



Sanchez-Le Guédard
Meunier
Millésime 2012

Extra Brut
Meunier 100%
Vallée de la Marne - Damery

Apéritif Huitres Crustacés Poisson Légumes

Analyse visuelle

La robe, dorée et lumineuse, est éclairée par le scintillement de bulles ultra fines. Un mince cordon vient couronner la surface. La présentation de cette Cuvée est très poétique et délicate.

Analyse olfactive

Le premier nez est relativement timide, sur le pamplemousse et la noix fraîche puis, après quelques instants, il nous offre des notes d'ananas, de coco, de malt...

Il s'agit d'un nez exotique, espiègle.

On poursuit avec les fleurs blanches puissantes (jasmin) et la rhubarbe.

Après de longues minutes dans la flûte, il continue d'évoluer avec le sureau et le miel de colza.

Analyse gustative

L'attaque est fraîche et effervescente puis on apprécie la légèreté de la consistance du vin et son acidité nette et tranchante, tandis que l'effervescence s'efface peu à peu.

Élancé et aérien, sur des arômes d'ananas et de fruit de la passion, ce Meunier étonne par sa vigueur et sa droiture.

L'ensemble donne naissance à une texture légère, fluide comme un voile de tulle.

La finale

La finale est tendue, longue (7 secondes), vive et nette.

Saline, elle révèle le caractère minéral et authentique du Champagne et termine sur un sentiment de peau de pamplemousse.

Verdict

3 parcelles et une grande année pour un Meunier 2012 extraordinaire !

Un Champagne Millésime surprenant qui continuera à évoluer agréablement encore pendant une bonne vingtaine d'années.

Aérien et franc, sa personnalité est exceptionnelle et nous transporte complètement dans son terroir. (Damery - Vallée de la Marne).

Service et accords mets-champagne

Le service sera parfait à 8 degrés dans une flûte élancée afin de maintenir la température du Champagne le plus longtemps possible et de profiter ainsi de la magnifique personnalité du vin.

Cette Cuvée est parfaite à l'apéritif ou en after work. Elle peut être servie avec des biscuits salés ou des crudités croquantes sans oublier les radis, pour une touche de saveur, et les huîtres au naturel et bien salées. Autres accords en harmonie : tartare de thon, salade de fenouil et d'orange, crevettes à la citronnette, langoustine crue simplement assaisonnée d'huile d'olive extra vierge et d'une pincée de sel, tartare de bar à l'huile d'olive et aux amandes grillées...

Dosage : 3 g/l
- 1re fermentation :
50% Fût
50% Inox
- Malo : Oui
- Monocru : Damery
- Vendange : 100% 2012