



Thierry Bourmault Silver Class Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis Premier Cru

Apéritif Pizza Poisson Légumes Fromage de chèvre

Analyse visuelle

La robe de cette Cuvée, or clair à reflets vert, présente un aspect dynamique et frais.
L'effervescence est vive, abondante, et nourri un magnifique cordon en surface.

Analyse olfactive

Le premier nez offre un sentiment de pureté.
Fleurs jaunes, amande, pollen, pamplemousse et citron se joignent pour produire cet effet typique du cépage Chardonnay dans le secteur (Cuis Premier Cru - Côte des Blancs). Le pain de mie et l'iode s'installent en notes de fond.
L'ensemble est particulièrement estival. Il s'enrichit à l'aération de parfums de nougat et de miel.
Il s'agit d'un nez élégant et emblématique du Chardonnay, parfait reflet de son terroir de naissance.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est tonique, presque pointue.
Puis rapidement le vin s'alanguie avec tendresse.
L'effervescence devient crémeuse au contact du petit dosage qui accompagne l'équilibre et apporte volume et gourmandise sur des parfums d'iode et de brioche. La belle acidité donne le tempo et fluidifie la perception.
L'ensemble produit une texture fraîche, fluide et délicate, en un mot, soyeuse.

La finale

La belle longueur de la finale, 8 secondes de persistance, garantie la fraîcheur et la gourmandise de la Cuvée grâce à une sensation vive et finement saline.
La dernière impression est salée – sucrée.

Verdict

Frais et crémeux, élégant et acidulé, il s'avère être un Champagne emblématique, qui sait allier esprit et gourmandise.
Magnifique exemple de Blanc de Blancs de la Côte des Blancs qui nous offre le coeur de son terroir.

Service et accords mets-champagne

Vous pourrez servir cette Cuvée au moment de l'apéritif bien sûr, pour un moment festif ou en « after work ».
Elle pourra être accompagnée de mets « maritimes » et de textures tendres. Essayez des toasts à la crème de saumon ou une tarte d'endives braisées à l'orange, une pizza garnie de tomate, d'artichaut et de mozzarella ou encore un fromage de chèvre pas trop fait.
Pour le service, 8 degrés de température et une flûte élancée seront parfaits.

Dosage : 5 g/l
- 1re fermentation : 40% Foudre - 60% Inox
- Malo : oui
- Monocru : Cuis
- Vendange : 70% 2023 - 30% Réserve