



Sanchez-Le Guédard
Spécial Club 2014
Clos Sainte Hélène
Premier Cru
parcellaire

Extra Brut
Pinot Noir 100%
Montagne de Reims - Cumières

Poisson Viande blanche Légumes

Analyse visuelle

Ce Champagne Spécial Club Millésime 2014 évoque la plénitude.

Sa présentation visuelle est particulièrement appétissante.

Bien dorée, profonde et brillante, elle s'anime de mille perles virevoltantes, tant l'effervescence est fine.

Analyse olfactive

Le premier nez nous confirme cette sensation. Très ouvert, il nous régale de parfums de brioche au beurre, d'ananas rôti et d'abricot.

À l'aération, il évolue vers des notes de sous-bois, de jus de viande sur un fond épicé et balsamique. Il s'agit d'un nez séduisant, sophistiqué, offrant de multiples facettes.

Analyse gustative

L'attaque est ample, confortable et marquée par une belle consistance. Puis la qualité de la texture frappe immédiatement. On perçoit un sentiment de velours pour cette Cuvée patinée par le temps. L'effervescence se tient en retrait et n'est presque qu'accessoire. Des parfums de miel et de fruits cuits accompagnent l'ensemble qui se tient bien posé sur une assise légèrement crayeuse.

La finale

La finale est puissante, très longue (8 à 10 secondes), avec des arômes d'agrumes et de fleurs.

Structurée par de légers tanins, elle termine par une pointe de vivacité.

Verdict

Ce Spécial Club 2014 met à l'honneur son cépage, le Pinot Noir, son terroir, le Premier Cru de la Montagne de Reims, et son année de naissance, 2014.

Un grand vin et un grand Champagne, structuré et d'une belle complexité, privilégiant l'équilibre et un magnifique toucher de bouche.

En un mot, une rareté et fait partie des Champagnes de "grande origine".

Service et accords mets-champagne

Servi dans une grande flûte, à 10°C de température, cette Cuvée s'appréciera lors d'une grande soirée, sur une sole meunière, un hachis Parmentier végétariens à la patate douce et aux lentilles, un filet de veau pommes Dauphine, une poularde de Bresse à la crème, un quasi de veau sauce Chaource ou des crêpes vonassiennes (crêpes de la grande-mère Georges Blanc - 3 étoiles Michelin)

Dosage : 5 g/l

- 1re fermentation : Inox 100%

- Malo : Oui

- Monocru : Cumières

- Parcellaire : Clos Sainte Hélène

- Vendange : 100% 2014