



Thierry Bourmault Grand Eclat Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 60% Pinot Noir 40%
Côte des Blancs - Cuis Premier Cru

Apéritif Crustacés Coquillages Légumes Fromage de chèvre

Analyse visuelle

La robe est très claire et présente de légers reflets blonds. L'effervescence est très régulière et nourrit un joli cordon de bulles presque complet. Une présentation classique et envoûtante en même temps.

Analyse olfactive

Le premier nez est charmeur, frais, presque vif, sur des notes d'agrumes et de petits fruits. Il s'étoffe ensuite avec des effluves d'amande et de végétaux légèrement orné de racines. L'aération apporte une pointe d'iode mais l'expression reste globalement très stable. Il s'agit d'un nez élégant et frais, très printanier.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est souple, vive et néanmoins gourmande. On note ensuite un bel équilibre sucre – acide qui habille, sans lourdeur, la fluidité du vin. L'ensemble est aérien et caresse la voute du palais. Assez chaleureux et gourmand, la Cuvée présente une texture chaude et lâche comme la laine.

La finale

La finale est en pointe (acide et sucrée) et nous offre une petite note de minéralité calcaire. Elle prolonge avec délicatesse la perception aromatique par des arômes de pomme et d'amande.

Verdict

Un Champagne festif ! D'un équilibre parfait, aérien et savoureux à la fois, il développe avec élégance son caractère fluide et séduisant.

Apéritif idéal pour une belle soirée ou lors d'un after work entre amis ou collègues.

Service et accords mets-champagne

Servi à 8°C dans une flûte bien élancée afin de conserver son esprit apéritif, ce Champagne pourra être accompagné de gougères naturelles, de verrines de purée de carotte ou de céleri, d'une salade de tomates mozzarella au vinaigre balsamique, de Saint-Jacques en carpaccio, des toasts de crabe et granny Smith, une ceviche, un carpaccio de poisson au citron vert... ou d'un fromage de chèvre frais.

Dosage : 4,5 g/l
- 1re fermentation :
Foudre 40%
Inox 60%
- Malo : oui
- Monocru : Cuis
- Vendange :
60% 2018
40% Réserve perpétuelle