



Thierry Bourmault
Les Côtes aux Vents
Premier Cru
Parcellaire

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

Crustacés Coquillages Foie gras Charcuterie

Analyse visuelle

La robe d'un jaune clair se pare de reflets dorés lumineux tandis que les bulles, extra fines, génèrent une effervescence scintillante.

La présentation visuelle est riche et distinguée.

Analyse olfactive

Le premier nez est vif et gourmand, appétissant. Il s'ouvre sur des notes briochées, vanillées, des parfums de bergamote, de beurre fondu et de poire cuite.

À l'aération, l'expression se fait plus balsamique avec de la résine et du thym, sur un fond légèrement fumé, mais la gourmandise est toujours présente avec le panettone et la cerise confite.

Nous sommes en été, entre la cuisine et le verger. Après dix minutes dans le verre, le vin tient très bien à l'air et nous montre son grand potentiel.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est fraîche, puis le vin impose sa belle structure boisé et acide. L'acidité d'ailleurs nous accompagne tout au long de la dégustation, soutenue en contre point par une trame tannique très élégante.

Par ailleurs, la jolie consistance permet de fondre l'effervescence dans le corps du vin. Ainsi la Cuvée s'épanouie avec une certaine densité, bien assise sur sa trame tannique et parfumée de biscuit cuillère et de torréfaction.

L'ensemble génère une texture assez onctueuse (de type cachemire), grâce notamment à la « crémeusité » apportée par le bois.

La finale

La finale est la stricte continuité de ce qui précède.

Longue (7 à 8 secondes), elle offre des arômes de « grillé », de vanille et de fruits cuits. Elle propose aussi de doux tanins qui lui apportent de l'épaisseur.

Verdict

Cette Cuvée s'exprime dans un style moderne grâce à un savoir-faire bien maîtrisé.

Aromatique, ciselé et structurant, son boisé laisse entrevoir un beau potentiel sur une dizaine d'année.

Elle intéressera les amateurs aguerris de vins de Champagne à la recherche de nouvelles sensations dans une ambiance « cool et chic ». *Millésime 2016 *NR

Service et accords mets-champagne

Pour en apprécier l'esprit, il est impératif de servir ce Champagne à 10°C et dans un verre à vin.

Il aimera la compagnie de plats chauds de crustacés charnus, onctueux et sucrés comme les palourdes ou les Saint-Jacques, ou bien celle d'un foie gras mi-cuit. Pensez aussi aux grands jambons italiens (San Daniel ou Parme).

Attention aux végétaux qui ne seront pas adaptés aux tanins du Champagne

Dosage : 2 g/l
- 1re fermentation : Fûts 100%
- Malo : Oui
- Monocru : Cuis
- Parcellaire : Les Côtes aux Vents
- Vendange : 100% 2016