une texture crémeuse, quelques arômes beurrés, ainsi qu'un sentiment de pureté.

La finale

La finale est très longue (plus de 10 secondes de persistance) et délicate. Elle sublime la sensation lactique découverte en bouche avec une pointe d'agrumes. La dernière note est franchement saline et met en appétit.

Verdict

Le Spécial Club 2011 est une réussite! Il s'agit d'un Champagne complexe et aboutis, emprunt de fraîcheur, de tendresse, qui révèle son identité avec mesure. A faire découvrir à vos amis lors d'une belle soirée.

Service et accords mets-champagne

Cette Cuvée doit d'être dégustée dans une flûte bien galbée, à 10°C de température, voire plus encore, mais surtout pas moins, vous passeriez à côté. Pour l'accompagner à table, il y a deux produits à privilégier : les langoustines et les coquilles Saint Jacques. Légèrement rôties dans le beurre et agrémentées de champignon (giroles, ceps). En risotto ou avec des pâtes (risotto aux champignons ou pâtes mer-montagne). Ou bien lancez-vous dans la préparation d'une sole meunière.



Sanchez - Le Guédard

Prestige 2012 Extra Brut

Extra Brut
Chardonnay 50% Pinot Noir 50%
Vallée de la Marne - Cumières

Apéritif Parmesan Crustacés Coquillages Risotto aux fruits de mer Pâtes aux fruits de mer Poisson Poisson au four Fromage de chèvre

Analyse visuelle

La robe jaune or de cette Cuvée est particulièrement lumineuse. Elle s'anime de nombreux trains de bulles extrêmement fines et virevoltantes. Cette présentation visuelle est magnifique.

Analyse olfactive

Le nez confirme cette sensation de richesse et de vitalité. Il suggère tout d'abord les agrumes confits, les biscuits, les fleurs jaunes sur un fond de beurre frais. Elégant et estival, il propose ensuite des parfums floraux (muguet, jacinthe), des notes de crème fraîche et de mie de pain. Il s'agit d'un nez sophistiqué et très évolutif.

Analyse gustative

L'attaque est vive et marquée par une effervescence dynamique. On perçoit ensuite rapidement l'étoffe du vin. De belle consistance, celui-ci s'épanoui avec grâce, à l'équilibre entre son caractère charnu, la vigueur de sa vivacité et la pétulance de son effervescence. Le dosage, quant à lui, se tient en retrait et la minéralité apparaît dès le milieu de bouche. Elle apporte de la mâche et l'ensemble produit une texture suggérant le jean.

La finale

La finale est franchement minérale, longue (8 à 10 secondes) et ferme. Elle est le prolongement attendu de la bouche.

Verdict

Cette Cuvée, délicate et complexe au nez, affirme tout son caractère en bouche. Sa puissance, son caractère vigoureux et sa texture serrée offrent une sensation authentique. Ce Champagne intéressera les grands amateurs.

Service et accords mets-champagne

Servie dans une grande flûte, à 10°C de température, cette Cuvée s'appréciera sur les grands produits de la mer.
Privilégiez les textures fermes et serrées ainsi que les saveurs minérales : homard, Saint-Pierre, dorade, thon, bonite, lotte, rouget…



Vincent Joudart

Millésime 2013

Brut
Chardonnay 30% Pinot Noir 10% Meunier 60%
Côte des Blancs - Fèrebrianges

Huîtres Crustacés Coquillages Pâtes aux truffes Pâtes aux fruits de mer

Analyse visuelle

Le jaune « bouton d'or » de ce Millésime est séduisant. L'effervescence, fine et lente, alimente avec grâce un beau cordon de mousse complet. La présentation de ce 2013 est très élégante.

Analyse olfactive

Le premier nez est précis et distingué : citron confit, gingembre, biscuit et notes d'acacia produisent cette sensation. L'aération oriente l'expression vers un caractère plus alimentaire encore. On perçoit alors des flaveurs de miel, de beurre frais, de cake au citron ! L'expression olfactive de ce Millésime, classique, se montre particulièrement fraîche.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est fraîche et annonce un vin équilibré. Les belles qualités de l'acidité et de l'effervescence se fondent dans un corps étoffé tandis que le dosage vient discrètement faire le lien entre ces différentes composantes. Il se dégage de l'ensemble un sentiment d'équilibre naturel, un sentiment de pureté qui a pour effet de produire cette belle texture crémeuse.

La finale

La finale est longue (8 secondes de persistance), vive et saline. Avec beaucoup de finesse, elle laisse une impression acidulée et pétillante de longues secondes après la dégustation.

Verdict

Ce Millésime 2013 s'exprime avec classicisme et distinction, ce que l'on doit en partie au caractère tardif de la vendange cette année-là. La nature a pris son temps, le vigneron aussi, et le résultat satisfera les amateurs de Champagnes spirituels. A servir lors de belles soirées.

Service et accords mets-champagne

A servir à 10°C de température dans une flûte bien galbée afin de mettre en valeur le toucher de bouche de la Cuvée. A table sa texture et son élégance demanderont des mets raffinés comme les huîtres chaudes aux amandes, les huîtres Mornay, des Saint Jacques poêlées sauce clémentine, des langoustines rôties au beurre salé, ou bien des crêpes aux fruits de mer ou des tagliatelles à la truffe…



CUVÉES
ROSÉ DE SAIGNÉE

BRUT NATURE

1

Champagne Jean Larrey

Rosé de Saignée Brut Intégral Nature

*Millésime 2013 NR**

Côte des Blancs

Pinot Noir 80%, Meunier 20%

BRUT

2

Champagne Hervy - Quenardel

Rosé de Saignée Grand Cru

*Millésime 2016 NR**

Montagne de Reims

Pinot Noir 100%

3

Champagne Sanchez - Le Guédard

Rosé de Saignée

*Millésime 2016 NR**

Vallée de la Marne

Pinot Noir 100%



1 2 3

* *NR Millésime Non Rivendicato*



Jean Larrey

Rosé de Saignée Intégral Nature *NR 2013

Brut Nature
Pinot Noir 80% Meunier 20%
Côte des Blancs - Villenauxe la Grande et Montgenost

Crustacés Poisson grillé Viande rouge Barbecue

Analyse visuelle

La robe de la Cuvée « Rosé de Saignée Intégral » est immédiatement appétissante. Couleur corail, elle présente de beaux reflets mordorés. L'effervescence est élégante avec des bulles fines et gracieuses et le contraste du cordon de mousse bien blanc avec la couleur du champagne est du plus bel effet.

Analyse olfactive

Le premier nez est éclatant de fruits : cerise noir, bigarreau, framboise, groseille, orange sanguine… Ce panier de fruits nous mène par le bout du nez. On oscille entre printemps et été, entre jardin et verger. A l'aération l'expression prend un peu de profondeur avec des notes de kirsch et de réglisse. Un nez franc et gourmand qui s'exprime avec beaucoup de pureté.

Analyse gustative

L'attaque est fraîche et pétulante puis la vinosité de la saignée prend le relais. La belle consistance du vin apporte un joli volume en bouche, tandis que fraîcheur et effervescence jouent en contre point sur des arômes de pomme reinette et de raisin. L'ensemble produit une texture riche et chaude, rappelant peut-être un Jersey de coton. L'équilibre de la cuvée est très étonnant car il parvient à être gourmand bien que non dosé en liqueur.

La finale

La finale est fraîche et propose à nouveau une sensation d'orange sanguine et de réglisse. Elle s'évanouie après 8 secondes de persistance.

Verdict

Il s'agit d'un Rosé de Saignée très réussi. Extrêmement fruité, presque exubérant, il surprend aussi en bouche par un caractère gourmand inattendu pour un brut nature. On imagine ici l'excellente qualité des raisins à la vendange.
*NR Millésime 2013 Non Revendiqué

Service et accords mets-champagne

Un beau rosé de gastronomie à servir à 12° de température dans un verre à vin lors d'un rendez-vous « cool et chic ». Il accompagnera des crevettes marinées dans la citronnelle et le jus de mandarine ou un saumon entier au barbecue, ou encore un filet de bœuf bien saignant.



Hervy - Quenardel

Rosé de Saignée Grand Cru *NR 2016

Brut
Pinot Noir 100%
Montagne de Reims - Verzenay

Sushi Poisson en sauce Crudités Fruits rouges Salade de fruit Dessert légèrement sucré

Analyse visuelle

La robe fait référence à la couleur du saumon. Elle se nuance de légers reflets rouges et nous offre, avec une effervescence très fine et timide, une présentation harmonieuse et très classique.

Analyse olfactive

La première approche est très appétissante et on découvre des parfums de fraises et de safran. Plus tard l'expression s'élargit avec des arômes gourmands de guimauve, de grenadine, jus de viande et musc. La craie se fait sentir aussi. Après dix minutes d'aération, un bouquet floral se dégage avec une touche de jus de fraise. Il s'agit d'un nez mêlant des caractéristiques de finesse et de complexité. La tenue à l'air est excellente, très minérale et fruitée.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est souple et bien accompagnée par une effervescence fondue. Rapidement la bonne fraîcheur du vin se manifeste, tempérée par un dosage présent mais sans excès. Le corps du vin participe à la bonne harmonie de l'ensemble, chaque élément trouvant parfaitement sa place, de l'attaque à la finale. On perçoit un soupçon de tanin, mais rien qui puisse empêcher d'apprécier la texture onctueuse de ce Rosé.

La finale

Elle très longue, environ huit à dix secondes de persistance, et marquée par des arômes de citrons, de cannelle et de cerises. Elle s'évanouit sans fards, de manière nette et acidulée.

Verdict

Cette Cuvée Rosé de Saignée présente un caractère fruité et minéral. L'ensemble de la dégustation laisse une impression de tendreté, d'équilibre et de rondeur avec une texture sans aspérité, onctueuse et caressante. Moderne et gourmand, ce vin défend une certaine idée de la pureté.
* NR Millésime 2016 Non Revendiqué

Service et accords mets-champagne

Il s'agit d'une Cuvée à l'aise dans une flûte au gobelet assez large à une température de 8 à 10 degrés et très séduisante lors d'un dîner romantique.
Une salade de tomates et fraises au vinaigre balsamique ou, plutôt tourné vers la mer, il méritera la compagnie de poissons gras en sauce, saumon ou cabillaud, ou de sushis. On pourra l'essayer aussi sur un dessert très peu sucré.



Sanchez - Le Guédard

Rosé de Saignée BIO *NR 2016

Brut
Pinot Noir 100%
Vallée de la Marne - Cumières

Apéritif dinatoire Coquillages Pâtes Poisson avec sauce Volaille Canard Viande rouge

Analyse visuelle

La robe de cette Cuvée est profonde et appétissante comme un jus de framboise. Elle se pare de reflets bleutés et de trains de bulles fines et alertes. Le service génère une mousse épaisse et rosé qui retombe en un cordon bien blanc. La présentation de ce Champagne est particulièrement spectaculaire.

Analyse olfactive

Le premier nez, riche et chaleureux, livre des parfums de cerise, de fraise, de pivoine, sur un fond légèrement « kirsché » et fumé. À l'aération, l'expression évolue vers des notes plus spécifiques comme le cassis, la réglisse, les feuillages et la viande grillée. Il s'agit d'un nez intense, envoutant, dont on ne se lasse pas.

Analyse gustative

L'attaque est douce et prend immédiatement de la largeur. L'effervescence se fond totalement dans cette dimension consistante et volumineuse. La fraîcheur agit en contre point de cette vinosité et donne imperceptiblement le rythme. L'expression est très aromatique en bouche (cassis, mûre, liqueur de fraise) et l'ensemble génère une merveilleuse texture suggérant un velours doux et épais.

La finale

La finale est très puissante et longue (plus de dix secondes). Elle est aussi très pure (sans tanins, ni amertume), ce qui est rare dans la famille des Champagnes de Saignée.

Verdict

Voici un Champagne Rosé de Saignée » parfaitement réussi. Un vin « d'auteur » qui signe le magnifique travail à la vendange et en cuverie. Il saura étonner les plus blasés.

Service et accords mets-champagne

Cette Cuvée s'épanouira dans un verre à vin et entre 12 et 14 degrés de température. A table, sa belle texture le prédestine au accords carnés et gourmands comme le bœuf carotte, le canard laqué, les nouilles asiatiques au bœuf, un poulet satay, un biryani au poulet, des moules en papillotes, un tajine de poissons…



CUVÉES ROSÉ

EXTRA BRUT

1

Champagne Jean - Luc Gimonnet

Grande Réserve Rosé Extra Brut Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 90%, Pinot Noir 10%

2

Champagne Hervieux-Dumez

Rosé Extra Brut Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 10% , Pinot Noir 65%, Meunier 25%

BRUT

3

Champagne Perrot - Batteux et filles

Cuvée Hélixe Rosé Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 88% , Pinot Noir 12%

4

Champagne Grongnet

Rosé

Côte des Blancs

Chardonnay 33%, Pinot Noir 33%, Meunier 33%

5

Champagne Vincent Joudart

Rosé

Côte des Blancs, Fèrebrianges

Chardonnay 45%, Pinot Noir 10%, Meunier 45%

6

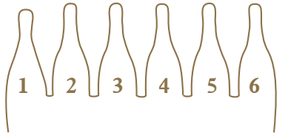
Champagne Jean Larrey

Cuvée Rosé

Côte des Blancs

Chardonnay 50%, Pinot Noir 20%, Meunier 30%







Jean-Luc Gimonnet

Grande Réserve Rosé Extra Brut Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 90% Pinot Noir 10%
Côte des Blancs - Cuis

Poisson grillé Fromage de chèvre Fruits rouges

Analyse visuelle

La teinte, couleur de framboise écrasée, propose de très fines bulles ainsi qu'un joli cordon bien blanc. Quelques reflets cuivre viennent donner de la profondeur à l'ensemble. La présentation de ce Rosé est élégante et appétissante.

Analyse olfactive

Le premier nez est fruité. Il évoque la cerise, la framboise et l'orange sanguine sur un fond légèrement fumé. À l'aération, l'originalité s'affirme : on perçoit du safran, du poivre, sur un lit de biscuits au Kirsch. L'ensemble est dynamique et assez mature. Après trente minutes, le vin libère des parfums de cerises confites et de viande fumée. Il confirme ainsi sa maturité proche.

Analyse gustative

L'attaque est fraîche et accompagnée d'une effervescence pétulante et d'un dosage gourmand. Elle ouvre sur un corps chaleureux et plutôt rond. Ce bel équilibre caresse le palais grâce à un velouté de bouche bien maîtrisé et poursuit sa course avec harmonie et plus de fermeté jusqu'à la finale.

La finale

La finale est assez longue, environ six secondes de persistance, chaleureuse, boisée et vineuse. Elle offre des parfums de fruits cuits et de Pinot Noir en rétrolfaction.

Verdict

Ce Champagne Rosé ne manque pas de fruité et de complexité. Équilibré et nuancé, il arbore un petit caractère baroque. Sa forme ronde n'en cache pas moins une certaine fermeté de texture.

Service et accords mets-champagne

Il conviendra de servir ce vin entre 8 et 10 degrés de température dans une flûte au vaste gobelet. Charmeur pour accompagner un repas de poissons grillés, il saura séduire un plateau de fromages de chèvre ou une soupe de fruits rouges.



Hervieux - Dumez

Rosé Extra Brut Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 10% Pinot Noir 65% Meunier 25%
Montagne de Reims - Sacy et Chamery

Apéritif Carpaccio de viande Viande rouge

Analyse visuelle

La présentation visuelle de ce Rosé est originale. Elle propose en effet une teinte rose très fraîche et nuancée de reflets forts violacés. Cela confère un caractère de modernité à la Cuvée. L'effervescence, fine et rapide, produit un foisonnement de bulles qui alimente un petit cordon de mousse en surface.

Analyse olfactive

Le premier nez est aromatique et avant tout fruité. Il s'exprime par des arômes de pomme et de fraise accompagnés d'une note légèrement lactique. Mais très vite le caractère s'affirme et nous fait voyager. On découvre un bouquet de fleurs où se mêlent les fragrances de violette, de jasmin et de rose ancienne puis on aperçoit au loin la viande fraîche parfumée de poivre et de thym. Avec l'aération, le vin se met à « pinoter » en développant des parfums de cerise ainsi que des notes fumées.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est pétulante. L'effervescence donne le rythme, bientôt rejointe par la vinosité des raisins noirs. Cet équilibre domine ensuite l'expression du vin jusqu'à la finale. La balance acide – sucre, bien équilibrée, se tient en retrait.
L'ensemble montre ainsi de la corpulence, un caractère charnu, bien soutenue par l'effervescence. En conséquence, la texture apparaît volumineuse tout en gardant une certaine légèreté.

La finale

Une fois l'effervescence évanouie, la vinosité de la Cuvée génère une finale assez ronde et gracieuse, parfumée de cerise et de violette. Assez longue (6 à 7 secondes de persistance), elle séduit par son caractère aimable et tendre.

Verdict

Il s'agit d'un Champagne Rosé Extra Brut qui sait se montrer séducteur. Sa vinosité, et sa belle effervescence, lui offrent un joli volume qui signe son style. Il fait preuve aussi d'une belle pureté d'expression.

Service et accords mets-champagne

Servi dans une flûte bien galbée et à 10 degrés de température, ce Rosé montre tous ses charmes.
Très agréable à l'apéritif, il se prête aussi au jeu des accords avec la viande rouge saignante et tendre (filet de bœuf), voire crue (carpaccio). Il conviendra de se méfier de l'amertume de certains légumes (qui s'entendront mal avec l'effervescence du vin) mais aussi des sucres éventuels dans l'accompagnement.



Perrot - Batteux et filles

Hélixe Rosé Premier Cru

Brut
Chardonnay 88% Pinot Noir 12%
Côte des Blancs - Bergères lès Vertus

Apéritif Apéritif dinatoire Crustacés Coquillages Pâtes aux fruits de mer Carpaccio de poisson Carpaccio de viande Fromages à pâte molle (Brie) Dessert légèrement sucré

Analyse visuelle

L'Hélixe Rosé s'avance dans une robe couleur « pétale de rose » qui donne immédiatement un sentiment de fraîcheur. La teinte est légèrement nuancée de reflets violines et les bulles alimentent un beau cordon de mousse en surface.

Analyse olfactive

Le premier nez est élégant et gourmand : finesse et séduction sont au rendez-vous. On perçoit la fraise, la prune, accompagnées de crème fraîche et d'amande grillée. Peu à peu, avec le réchauffement, la vinosité s'affirme et l'expression évolue vers la cerise et les fleurs aux parfums capiteux comme l'iris ou le jasmin. Il s'agit d'un nez nuancé et doté d'une belle identité.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est assez ronde et effervescente, dans un style festif et séducteur. Mais la dégustation nous offre par la suite un vin plus complexe, fort de plusieurs dimensions. La structure acide donne le tempo jusqu'à la finale mais se révèle bien tempérée par le dosage en liqueur. Le vin s'épanoui en bouche et devient vineux, assez chaleureux, tandis que l'effervescence est peu à peu domestiquée. La texture est ainsi changeante. Tout d'abord tendre, elle se fait ensuite plus ferme, corps et dosage dominant acidité et effervescence.

La finale

La finale est longue et nette. Elle se révèle aussi pétillante et printanière. Très aimable, elle nous séduit par son caractère acidulé et ses arômes de framboise écrasée.

Verdict

Il s'agit d'un vin de Champagne Rosé ambivalent. Rond, gourmand et fruité dans un premier temps, assez festif au commencement, il se révèle peu à peu plus vineux, structuré et ferme. En un mot plus gastronomique.

Service et accords mets-champagne

On l'appréciera au moment de l'apéritif à 8 degrés de température dans une flûte tulipe. Au réchauffement, autour de 12 degrés, il s'affirmera comme le bon compagnon d'une gastronomie conviviale. On peut penser aux moules, aux rillettes de poisson (saumon), à un carpaccio de poisson, aux crevettes roses, ou encore au pâté de tête et au carpaccio de bœuf, ainsi qu'aux fromages à croûte fleurie (Brie par exemple)....



Grongnet

Rosé

Brut
Chardonnay 33% Pinot Noir 33% Meunier 33%
Côte des Blancs - Étoges

Crustacés Sushi Carpaccio de poisson Fruits rouges

Analyse visuelle

La robe de ce Champagne Rosé est délicate et parée de doux reflets orangés. L'effervescence est discrète et alimente un très léger cordon de mousse. La présentation est gourmande et sereine à la fois.

Analyse olfactive

La première impression olfactive est marquée par les fruits rouges. La framboise et la cerise sont ainsi mises en valeur dans une expression légèrement musquée. À l'aération, la complexité apparaît. On perçoit des notes florales assez puissantes comme la pivoine, mais aussi un caractère d'évolution, avec la pomme cuite et le pain sur un fond de guimauve, très gourmand et fin. Après dix minutes dans la flûte, l'expression est plus chaleureuse et fermentaire, tandis que la cerise est toujours là et que la tomate fait son apparition. Il s'agit d'un nez fin et frais, donnant la priorité au fruité, mais sans superficialité.

Analyse gustative

En bouche, la première impression est souple et offre un sentiment de rondeur. L'effervescence est tendre et la texture crémeuse, avec des arômes de bonbons, d'amandes et de biscuits, ce qui ajoute au caractère flatteur de la Cuvée. Le bel équilibre acide - sucre apporte à la fois volume et structure, mais sans excès pour une bouche qui se révèle harmonieuse et gourmande. Une très belle étoffe.

La finale

La finale est plus complexe. Assez longue, six secondes de persistance, elle propose une belle minéralité, accompagnée par une petite acidité. On retrouve notre couple aromatique cerise – tomate cuite en rétro olfaction.

Verdict

Ce Champagne est un séducteur, un charmeur, tout en rondeur et en caresses! Gourmand et onctueux, il ravira les palais les plus délicats.

Service et accords mets-champagne

Pour une meilleure dégustation, il se plaira dans une flûte bien élancée et servi à 8 degrés de température.
Excellent Champagne il se prêtera aux accords de couleurs et de textures comme les crevettes roses, les sushi ou les salades de fruits rouges.



Vincent Joudart

Rosé

Brut
Chardonnay 45% Pinot Noir 10% Meunier 45%
Côte des Blancs - Fèrebrianges

Apéritif dinatoire Charcuterie Pizza Carpaccio de poisson Poisson grillé Volaille Viande blanche Barbecue Légumes croquants Légumes Tagine de légumes Fromage de chèvre

Analyse visuelle

La robe de ce Rosé est exceptionnelle. Elle attire immédiatement l'œil avec sa teinte proche du jus de cassis. L'effervescence, rapide et alerte, vient alimenter un magnifique cordon de mousse. La présentation visuelle est épatante, presque provocante.

Analyse olfactive

Le premier nez est intense. Il suggère à nouveau le cassis, puis la prune. Un léger fond « fumé » se fait sentir puis c'est au tour des feuillages d'apparaître. Le deuxième nez apporte de la complexité avec des notes acidulées (orange sanguines, jus de grenade) et potagères (légumes racine). Plus tard encore, on distingue nettement la réglisse. Il s'agit d'un nez riche, puissant et très terrien.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est souple et effervescente. Elle apporte immédiatement une note gourmande. Puis la bouche est savoureuse. Vineuse et acidulée (acide – sucre), très légèrement tannique, elle propose une trame à la fois serrée, volumineuse et caressante qui ne manque pas d'évoquer le velours. On remarque une belle rétro olfaction avec des fragrances d'orange, de violette et de réglisse.

La finale

La finale est longue (10 secondes de persistance), sapide (acide, sucre et petite amertume élégante) et tactile.

Verdict

Voici un Rosé détonnant, exubérant, hors norme ! Bavard et chaleureux, il saura séduire et attirer les conversations à lui. Suffisamment expressif en couleur, arômes et saveurs, il s'imposera lors de vos pique-niques et cocktails en plein air.

Service et accords mets-champagne

Cette Cuvée doit être dégustée dans une flûte au grand gobelet et autour de 10°C de température afin de profiter de sa texture. Pour l'accompagner proposez-lui une salade d'artichauts et tomates cerise, une salade César au poulet, un pâté de tête ou une terrine de viande, une tarte endive - pomme - fromage de chèvre, du saumon gravelax…



Jean Larrey

Cuvée Rosé

Brut
Chardonnay 50% Pinot Noir 20% Meunier 30%
Côte des Blancs - Villenauxe la Grande et Montgenost

Apéritif Carpaccio de poisson Carpaccio de viande

Analyse visuelle

La robe de ce Champagne Rosé suggère les pétales de roses. Elle se nuance de légers reflets bleutés. L'effervescence très fine et assez calme alimente un petit cordon de mousse blanc. La présentation générale de cette Cuvée est fraîche et originale.

Analyse olfactive

Le premier nez est assez discret. On perçoit des arômes de pamplemousse rose, de fraise, de violette et de guimauve. La sensation est fine et légère. À l'aération, un véritable bouquet de fruits rouges se dévoile. L'impression est plus intense et après quelques minutes, des parfums de jus de fraise et de rose viennent faire varier l'expression. Il s'agit d'un nez très fruité, doté d'une agréable finesse et d'une bonne tenue à l'air après dix minutes dans la flûte.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est vive et doublée d'une effervescence pétulante. La belle acidité du vin va ainsi nous accompagner jusqu'à la finale. Le dosage en sucre, légèrement en retrait, vient tempérer cette fraîcheur et suppléer la vinosité. La bouche est tendue, très nette, sans impression d'alcool ou de tanins. Le vin se tient droit avec une texture ferme et annonce une finale acidulée.

La finale

Celle-ci est longue, huit secondes de persistance, pointue et crayeuse. Elle propose quelques arômes de pamplemousse et de fraises écrasées.

Verdict

Voici un bel exemple de Champagne Rosé léger, frais et doté d'une belle pureté. Aérien, original et tendu comme une flèche, il se présente debout. Les amateurs de vin sans concession s'y retrouveront.

Service et accords mets-champagne

Servi à 8 degrés de température et dans une flûte assez galbée, il livrera toutes ses qualités.
Il sera toujours plus à l'aise au moment de l'apéritif, mais pourra accompagner avec succès le poisson cru et le carpaccio de bœuf.



CUVÉES
BLANC DE BLANCS

BRUT NATURE

1

Champagne Perrot - Batteux et filles

Cuvée Hélixe Nature Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

2

Champagne Jean Larrey

Brut Intégral Nature

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

3

Champagne Hervieux-Dumez

Brut de Chardonnay Nature Premier Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 100%

EXTRA BRUT

4

Champagne Jean-Luc Gimonnet

Spécial Blanc Extra Brut Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

5

Champagne Jean-Luc Gimonnet

Sélection Extra Brut Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

BLANC DE BLANCS
NATURE ED EXTRA BRUT







Perrot - Batteux et filles

Hélixe Blanc de Blancs Nature Premier Cru

Brut Nature
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Bergères lès Vertus

Apéritif Huîtres Crustacés Coquillages Carpaccio de poisson Poisson Poisson au four Poisson avec sauce

Analyse visuelle

La belle robe jaune clair à reflets verts de ce Brut Nature et ses trains de bulles fins et rapides, annoncent une Cuvée fraîche et tonique. L'effervescence produit un joli scintillement dans la flûte et couronne le vin d'un très beau cordon de mousse.

Analyse olfactive

Le premier nez est plutôt discret, voire secret, mais rapidement il s'ouvre avec élégance. Fleurs blanches, amande et pâte à pain se distinguent, sur un fond de craie humide et d'iode. Cette élégance ne se dément pas après quelques minutes d'aération et l'expression gagne en fruitée avec la poire et le citron de Menton. Il s'agit d'un nez printanier et tourné vers la mer.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est vive et sans agressivité. Elle introduit un vin au corps aérien, développant une sensation de fluidité. En l'absence du dosage, la belle vivacité de la Cuvée se double d'une sensation de pureté. L'effervescence est bien présente et s'affirme avec grâce. Ainsi la texture est ferme mais d'une qualité tactile exceptionnelle. Le vin se tient en haut du palais et marque la bouche comme un trait de craie.

La finale

La finale est longue (6 secondes de persistance), mais surtout très minérale et sèche. Elle ponctue la dégustation par une note fort crayeuse et saline.

Verdict

Cette Cuvée Brut Nature parvient à proposer un caractère désaltérant tout en revendiquant clairement ses origines grâce à une minéralité affirmée. Il s'agit d'une très belle réussite dans cette famille de vins de Champagne non dosé.

Service et accords mets-champagne

Il conviendra de servir ce vin dans une flûte bien élancée et une température de service de 10 degrés. Il participera à la réussite d'un « after work » entre amis pour une dégustation à la fois rafraichissante et spirituelle. A table il pourra accompagner des huîtres fins de claire, des filets de rougets au citron, une salade de coquillages, des toasts de crabe et granny Smith, une ceviche, un carpaccio de poisson au citron vert…



Jean Larrey

Blanc Intégral Nature

Brut Nature
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Villenauxe la Grande et Montgenost

Apéritif Caviar Huîtres

Analyse visuelle

La robe très pale de cette Cuvée augure d'une belle fraîcheur. L'effervescence joue les agitées et alimente un petit cordon de mousse bien blanc en surface. La présentation générale de ce Nature est alerte et fraîche.

Analyse olfactive

La première impression olfactive est discrète et laisse l'effervescence nous chatouiller les cils olfactifs. Après quelques instants le nez s'ouvre sur le jus d'agrumes frais, la pomme et le blé mûr. Plus tard, on perçoit des parfums de biscuits cuillère, de pain baguette, de miel frais, d'amande fraîche et d'acacia. Il s'agit d'un nez un peu timide, encore adolescent, qui demande de l'écoute mais qui s'exprime avec beaucoup de tact et de justesse.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est bien droite, acérée et introduit un vin tendu. Effectivement, immédiatement après l'attaque, la droiture et la tonicité de la Cuvée sont indéniables. L'acidité donne le tempo, le vin se tient bien en haut du palais et sa nervosité, très légèrement adoucie de notes melliflues, trace un chemin rectiligne.

La finale

La finale est bien acidulée et minérale, presque tranchante. Elle se prolonge sur quatre à cinq secondes de persistance aromatique et s'évanouie jusqu'à la prochaine gorgée.

Verdict

Sans compromis, cette cuvée se révèle à la recherche de l'authenticité et de la pureté. L'expression est aérienne, dynamique, tranchante et le caractère aromatique se place en retrait. C'est cet équilibre qui permet de toucher la vraie personnalité du vin.

Service et accords mets-champagne

N'hésitez pas à servir cette Cuvée dans une flûte tulipe à 10°C afin que ce petit timide puisse s'épanouir.
Quelques huîtres « fines de claires » pourront l'accompagner mais il gagnera à être servi seul et demandera une certaine écoute.



Hervieux - Dumez

Brut de Chardonnay Nature Premier Cru

Brut Nature
Chardonnay 100%
Montagne de Reims - Sacy et Chamery

Apéritif Parmesan Crustacés Fromage à pâte dure (Mimolette)

Analyse visuelle

La robe, jaune pâle à légers reflets verts, confirme l'identité de cette Cuvée de Chardonnay. Elle est animée par une belle activité effervescente de bulles assez fines qui viennent alimenter un léger cordon de mousse en surface. La présentation visuelle est fraîche et assez dynamique.

Analyse olfactive

Le premier nez est très élégant. On évolue dans un univers printanier. On peut percevoir l'acacia, le genet, la jonquille ainsi que des notes d'agrumes et de biscuits. Après quelques instants d'aération, l'expression se fait plus riche, mais sans perdre de sa finesse. La pêche blanche, l'amande grillée, le miel, la baguette de pain prolongent le plaisir du premier nez. L'équilibre aromatique est porté sur le caractère floral ainsi que sur les notes de levures (biscuit, pain) liée au vieillissement en cave.

Analyse gustative

L'attaque est vive et tonique. Le Chardonnay affirme là toute sa personnalité. Il s'épanouie ensuite en bouche, en l'absence de dosage en liqueur, en montrant son caractère tranchant et net. Par ailleurs la belle qualité de vinosité de la Cuvée et le sentiment chaleureux qu'elle fait naître, tempèrent parfaitement cette rectitude. L'équilibre est en place et l'effervescence, très pétulante à l'attaque, se fond merveilleusement dans le corps du vin. Elle génère une texture délicate et soyeuse. L'ensemble est légèrement minérale et montre une belle identité.

La finale

La finale est nette, ciselée et longue (environ 6 à 8 secondes de persistance). Elle se ponctue par une note citronnée et corsée.

Verdict

Cette Cuvée défend les caractères les plus nobles du cépage Chardonnay : fraîcheur, finesse, légèreté, pureté d'expression… La belle harmonie de l'effervescence génère un supplément de délicatesse en bouche tandis que l'absence de liqueur de dosage permet de gagner en pureté. Un « Nature » très réussi.

Service et accords mets-champagne

Il conviendra de servir ce vin à 8 degrés de température afin de bien restituer sa délicatesse aromatique et son équilibre en bouche.
Une flûte mince et élancée sera plus appropriée pour respecter la caractère de pureté du vin. Quelques copeaux de parmesan suffiront à sublimer cette Cuvée mais les crustacés seront une piste intéressante aussi.



Jean-Luc Gimonnet

Spécial Blanc Extra Brut Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis

Apéritif Parmesan Crustacés Poisson

Analyse visuelle

Cette Cuvée présente une robe jaune « bouton d'or » lumineuse. L'effervescence est fine et régulière. Elle génère un petit cordon en surface. La présentation est mature et appétissante.

Analyse olfactive

Le premier nez est ouvert et estival. On perçoit des parfums de mimosa, de thym, d'origan, de bergamote. Après quelques secondes d'aération, l'expression évolue vers le beurre fondu, ainsi que des notes iodées et fumées. Il s'agit d'un nez séduisant, maritime et généreux. La tenue à l'air est excellente après vingt minutes dans la flûte. Le vin montre un beau potentiel.

Analyse gustative

L'attaque est précise, presque tranchante. Puis la bouche est riche mais c'est l'effervescence et l'acidité qui donnent le rythme. La consistance agréable du vin, légèrement accompagnée par le dosage en liqueur, se tient en retrait. Ainsi l'ensemble propose une texture à la fois fluide et ferme, comme le lin. Avec le réchauffement en bouche et la perte d'effervescence, la texture s'attendrie tandis que se libèrent quelques parfums de beurre salé.

La finale

La finale est longue (10 secondes de persistance), tendue et très sapide. Elle laisse un sentiment à la fois acidulé et salin et confirme le beau potentiel de garde de la Cuvée.

Verdict

Cette Cuvée Spéciale blancs est une ode au chardonnay. Bien née, bien élevée, elle arrive aujourd'hui à maturité pour le plus grand bonheur des amateurs de Champagne aboutis et complexes, lors des grands moments de célébration.
* NR Millésime 2010 Non Revendiqué

Service et accords mets-champagne

Il conviendra de servir cette Cuvée à 10 ou même 12 degrés de température dans une flûte bien galbée afin de favoriser son expression aromatique. On passera un bon moment à l'apéritif, mais essayez-la avec une queue de lotte au lard maigre ou une dorade accompagnée de pomme de terre au beurre salé.



Jean-Luc Gimonnet

Sélection Blanc de Blancs Extra Brut Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis

Apéritif dinatoire Crustacés Risotto Pâtes aux fruits de mer Poisson grillé Légumes croquants Fromage de chèvre

Analyse visuelle

Cette Cuvée apparaît très fraîche, de robe jaune clair marquée par des reflets verts et dorés. Les bulles, fines et lentes, apportent de la grâce et de la sérénité à la présentation visuelle. Elles forment un beau cordon en surface.

Analyse olfactive

Le premier nez affiche son style immédiatement. On devine à la fois l'élégance et la race de la Cuvée. Sur un fond d'agrumes, de blé et de pain assez classique, on profite des fleurs séchées et des notes balsamiques. Après quelques secondes d'aération, l'expression évolue vers le gingembre, le miel de colza, le caramel et le beurre. Plus tard encore, c'est au tour de la minéralité de se manifester. Il s'agit d'un nez complexe et de belle pureté. La tenue à l'air est parfaite après vingt minutes dans la flûte.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est dynamique, acidité et effervescence s'associant pour donner le tempo. Très rapidement cette sensation est arrondie par le dosage. Ce dernier vient mettre en valeur, en contre-point, la belle franchise de l'acidité tout au long de la gustation. Le corps du vin est fluide et pétulant, à la fois léger et gai. L'ensemble propose ainsi une texture à la fois ferme et gourmande, agrémentée de parfums de biscuits, de crème fraîche, d'agrumes et de fleurs blanches.

La finale

La finale est longue (8 à 10 secondes de persistance), tout d'abord crémeuse puis, lorsque le gaz s'est effacé, légèrement mordante et crayeuse.

Verdict

Ce Blanc de Blancs ne manque pas de caractère ni de cohérence. Tendu et gourmand à la fois, il laisse deviner son tempérament derrière une certaine amabilité de façade. La qualité de l'acidité, la belle minéralité et la pertinence du dosage en liqueur participent à cet effet.

Service et accords mets-champagne

Il conviendra de servir cette Cuvée à 8 degrés de température dans une flûte bien élancée afin de ne pas déstabiliser cet équilibre. A table, privilégiez les textures plutôt fermes, avec par exemple les gambas panées, les poissons grillés, les légumes croquants. On peut finir le repas avec un fromage de chèvre demi-sec au poivre rouge et filet d'huile d'olive.

1

Champagne Perrot - Batteux et filles

Cuvée Hélixe Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

2

Champagne Grongnet

Blanc de Blancs

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

3

Champagne Jean Larrey

Sélection

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

4

Champagne Fabien Bargeronneau

L'Inconnue

Millésime 2015 NR⋆

Montagne de Reims - Villedommange

Chardonnay 100%

5

Champagne Hervieux - Dumez

Brut de Chardonnay Premier Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 100%

⋆ *NR Millésime Non Rivendicato*







Perrot - Batteux et filles

Hélixe Blanc de Blancs Premier Cru

Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Bergères lès Vertus

Apéritif Apéritif dinatoire Risotto aux fruits de mer Pâtes aux fruits de mer Ravioli Poisson Poisson avec sauce Poisson en sauce

Analyse visuelle

La robe jaune dorée de ce Blanc de Blancs nous fait apprécier ses légers reflets verts. Ses chapelets de bulles, vifs et nombreux, montent à la surface pour nourrir un beau cordon de mousse. La présentation visuelle de cette Cuvée est très dynamique.

Analyse olfactive

Le premier nez est ouvert et s'exprime avec une certaine plénitude. On perçoit des notes de citron, de vétiver, de feuillages et d'ananas. A l'aération, les fleurs jaunes et le miel apportent complexité et profondeur. Il s'agit d'un nez typique du cépage qu'il représente, assez estival et très légèrement exotique. Il semble être dans la force de l'âge.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est franche et ouvre la gustation sur un vin au corps assez volumineux. L'effervescence et le dosage se fondent gentiment dans cette étoffe, générant ainsi une texture tendre. Ce bel équilibre entre consistance et effervescence, entre fraîcheur et gourmandise, nous guide agréablement jusqu'à la finale.

La finale

Celle-ci est très longue (8 secondes de persistance), acidulée (acide – sucre) et légèrement saline. Elle maintient avec précision la sensation d'équilibre perçue en bouche et signe ses origines par une légère minéralité.

Verdict

Cette Cuvée Blanc de Blancs Premier Cru est un beau vin d'école pour découvrir le Chardonnay en champagne. Fraîche et équilibrée, elle s'exprime avec élégance et précision.

Service et accords mets-champagne

Il conviendra de servir cette cuvée dans une flûte bien élancée et une température de service de 8 degrés. Elle sera parfaite à partager en famille grâce au confort de son expression. A table elle pourra accompagner une quenelle de brochet (ou d'autre poisson), des poissons au beurre ou à la crème comme la roussette, la limande, le carrelet, une mousse de poisson ou une terrine de poisson sauce mousseline…



Grongnet

Blanc de Blancs

Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Étoges

Apéritif Parmesan Caviar Huîtres Crustacés Coquillages

Analyse visuelle

L'effervescence est très fine et forme une nébuleuse argentée qui scintille et renvoie de jolis reflets verts.
La présentation visive est poétique et exprime la jeunesse et le rêve.

Analyse olfactive

Le premier nez est discret. Quelques notes de fleurs blanches et de pamplemousse viennent orner l'impression minérale qui se dégage de la flûte. On peut parler de fraîcheur, mais aussi et surtout de solennité. Après aération, les années sur lies se révèlent sur des arômes de biscuits cuillère, toujours accompagnés par une belle minéralité.
Très fin et d'une excellente tenue à l'air après vingt minutes dans la flûte, ce Blanc de Blancs s'exprime dans le registre de la retenue et de la délicatesse.

Analyse gustative

En bouche, l'attaque est vive car marquée d'emblée par la franchise de l'acidité et la pétulance de l'effervescence. Cette dynamique persistera jusqu'à la finale avec un certain mordant du côté de l'acidité. Le dosage et la vinosité se tiennent en retrait et laissent le Chardonnay restituer son terroir.
Une certaine sévérité se dégage ensuite avec une texture qui rappelle un peu la peau de pamplemousse. Cette sensation va nous accompagner et laisser place à une petite pointe d'amertume rafraîchissante.

La finale

Tendue, droite, la longue finale évoque le calcaire sur un fond acidulé. Elle prolonge en cela parfaitement le tempérament et l'esprit de cette Cuvée.

Verdict

Il s'agit d'un vin alerte et droit, un peu austère, mais qui restitue parfaitement le tempérament des Chardonnays élevés sans concession.

Service et accords mets-champagne

Dans une flûte bien élancée et servi autour de 8° de température, ce Blanc de Blancs tiendra parfaitement son rôle de vin d'apéritif.
Sa belle minéralité et sa texture sévère lui permettront de tenir la conversation face aux produits de la mer : un plateau de coquillages, quelques huîtres, fruits de mer ....



Jean Larrey

Sélection Blanc de Blancs

Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Villenauxe la Grande et Montgenost

Apéritif Apéritif dinatoire Parmesan Sushi Carpaccio de poisson

Analyse visuelle

L'effervescence fine et très active de cette Cuvée Blanc de Blancs est ourlée d'un cordon partiel. La robe est très pâle ce qui donne avec les bulles une sensation de scintillement. L'impression visuelle est ainsi extrêmement fraîche et délicate.

Analyse olfactive

Le nez est assez présent. Il s'ouvre sur des arômes d'amandes, de tilleul, de biscuit cuillère et de peau de pamplemousse. À l'aération, les boudoirs sont rejoints par l'amande grillée, l'ananas et l'hydromel. Ainsi le nez est frais, mais dévoile une part de sa maturité. À la fois complexe et fin, il livre ensuite des parfums de beurre frais et de fleurs blanches qui évoluent assez rapidement dans la flûte.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est vive et l'effervescence tonique. Ce dynamisme ne nous quittera plus jusqu'à la finale. Au réchauffement en bouche, le vin est droit, tendu et sapide. La vinosité et le dosage sont en retrait, laissant s'exprimer les qualités de fraîcheur du vin. La texture est finalement assez ferme et donne le sentiment d'une belle tonicité. On perçoit le miel et la pomme bien mûre en arômes de bouche.

La finale

Pointue, acérée, très nette. Assez longue avec environ six secondes de persistance, elle laisse apprécier la belle arête acide du vin.

Verdict

Il s'agit d'un vin d'école, d'un Champagne Blanc de Blancs respectant parfaitement les caractéristiques de son cépage et de son terroir. Debout, tonique, nerveux, il défend ses origines avec panache. Il sera servi en toute décontraction et saura animer vos rendez-vous festifs.

Service et accords mets-champagne

Il conviendra de le présenter dans une flûte bien élancée, à 8°C.
Accompagné de copeaux de Parmesan ou de petits feuilletés salés, sera son terrain de prédilection ainsi que le poisson cru, sushi ou carpaccio par exemple.



Fabien Bergeronneau

L'Inconnue Blanc de Blancs *NR 2015

Brut
Chardonnay 100%
Montagne de Reims - Villedommange

Parmesan Huîtres Crustacés Coquillages Pâtes aux fruits de mer Poisson grillé

Analyse visuelle

La robe, jaune pâle, propose de légers reflets verts. L'effervescence, rapide, fine et abondante, génère un joli cordon en surface. L'ensemble inspire la jeunesse et la fraîcheur.

Analyse olfactive

Le premier nez est ouvert et livre une première impression estivale avec des arômes d'agrumes, de fruits jaunes, de blé, d'amande et de feuillages. Peu à peu, nous parviennent aussi le pain baguette, l'acacia, l'orgeat et l'iode. Il s'agit d'un nez d'une grande fraîcheur et d'une belle complexité.
Après de longues minutes d'aération, l'expression se tourne vers des arômes de plus en plus maritimes.

Analyse gustative

L'attaque est fraîche et s'ouvre sur une bouche bien tendue. La colonne vertébrale acide donne le ton, bien accompagnée par l'effervescence. Le couple rythme la dégustation en offrant un bel exemple de Champagne vif, pétulant et fluide. Au fil de la dégustation, l'ensemble prend un petit caractère corsé et le dosage apporte rondeur, volume et gourmandise. Ainsi la texture évolue en bouche et passe de la fermeté à une sensation croquante et douce.

La finale

La finale est acidulée et très longue (plus de 10 secondes). Elle termine sa course en laissant une sensation acérée ainsi qu'une note légèrement saline.

Verdict

Cette Cuvée propose un vin de caractère, au style nerveux et tonique qui pourra accompagner vos moments de célébration, mais son côté séducteur, son esprit, vous permettra aussi de le servir lors rendez-vous plus intimistes. Il libérera la parole amoureuse.

Service et accords mets-champagne

Servir entre 8 et 10°C dans une flûte au gobelet assez large. À table, il se plaira en compagnie d'une assiette de coquillages crus (palourdes, coques, huîtres fines de claire), de beignets de gambas, de spaghettis au salicornes et wakamé (fougère de mer) ou de copeaux de Parmesan. Les poissons à chair ferme grillés seront aussi de bons partenaires (lotte, loup, bonite, rouget).



Hervieux - Dumez

Brut de Chardonnay Premier Cru

Brut
Chardonnay 100%
Montagne de Reims - Sacy et Chamery

Apéritif Parmesan

Analyse visuelle

Cette Cuvée présente une robe jaune pâle, nuancée de nombreux de reflets verts. L'effervescence, extrêmement fine, se montre bien active et donne l'impression d'étinceler. La présentation visuel est particulièrement fraîche et distinguée.

Analyse olfactive

Le premier nez est vif, très expressif. Il propose des parfums de pomme verte, de citron vert, de végétaux qui nous transportent dans une ambiance printanière. Après quelques instants l'expression s'affine et l'on distingue les fleurs blanches. La fraîcheur, la jeunesse, l'élégance, sont les maîtres mots pour qualifier l'expression olfactive de cette Cuvée. Le bouquet floral ne se fane aucunement avec l'aération, ce qui démontre le beau potentiel de la Cuvée.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est vive et dynamique. Acidité et effervescence s'associent pour donner une forme élancée à la dégustation. Le dosage se tient en retrait et l'expression n'est pas vineuse. C'est ainsi que la Cuvée peut développer ses qualités de fraîcheur et de légèreté. La sensation tactile est elle aussi tout en délicatesse et laisse un sentiment de dentelle.

La finale

La finale est elle aussi élancée, sapide et calcaire. Elle persiste de longues secondes. Sa netteté et son équilibre confèrent un sentiment de pureté.

Verdict

Cette Cuvée ravira les amateurs de Champagne Blanc de Blancs classiques et fédérateurs. Sans chercher à être démonstrative, elle sait restituer les qualités intrinsèques de cette famille de Champagne : fraîcheur, dynamisme, jeunesse et pureté.

Service et accords mets-champagne

Servie dans une flûte élancée et à 8 degrés de température, cette Cuvée gardera ses qualités rafraichissantes plus longtemps.
On pourra l'accompagner de quelques copeaux de parmesan ou de biscuits salés.



CUVÉES
BLANC DE NOIRS

BRUT NATURE

1

Champagne Xavier Leconte

Les Reflets de Sylvie Nature

Vallée de la Marne

Pinot Noir 70%, Meunier 30%

EXTRA BRUT

2

Champagne Jean Larrey

Noir Intégral Extra Brut

Côte des Blancs

Pinot Noir 100%

3

Champagne Jean Larrey

Meunier Intégral Extra Brut

Côte des Blancs

Meunier 100%

BRUT

4

Champagne Grongnet

Blanc de Noirs

Côte des Blancs

Pinot Noir 50%, Meunier 50%

5

Champagne Sanchez - Le Guédard

Sélection

Vallée de la Marne

Pinot Noir 60%, Meunier 40%

6

Champagne Xavier Leconte

Coeur d'Histoire

Vallée de la Marne

Meunier 100%







Xavier Leconte

Les Reflets de Sylvie Blanc de Noirs Nature

Brut Nature
Pinot Noir 70% Meunier 30%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Apéritif Parmesan

Analyse visuelle

La robe dorée à souhait de ce Brut Nature annonce la maturité et la plénitude du Champagne. Les bulles prennent leur temps pour remonter jusqu'à la surface et alimenter un très discret cordon de mousse. Il s'agit d'une Cuvée mature et sereine.

Analyse olfactive

Le premier nez est très ouvert et propose des notes de fruits cuits, de pomme et de poire compotées. Au réchauffement, l'expression est nuancée de notes melliflues et briochées qui témoignent de la maturité du vin. Après quelques minutes, d'autres nuances apparaissent. On peut percevoir des fleurs séchées ainsi que la profondeur de l'hydromel. Il s'agit d'un nez gourmand et abouti.

Analyse gustative

L'attaque est plutôt ronde puis le dessin se fait plus élancé. On apprécie immédiatement le toucher de bouche soyeux de la Cuvée. Malgré l'absence de dosage, le vin offre une texture particulièrement élégante et fine, ainsi que des arômes d'amande et de tabac. L'ensemble est très cohérent, l'acidité indiquant la voie et l'effervescence apportant du rythme.

La finale

La finale, ferme et droite, est particulièrement sapide. Elle renvoie à des sensations à la fois acides, amères et salées, offrant ainsi une belle complexité. La persistance est d'environ huit secondes, laissant une empreinte minérale et le souvenir d'un vin pur.

Verdict

Il s'agit d'un bel exercice de style dans la catégorie des « Bruts Nature ». Soyeux, abouti, élancé et désaltérant, ce vin répond aux critères exigeants de ce type de Champagne.

Service et accords mets-champagne

Le service sera parfait à huit degrés et dans une flûte élancée, afin de maintenir la température.
Cette Cuvée sera parfaite à l'apéritif, à l'adresse des curieux de découverte et des dégustateurs avertis. On pourra l'accompagner de biscuits secs, salés et craquants.



Jean Larrey

Noir Intégral Extra Brut

Extra Brut
Pinot Noir 100%
Côte des Blancs - Villenauxe la Grande et Montgenost

Apéritif Parmesan Risotto Pâtes Volaille Viande blanche en sauce Fromage à pâte dure (Mimolette)

Analyse visuelle

La robe dorée clair de cette Cuvée présente une effervescence fine et vivace qui alimente un léger cordon de bulles en surface. L'ensemble produit un scintillement apporte beaucoup d'élégance à la présentation visuelle.

Analyse olfactive

Le premier nez est puissant, riche et frais à la fois. Le fruité charnu de la poire et de la pomme se marie aux agrumes et au pain baguette. Avec un peu d'aération, l'expression se fait plus élégante ; des fleurs jaunes apparaissent, ainsi qu'un soupçon de beurre frais. Il s'agit d'un nez très aimable, appétissant et doté d'un très bonne tenue à l'air, ce qui signe la bonne santé du vin.

Analyse gustative

L'attaque est souple et ample à la fois. Elle ouvre sur une bouche pleine, chaleureuse et gourmande, en un mot vineuse. La complexité nait de la présence en secondaire d'une très belle vivacité qui apporte avec finesse beaucoup de dynamisme et de sapidité. L'ensemble génère ainsi une consistance légèrement visqueuse ainsi qu'une texture lisse du plus bel effet. En rétro-olfaction on perçoit des arômes d'amandes puis la minéralité apparaît, « crissante » et saline.

La finale

La finale s'épanouie sur des arômes d'ananas et de miel avec une belle longueur de 8 à 9 secondes. Tout comme pour la bouche, et au delà de la vinosité, c'est le dynamisme qui prévaut ici avec une dernière touche bien acidulée.

Verdict

Ce vin est un bel exemple d'équilibre dans la famille des Champagnes Blanc de Noirs. Un Champagne vineux et bien nuancé par sa belle acidité et sa minéralité. Il gagnera de plus en plus en complexité aromatique, sa structure le destine sans retenue à la gastronomie.

Service et accords mets-champagne

Cette Cuvée est à servir dans une flûte au large gobelet, à une température de 10 degrés.
Elle trouvera sa place au moment de l'apéritif, accompagnée de copeaux de fromages secs et salés comme le Pécorino (le Cantal pas trop sec devrait convenir). Ensuite toutes les viandes blanches en sauce crémées seront les bienvenues : essayez une poularde à la Georges Blanc, ainsi que les pâtes fraîches charnues.



Jean Larrey

Meunier Intégral Extra Brut

Extra Brut
Meunier 100%
Côte des Blancs - Villenauxe la Grande et Montgenost

Apéritif Apéritif dinatoire Parmesan Charcuterie Risotto Pizza Pâtes Gnocchi

Analyse visuelle

La robe de cette Cuvée est très « Champagne ». Or clair, elle laisse échapper des chapelets de bulles assez fines, qui alimentent un léger cordon de bulles en surface. Il se dégage de la présentation visuelle un sentiment de classicisme et de fraîcheur.

Analyse olfactive

Le premier nez est intense et offre immédiatement une sensation de fraîcheur florale et de fruité croquant. On perçoit des arômes de framboise, de cerise et de miel frais. Il s'agit d'un nez printanier et délicat, qui se livre sans retenue. On constate aussi une excellente tenue à l'air après dix minutes dans la flûte, ce qui montre la qualité des raisins entrant dans l'élaboration de cette Cuvée.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est vive, précise, bien accompagnée par l'effervescence, puis le vin exprime toute sa fraîcheur et son équilibre naturel. Le corps est léger et fluide, tandis que le dosage se tient en retrait. L'effervescence rend la dégustation dynamique et génère un sentiment aérien. Ainsi l'ensemble génère une texture assez ferme et permet la lecture de la minéralité. Celle-ci se révèle particulièrement au moment de la finale.

La finale

Longue et sapide, la finale apparaît comme un voile de tulle, légère et délicate. Après 6 à 8 secondes de persistance il termine sa course sur de fines sensations salines, acidulées et une pointe amère élégante et rafraichissante

Verdict

On retrouve avec cette Cuvée le caractère du cépage Meunier (franchise aromatique, fruité croquant, rondeur en bouche), mais le style de la maison Jean Larrey transparait avec la recherche simultanée du plaisir et de la vérité du terroir.

Service et accords mets-champagne

A déguster au moment de l'apéritif à une température de 8°C et dans une flûte au gobelet assez galbé pour qu'elle puisse s'exprimer suffisamment. Il accompagnera avec succès vos apéritifs dînatoires et les plats de la cuisine méditerranéenne, savoureuse et généreuse.



Grongnet

Blanc de Noirs

Brut
Pinot Noir 50% Meunier 50%
Côte des Blancs - Étoges

Apéritif dinatoire Risotto Pâtes Viande rouge Fromages à pâte molle (Brie) Fromage à pâte pressée (Comté)

Analyse visuelle

La robe se présente de couleur paille et d'intensité moyenne avec une effervescence assez active alimentant un beau cordon de mousse en surface. L'ensemble est très classique et suggère le vin «blond» dont on parlait au XIXe siècle.

Analyse olfactive

Le premier nez est présent et très avenant. Noisette, framboise et baguette se révèlent pour notre plus grand plaisir. À l'aération, quelques notes plus riches et plus évoluées se font jour. On remarque la pomme cuite et le pain grillé par exemple. Mais l'expression reste toujours équilibrée entre le fruité du vin et son caractère fermentatif lié au vieillissement en cave. Le nez de ce Blanc de Noirs est plutôt automnal avec un très bon niveau de finesse.

Analyse gustative

L'attaque est souple et l'effervescence fondue. L'équilibre se fait ensuite entre la fraîcheur, non dénuée d'un certain mordant, et la vinosité. Le dosage, légèrement perceptible, vient faire le lien entre les différents éléments. Bien structuré, notamment par quelques tanins apparaissant à partir du milieu de bouche, le vin s'épanouit avec cohérence. La texture assez crémeuse au départ se fait plus ferme par la suite.

La finale

La finale est longue, sept à huit secondes de persistance, et s'avère tendue, assez acidulée et calcaire. La rétrolfaction est marquée par des arômes de cerise et de pain.

Verdict

Ce Blanc de Noirs s'exprime avec finesse et équilibre, sans note animale ni excès de structure. Partagé entre arômes fruités et fermentatifs, il fait la preuve de son début de maturité avec une belle maîtrise.

Service et accords mets-champagne

Une flûte élancée et une température de 10 degrés le mettront en valeur.
Frais et appétissant, ce Blanc de Noirs, à la texture double, crémeuse et ferme à la fois, sera un bon compagnon autant de vos apéritifs dînatoires que de viande rouge ou fromage. Les buffets complexes et variés, une côte de bœuf ou un bon fromage à point ne lui feront pas peur.



Sanchez - Le Guédard

Sélection Blanc de Noirs

Brut
Pinot Noir 60% Meunier 40%
Vallée de la Marne - Cumières

Apéritif Apéritif dinatoire Parmesan Charcuterie Pizza Pâtes

Analyse visuelle

La robe de cette Cuvée annonce son origine. De couleur rose tendre, elle nous chuchote que les raisins noirs nous tendent les bras. L'effervescence, assez discrète, ne vient pas perturber le message. Il s'agit d'une présentation visuelle fraîche et étonnante de personnalité.

Analyse olfactive

Le premier nez est très délicat. Il propose des fruits rouges gorgés de fraîcheur comme la groseille ou la fraise. Cette première impression est accompagnée de notes liées à l'élevage du vin en cave (mie de pain, amande par exemple) et d'une pointe d'épice anisée. L'ensemble se tient très bien à l'aération dans la flûte.

Analyse gustative

L'attaque est plutôt souple mais très vite l'effervescence, si discrète à l'œil, se révèle pleine d'impétuosité. C'est elle qui donne le rythme de la dégustation, tandis que le dosage en liqueur et le corps du vin tempèrent quelque peu la pétulance de la Cuvée. Cet équilibre génère une sensation de fluidité ainsi qu'une texture suggérant le lin.

La finale

La finale, longue (7 à 8 secondes) et chaleureuse, se révèle bien tendue, nette et acidulée. Elle laisse un sentiment désaltérant grâce à sa petite pointe d'amertume minérale.

Verdict

Jolie Cuvée qui se présente docile et tendre et qui révèle par la suite un caractère riche et authentique. Une petite « canaille » bien sympathique, ainsi qu'une rareté dans le monde des bruts sans année en Champagne.

Service et accords mets-champagne

Cette Cuvée sera parfaite à 8 degrés de température dans une flûte élancée. Elle ne manquera pas de surprendre vos invités. A l'apéritif ou à table elle se mariera avec la cuisine salée – sucrée, tant qu'il n'y aura pas trop de matière grasse. On privilégiera les textures fermes, voire croustillantes, cassantes.



Xavier Leconte

Coeur d'Histoire Blanc de Noirs

Brut
Meunier 100%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Apéritif Apéritif dinatoire Pâtes Gnocchi Ravioli

Analyse visuelle

La robe de la Cuvée Cœur d'histoire est teintée d'un or joliment nuancé de rose. Elle présente des trains de bulles calmes et gracieux qui alimentent un léger cordon en surface. La présentation est aimable et printanière.

Analyse olfactive

Le premier nez est frais et séduisant. On perçoit la pomme bien mûre, la noisette, l'amande, le pain. D'emblée, le fruité s'associe élégamment avec le vieillissement en cave. Après aération, on distingue la pâte poire, le gingembre ainsi qu'une note lactique qui apportent de la profondeur. Fruité et glamour, il s'agit d'un nez qui affirme les qualités de son cépage majoritaire ainsi que son bon vieillissement sur lattes.

Analyse gustative

L'attaque est ronde et pétulante, marquée par une certaine gourmandise dans le style. Puis la bouche est fondante, souple et tendre. La balance acide – sucre, gourmande et généreuse renforce le caractère fruité et crémeux de l'expression. L'effervescence se fait discrète et se fond dans la texture tendre du vin. Cet équilibre donne le sentiment délicieux qu'on laisse fondre la pulpe du fruit sur sa langue.

La finale

La finale est aromatique, délicate et aérienne. Elle nous accompagne durant six à huit secondes avec des fruits bien mûrs et des parfums de biscuits.

Verdict

Complexe, fruitée, gourmande, équilibrée et tendre, cette Cuvée dégage beaucoup de charme. En somme, il s'agit d'un beau Champagne de plaisir, qui saura aussi vous consoler de vos petites misères.

Service et accords mets-champagne

A servir dans une flûte élancée afin d'être maintenue à huit degrés de température. Idéal à l'apéritif ou dans l'après midi, ainsi que sur des ravioles au fromage frais, sur un jambon blanc « grand biscotto », ou encore sur un boudin blanc.



CUVÉES DE RÉSERVE

EXTRA BRUT

1

Champagne Jean-Luc Gimonnet

Grand Réserve Extra Brut

Côte de Blancs

Chardonnay 90%, Pinot Noir 5%, Meunier 5%

BRUT

2

Champagne Sanchez - Le Guédard

Grande Réserve

Vallée de la Marne

Chardonnay 20%, Pinot Noir 60%, Meunier 20%

3

Champagne Xavier Leconte

Signature du Hameau

Vallée de la Marne

Chardonnay 5%, Pinot Noir 15%, Meunier 80%



1 2 3



Jean-Luc Gimonnet

Grande Réserve Extra Brut

Extra Brut
Chardonnay 90% Pinot Noir 5% Meunier 5%
Côte des Blancs - Cuis

Apéritif Apéritif dinatoire Pâtes

Analyse visuelle

La robe est jaune dorée et l'effervescence engendre de belles bulles qui viennent alimenter un magnifique cordon de mousse en surface. L'ensemble est très classique, très Champagne.

Analyse olfactive

Le premier nez exprime une certaine maturité avec des arômes de fruits cuits, de fleurs séchées, de champignons et de biscuits noisette. Après quelques instants dans la flûte, le miel se fait plus présent. Ce vin d'assemblage affiche sa complexité en présentant à la fois arômes primaires, secondaires et tertiaires. La tenue à l'air après vingt minutes est très bien et confirme la maturité du vin.

Analyse gustative

L'attaque est très vive et l'effervescence pétulante. Puis le vin trouve immédiatement son équilibre avec une franche acidité nuancée par un bon dosage et suffisamment de corps. L'ensemble est harmonieux, plutôt droit et génère une texture assez tendre.

La finale

La finale est fraîche et accompagnée par le dosage. Elle est assez longue, cinq à six secondes de persistance et termine sa course en laissant un sentiment de fermeté sur des arômes de fruits cuits et de biscuits.

Verdict

Il s'agit d'un Champagne jouant l'apaisement et la sérénité. Bâti à partir de la notion d'assemblage, il exprime un bel équilibre aromatique et gustatif, jouant sur la plupart des registres champenois: vins de réserve pour la complexité aromatique, franche acidité et liqueur de dosage en Extra-Brut notamment.

Service et accords mets-champagne

Il conviendra de servir cette Cuvée Grande Réserve à 8 degrés de température dans une flûte bien élancée.
Accompagné de gougères ou de préparations chaudes sur pâte, il constituera un apéritif dînatoire parfait.



Sanchez - Le Guédard

Grande Réserve

Brut
Chardonnay 20% Pinot Noir 60% Meunier 20%
Vallée de la Marne - Cumières

Risotto Risotto aux champignons Pâtes aux champignons Poisson Poisson au four Volaille Viande blanche

Analyse visuelle

La robe de cette Cuvée s'avance bien dorée, couleur « champagne ». L'effervescence, assez discrète, se libère avec calme et alimente un petit cordon de mousse. Il s'agit d'une présentation visuelle classique et apaisée.

Analyse olfactive

Le premier nez signe le bon vieillissement des vins en cave en proposant des notes de viennoiserie et de noisette. Cette première impression est accompagnée par la poire, puis avec l'aération de parfums rappelant le blé, le champignon frais, le beurre et plus tard encore les fruits rouges. L'ensemble est complexe et particulièrement aboutis.

Analyse gustative

L'attaque est fraîche et ouvre sur une bouche équilibrée. La fluidité du vin ainsi que sa fraîcheur sont délicatement accompagnées par la tendreté de l'effervescence. L'ensemble se laisse gentiment tutoyer par le dosage et produit une sensation douce et chaleureuse que l'on pourrait comparer au cachemire.

La finale

La finale est dotée d'une très bonne longueur (8 à 9 secondes), doublée d'une minéralité finement calcaire. Elle laisse un sentiment désaltérant grâce à sa petite pointe d'amertume.

Verdict

Bel exemple de Réserve accompli. Complexe et mature au nez, habillé d'une effervescence caressante et d'un dosage complice, ce Champagne s'exprime avec harmonie.

Service et accords mets-champagne

Cette Cuvée sera parfaite à 8 degrés de température dans une flûte élancée au moment de l'apéritif.
Elle pourra aussi s'épanouir à table en compagnie des mets aux textures les plus tendre : veau, volaille de Bresse, risotto, turbot, sole…



Xavier Leconte

Signature du Hameau

Brut
Chardonnay 5% Pinot Noir 15% Meunier 80%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Apéritif dinatoire Parmesan

Analyse visuelle

La robe de la Cuvée est jaune d'or. Elle est animée de chapelets de bulles discrets et assez lents. Il se dégage de l'ensemble un sentiment de sérénité et de classicisme.

Analyse olfactive

Le premier nez est gourmand et confirme ce classicisme en évoquant les fruits blancs comme la poire, l'amande et le biscuit cuillère. Après aération, l'expression prend du volume et de la maturité. Cependant ces notes tertiaires restent très gourmandes et renvoient aux desserts. Ainsi les arômes suggèrent le pain d'épice ou le nougat. Complexe et séducteur, ce nez présente des arômes à la fois primaires, secondaires et tertiaires, ce qui est la signature des bruts de qualité.

Analyse gustative

L'attaque est plutôt souple. Ensuite, la Cuvée se révèle pétulante et accompagnée d'une balance acide - sucre équilibrée. Les arômes de vanille et de biscuits soulignent le rondeur naturelle du vin et jusqu'à la finale l'effervescence assure le tempo de la dégustation. La sensation tactile n'en est pas moins crémeuse grâce à un judicieux dosage qui habille la vinosité tout en laissant se révéler la fraîcheur finale.

La finale

La finale est longue (environ huit secondes) et acidulée. Elle révèle aussi une jolie minéralité ainsi qu'une pointe d'amertume rafraichissante.

Verdict

Cette « signature » défend avec adresse les principes de l'assemblage en Champagne. Elle présente ainsi un style classique et complexe, très fédérateur.

Service et accords mets-champagne

Ce vin mérite d'être servi dans une flûte tulipe et entre 8 et 10 degrés de température.
Il sera bien accompagné de gougères ou de petits fours salés ou salés - sucrés.



CUVÉES
ASSEMBLAGE TRADITIONNEL

BRUT NATURE

1

Champagne Sanchez - Le Guédard

Cuvée Nature

Vallée de la Marne

Chardonnay 30%, Pinot Noir 50%, Meunier 20%

EXTRA BRUT

2

Champagne Grongnet

Carpe Diem Extra Brut

Côte des Blancs

Chardonnay 52%, Pinot noir 20%,

Meunier 20%, Petits cépages oubliés 8%

BRUT

3

Champagne Grongnet

Tradition

Côte des Blancs

Chardonnay 33%, Pinot Noir 33%, Meunier 33%

4

Champagne Hervy - Quenardel

Prestige Grand Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 45%, Pinot Noir 55%

5

Champagne Hervieux - Dumez

Cuvée des Rois de France Premier Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 30%, Pinot Noir 45%, Meunier 25%

6

Champagne Hervieux - Dumez

Tradition Premier Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 25%, Pinot Noir 50%, Meunier 25%

7

Champagne Fabien Bergeronneau

Cuvée "F" Premier Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 10% Pinot Noir 30% Meunier 60%







Sanchez - Le Guédard

Cuvée Nature

Brut Nature
Chardonnay 30% Pinot Noir 50% Meunier 20%
Vallée de la Marne - Cumières

Petit gibier à plume Fromage à pâte pressée (Comté)

Analyse visuelle

La robe de cette Cuvée est dorée clair. Le foisonnement des bulles, fines et alertes, nourri un riche cordon de mousse en surface. Cette présentation mets en appétence.

Analyse olfactive

Le premier nez est bien ouvert et montre plus de maturité que la robe. On perçoit la prune, le biscuit, le thym… On oscille entre l'été et l'automne, tandis que peu à peu le caractère boisé fait son apparition. Plus tard, l'expression est plus profonde, plus « terre à terre » : racines, musc, fleurs séchées et toast illustrent ce sentiment. Il s'agit d'un nez complexe, qui ne demande qu'à se livrer plus encore, avec la température.

Analyse gustative

L'attaque est pointue, presque effilée, et ouvre sur une bouche ferme, à l'équilibre entre le vin et le bois. La structure acide tranchante et l'effervescence pétulante donnent le tempo et sont accompagnées par une consistance « demi corps » et de jolis tanins. Cet ensemble produit une texture pas très épaisse mais serrée et dense, rappelant celle du lin.

La finale

La finale est pointue, légèrement saline, et de bonne longueur (6 à 7 secondes). Elle est la continuité parfaite du développement en bouche et laisse un sentiment de sévérité.

Verdict

Ce Brut Nature, complexe au nez et structuré en bouche, est un Champagne de « savoir faire » qui exprime une grande franchise. Ce style sans concession ravira les amateurs confirmés de vins de Champagne. Son potentiel est aussi très intéressant.

Service et accords mets-champagne

Il est recommandé de servir cette Cuvée dans une grande flûte, voire dans un verre à vin et à une température relativement élevée, de 10 à 12°C.
Gastronomique, il est plutôt tourné vers la terre, avec des produits à texture ferme et un peu d'évolution dans les parfums. Des petits gibiers à plume (faisan, pigeon…) par exemple ou un fromage de Cantal.



Grongnet

Carpe Diem Extra Brut

Extra Brut
Chardonnay 52% Pinot Noir 20% Meunier 20% Autres cépages 8%
Côte des Blancs - Étoges

Apéritif Parmesan Volaille Viande blanche

Analyse visuelle

La robe de cette Cuvée Extra Brut Carpe Diem est intense et dorée à souhait. Elle scintille calmement sous l'effet d'une effervescence extrêmement fine et lente. Le cordon de mousse est parfait et l'ensemble est très appétissant.

Analyse olfactive

Le premier nez confirme ce sentiment. Les fruits cuits, le miel, les pralines, le caramel mou et le beurre fondu donnent un caractère gourmand et abouti au vin. Après quelques instants, l'expression se fait plus stricte et racée. Plus balsamique et minérale. Plus tard encore, on perçoit le poivre et le fromage de Comté. Très complexe et mature, ce nez s'inscrit parmi ceux qui ont le plus de caractère dans le paysage champenois. L'excellente tenue à l'air après trente minutes, pâte de coing, épices, témoigne de la belle santé du vin et de son potentiel.

Analyse gustative

À l'attaque, l'impression est vive, tendue, avec une bonne acidité et une effervescence pétulante. L'équilibre du vin se manifeste immédiatement. Belle acidité légèrement tranchante, vinosité pleine et chaleureuse, la richesse est là. L'absence de dosage en sucre révèle parfaitement la structure interne du vin. Ce dernier s'exprime sans fard et nous livre une texture serrée et racée. Il s'agit d'une belle bouche, vineuse et fraîche, sans concession et pleinement aromatique.

La finale

La rétrolfaction nous emmène justement vers des arômes de morilles, de caramel au lait et de miel dans une finale saline et d'une longueur impressionnante, plus de 10 secondes de persistance.

Verdict

Cette Cuvée Extra Brut Carpe Diem est une très belle création. Il s'agit d'un vin aromatique et complexe, avec une bouche structurée, pure et une finale de toute beauté.

Service et accords mets-champagne

Cette Cuvée demande une flûte au large gobelet, voire un verre à vin pour s'exprimer parfaitement. La température optimale de service sera de 10 degrés.
Un peu plus portée vers la terre que vers la mer, toutes les chairs animales blanches lui conviendront: volaille et viande de veau en priorité. Comme tout Extra Brut, ce vin à l'équilibre précis demandera des mets pas trop élaborés afin d'éviter les excès. Servi seul, il tiendra sans problème la conversation à une troupe d'amateurs confirmés.



Grongnet
Tradition

Brut
Chardonnay 33% Pinot Noir 33% Meunier 33%
Côte des Blancs - Étoges

Apéritif Crustacés Coquillages Pizza Risotto aux fruits de mer Pâtes aux fruits de mer

Analyse visuelle
La robe est de couleur jaune paille, assez blonde. Elle est animée de petites bulles qui viennent nourrir un petit cordon de mousse en surface. La présentation générale est très classique, très Champagne.

Analyse olfactive
À la première approche, le nez est suffisamment aromatique et s'exprime par des notes de baguette, de pomme cuite et d'agrumes confits. À l'aération, des arômes de vieillissement en cave se révèlent comme l'amande ou la noisette grillée, mais le vin garde du fruit, avec une note de framboise. Après dix minutes dans le verre, le vin prend plus de caractère. Il exhale par exemple des parfums de rhubarbe et de muscade. Ce Brut Tradition est assez complexe, il exprime avec finesse son tempérament. Après trente minutes dans la flûte, l'expression devient plus tertiaire, notes de ratafia et de caramel cuit.

Analyse gustative
L'attaque en bouche paraît souple, mais elle est dynamisée par une effervescence pétulante. La fraîcheur du vin, avec ce qu'il faut de mordant, se marie harmonieusement avec sa vinosité et son caractère corsé. Le dosage se charge de faire le lien entre toutes les parties car derrière cet équilibre, on pressent la fermeté du vin ainsi qu'une petite amertume rafraichissante.

La finale
La finale, assez longue, révèle des notes de pomme et de pain ainsi qu'une certaine minéralité. Bien nette, elle laisse une dernière impression acidulée.

Verdict
Plaisant, équilibré, avec un petit caractère baroque. De forme ovoïde et plutôt facile, la bouche dévoile néanmoins une séduisante fermeté de texture.

Service et accords mets-champagne
Il conviendra de servir ce Brut Tradition à 8 degrés de température dans une flûte bien élancée.
À l'apéritif bien sûr, mais aussi avec des coquillages cuisinés et de texture ferme comme les couteaux ou les palourdes. Il s'entendra aussi avec pâtes ou pizzas dont les sauces sont tournées vers la mer.



Hervy - Quenardel
Prestige Grand Cru

Brut
Chardonnay 45% Pinot Noir 55%
Montagne de Reims - Verzenay

Apéritif dinatoire Risotto Pâtes Ravioli Volaille Viande blanche

Analyse visuelle
La robe s'avance riche et délicate. Or-vert, animée de fines bulles, elle est coiffée d'une très belle couronne de mousse. La présentation visuelle de cette Cuvée Prestige est élégante et dégage une impression de noblesse.

Analyse olfactive
Le premier nez est aromatique et fin. Agrumes, miel d'acacia, jonquille et genêt nous flattent immédiatement. Puis le vin se déclare avec des arômes d'ananas, de poire, de cerise, de pamplemousse chaud sur une pointe de musc et de craie. La complexité est au rendez-vous. Après dix minutes d'aération, l'expression évolue vers les fruits secs, noisette par exemple, et la pomme et la poire cuites. Il s'agit finalement d'un nez abouti, fin et complexe, armé d'une excellente tenue à l'air.

Analyse gustative
L'attaque est vive et douce à la fois. Derrière la rondeur apportée par le dosage, pointe la très belle acidité du vin. Le début de bouche est structuré aussi par l'effervescence, assez tonique, et la craie très vite perceptible sur le palais. Puis c'est au tour de la vinosité de s'affirmer. Gras, chaleureux et légèrement tannique, le vin est plein, marqué par une réelle densité.

La finale
La finale est elle-même structurée, crayeuse et citronnée. Elle laisse après huit secondes de persistance, une sensation de sécheresse, ponctuée d'une virgule de fraîcheur.

Verdict
Fruit d'un bel assemblage, cette Cuvée aux arômes complexe et à la maturité naissante, exprime avec brio à la fois son terroir et le travail de l'élaborateur. De texture sèche, ce vin large et tendu, structuré et vif, est le digne représentant d'un certain classicisme en Champagne.

Service et accords mets-champagne
Il conviendra de servir ce Champagne à 10 degrés de température. Une flûte assez large sera la plus adaptée pour magnifier les qualités de complexité, de fraîcheur et de vinosité de cette Cuvée Prestige. Son tempérament lui permet de s'inviter lors de moments de célébration, lorsqu'il s'agit de marquer les esprits.
À table, les tortellini aux épinards et ricotta, les viandes blanches et plus particulièrement les volailles seront les bienvenues.



Hervieux - Dumez

Cuvée des Rois de France Premier Cru

Brut
Chardonnay 30% Pinot Noir 45% Meunier 25%
Montagne de Reims - Sacy

Apéritif

Analyse visuelle

La robe se pare d'une teinte jaune très profonde, un jaune solaire, chaleureux et lumineux. Une effervescence extrêmement fine scintille et donne naissance à un très beau cordon de mousse. La présentation visuelle est riche, lumineuse et festive.

Analyse olfactive

Le premier nez est aromatique et d'un grand classicisme. On note des arômes d'agrumes, de fleurs, de biscuits sur un fond minéral. L'expression est ainsi partagée entre le fruit du raisin, l'évolution en cave et le caractère du terroir. L'aération du vin libère des notes de blé mûr et de tabac apportés par le vieillissement. Après dix minutes dans le verre, l'expression reste très fraîche et séduisante avec des arômes de fruits et de guimauve. La tenue à l'air est excellente après trente minutes dans la flûte, ce qui prouve le bon équilibre et la bonne santé de cette Cuvée.

Analyse gustative

En bouche, l'attaque est fraîche et tonique. Acidité et effervescence marquent le tempo d'entrée avec distinction car l'acidité est de belle qualité et la mousse très fine. Au réchauffement, l'équilibre se fait instantanément. Le gras et le corps du vin, nullement gênés par le dosage, apportent la matière suffisante. L'ensemble se développe sans fausse note, avec pureté, sur des arômes de mirabelle et de vanille et avec beaucoup de tendreté.

La finale

La finale est longue, plus de huit secondes de persistance, et assez puissante. Elle termine sa course sur une impression acidulée très précise et sapide.

Verdict

Très bien équilibrée et dosée, cette Cuvée des Rois de France est un bel exemple de beau Champagne classique. On y retrouve la complexité aromatique, l'élégance de l'acidité et de l'effervescence, la forme large et tendue et une certaine tendreté de texture.

Service et accords mets-champagne

Ce vin mérite 10 degrés de température de service. Il s'épanouira dans une flûte assez galbée et l'on profitera au mieux de ces qualités au moment de l'apéritif lorsque le palais est encore vierge.



Hervieux - Dumez

Tradition Premier Cru

Brut
Chardonnay 25% Pinot Noir 50% Meunier 25%
Montagne de Reims - Sacy et Chamery

Apéritif Parmesan Crustacés Pâtes aux fruits de mer Poisson grillé

Analyse visuelle

La robe jaune vert de cette Cuvée est très animée. De nombreux trains de très fines bulles se croisent dans leur ascension jusqu'à un cordon de surface richement nourrit. La présentation générale est pleine de vie et de pétulance.

Analyse olfactive

Le premier nez est intense. Il s'ouvre sur des notes de citronnelle et de fruits de la passion qui annoncent tout à la fois sa fraîcheur et son élégance. Après aération, on perçoit mieux le caractère floral (mimosa, muguet), le beurre frais, la noisette ainsi qu'une sensation minérale (algues marines, iode). L'expression est encore jeune mais la complexité ainsi qu'un début de maturité commencent à apparaître.

Analyse gustative

L'attaque est pointue puis la bouche révèle une matière ferme et fluide. L'effervescence apporte une certaine pétulance et accompagne la vivacité du vin ainsi que sa minéralité. Une pointe de fermeté donne du relief à la texture qui suggère le lin. On perçoit en bouche des parfums de pamplemousse, agrémentés d'un petit caractère corsé.

La finale

La finale est longue (environ 8 secondes de persistance), acidulée, et termine sa course par une caresse calcaire ainsi qu'une note saline. Elle ponctue admirablement la dégustation et laisse un sentiment apéritif.

Verdict

Il s'agit d'une belle Cuvée aux qualités de fraîcheur et de dynamisme. Alerte et digeste, elle s'exprime avec franchise, profitant d'une vivacité exemplaire et d'une effervescence mutine.

Service et accords mets-champagne

Servie dans une flûte au large gobelet afin de « prendre l'air », cette Cuvée s'épanouira entre 8 et 10 degrés de température. Sa salinité et son profil aromatique la prédestinent aux accords maritimes. Réservez lui les poissons grillés ainsi que les crustacés à chaires serrées et lisse (bar, maigre, Saint-Pierre, lotte…). A l'apéritif, quelques morceaux de parmesan seront parfaits.



Fabien Bergeronneau

Cuvée « F » Premier Cru

Brut
Chardonnay 10% Pinot Noir 30% Meunier 60%
Montagne de Reims - Villedommange

Apéritif Apéritif dinatoire Volaille Viande blanche Fromage de chèvre

Analyse visuelle

La Cuvée « F » présente une belle robe à légers reflets rose qui montrent à la fois la douceur du pressurage et la belle maturité de la vendange. L'effervescence, abondante et tumultueuse, nourrit un large cordon de mousse en surface.

Analyse olfactive

Le premier nez, bien ouvert et gourmand, s'exprime avec franchise sur des notes de fruits cuits, de coing, de biscuits, sur un fond de feuillage, de thé et de tabac. Avec le réchauffement, apparaissent des arômes d'eau-de-vie de poire, de cannelle et de gelée de coing qui apportent un petit caractère automnal. Il s'agit d'un nez complexe et assez mature dont l'expression continue d'évoluer dans le verre après plusieurs minutes.

Analyse gustative

L'attaque est ronde puis la bouche est généreuse. Elle présente de la consistance, ainsi qu'une pointe de dosage gourmand. Cette matière est contrebalancée par la fraîcheur délicate de l'acidité et la finesse de l'effervescence. L'ensemble produit une texture volumineuse et caressante qui s'apparente au velours. Parallèlement, nous reviennent en bouche les arômes de pain et de gelée de coing.

La finale

La finale est longue (6 à 7 secondes de persistance) et acidulée, à la fois fraîche et gourmande. Elle ponctue la dégustation avec netteté, douceur et cohérence.

Verdict

Expressive et tendre à la fois, la Cuvée « F » est bien typée de son secteur d'origine. Le dosage en liqueur renforce cette sensation avec intelligence. Mais elle s'exprime aussi avec beaucoup de naturel et de générosité. Couleur de la robe, intensité du fruit et délicatesse de la texture, concourent à révéler ce sentiment et générer le plaisir de la dégustation.

Service et accords mets-champagne

À servir dans une flûte galbée et à 10°C de température lors d'un repas champêtre, d'un dîner sur la terrasse ou d'un pique-nique… On pourra l'accompagner de gougères au curry, d'une terrine de volaille ou de lapin, d'un pain de veau à l'italienne, de frites de Comté au jambon de Parme, d'un grand fromage de chèvre (Selles-sur-Cher, Sainte Maure, Valençay…).

DEMI SEC

1

Champagne Hervieux – Dumez

Demi - sec Premier Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 25%, Pinot Noir 50%, Meunier 25%

2

Champagne Sanchez – Le Guédard

Demi - sec

Vallée de la Marne

Pinot Noir 60%, Meunier 40%



1 2



Hervieux - Dumez

Demi-sec Premier Cru

Demi-sec
Chardonnay 25% Pinot Noir 50% Meunier 25%
Montagne de Reims - Sacy et Chamery

Foie gras Fruits rouges Salade de fruit Dessert Gateaux

Analyse visuelle

La robe jaune vert de cette Cuvée est animée de trains de bulles qui se croisent lentement jusqu'à un cordon de mousse bien blanc. La présentation générale inspire la sérénité.

Analyse olfactive

Le premier nez est frais et très expressif. Il propose des parfums de pomme verte, de citron vert, de végétaux, de feuillage, de melon d'eau, qui nous transportent dans une ambiance toute printanière. Après quelques instants, le caractère s'infléchi vers la fin de l'été et l'on distingue la poire bien mûre ainsi que les eaux-de-vie blanches. L'expression reste ensuite très stable dans le temps, ce qui montre le beau potentiel de la Cuvée.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est douce et très large. Puis, au-delà du volume et de la gourmandise liée au dosage en demi-sec, l'acidité et effervescence s'associent pour donner une forme élancée à la dégustation. Le vin se tient droit et c'est ainsi que la Cuvée peut développer ses qualités de fraîcheur et de dynamisme.

La finale

La finale est elle aussi élancée et sapide. Elle persiste de longues secondes, et avec tendresse, sur des notes poivrées et acidulées.

Verdict

Cette Cuvée surprendra les amateurs dénigrant habituellement le Champagne demi-sec. Sans lourdeur, elle sait marier gourmandise et dynamisme, richesse et pureté.

Service et accords mets-champagne

Elle se plaira dans une flûte élancée et à 8 degrés de température, de façon à garder ses qualités d'équilibre plus longtemps. On pourra l'accompagner d'un vrai dessert sucré mais aussi d'une salade d'agrumes, d'un carpaccio d'ananas ou d'un filet de poisson poché aux fruits exotiques. On évitera le chocolat ou le caramel.



Sanchez - Le Guédard

Sélection Blanc de Noirs Demi sec

Demi-sec
Pinot Noir 60% Meunier 40%
Vallée de la Marne - Cumières

Foie gras Fruits rouges Salade de fruit Dessert Gateaux

Analyse visuelle

La teinte est appétissante, profonde et dorée à souhait. Elle est animée par une effervescence riche et crémeuse qui nourri un beau cordon de bulles en surface. La présentation de cette Cuvée prépare le palais.

Analyse olfactive

Le « premier nez » est bien ouvert sur la crème pâtissière, la pêche cuite, le miel. Il s'agit d'un nez fruité, franc et gourmand qui présente à la fois des notes estivales et d'évolution. Après aération on perçoit des fruits cuits, des fruits secs, du caramel, du nougat… La « tenue à l'air » est bonne, le vin ne s'oxyde pas, signe qu'il a de la ressource.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est épaisse et douce, avec une effervescence très fondue et une acidité en retrait. Puis le vin montre tout son charme. Charnu, onctueux et équilibré, il présente le mariage parfait de la vinosité et de la liqueur. La dégustation est gourmande et l'effervescence et l'acidité assurent le tempo en contre point. L'ensemble produit un beau volume, une texture de velours très épais et confortable.

La finale

La finale aromatique est très longue (plus de 10 secondes). Elle s'affirme avec générosité et « sucrosité », et montre, sur des parfums de nougat, une légère note calcaire.

Verdict

Un joli Champagne demi-sec abouti. Belle complexité et maturité au nez, bel équilibre en bouche, voici un Champagne construit pour la table !

Service et accords mets-champagne

Ce Champagne de gastronomie gagnera à être servi dans une flûte élancée à une température de 8°C. On pourra l'accompagner de tous les desserts aux fruits cuits et à la crème. Par exemple la charlotte aux poires ou aux pêches, le gâteau aux abricots, la crème



fier ce fît

9 Rue André Pingat
51100 Reims - France
France: +33 6 21 43 12 40
Italie: +39 340 99 78 416
fcf.champagne@gmail.com
champagnefiercefit.com



fier ce fît

champagnefiercefit.com