



Xavier Leconte  
Millésime 2018  
Le Charme d'Anais

Brut  
Chardonnay 100%  
Vallée de la Marne - Bouquigny

Apéritif Fruits de mer Coquillages Pâtes Poisson

### Analyse visuelle

La présentation de ce Millésime 2018 Blanc de Blancs est raffinée et dynamique.

Sa robe or vert est agréablement animée par de jolis reflets verts et l'effervescence, abondante et foisonnante, génère des bulles agiles.

L'ensemble est très élégant !

### Analyse olfactive

Le premier nez est très aromatique et expressif.

Il nous propose des fruits blancs et des notes miellées sur un fond lactique. A l'aération, on découvre l'amande, la noisette fraîche, l'orange confite, le beurre ainsi qu'un soupçon de vanille et de jasmin, qui témoignent de la bonne évolution du vin. Il s'agit d'un nez particulièrement complexe et séducteur.

### Analyse gustative

L'attaque est vive et annonce une bouche nerveuse et tonique.

L'effervescence prend l'avantage sur la vinosité et l'acidité sur le dosage.

Cette fraîcheur structure la dégustation de l'attaque à la finale. Le corps est fluide et la dégustation bien rythmée.

L'ensemble génère une texture ferme, qui nous rappelle le lin, puis plus crémeuse avec l'élévation de la température.

### La finale

La finale, bien tendue et savoureuse, prolonge le plaisir sur 8 à 10 secondes et laisse un sentiment minéral rappelant les coquillages. Elle s'éteint sur une impression légèrement tannique et des arômes de beurre fondu et d'agrumes.

### Verdict

Il s'agit d'un beau Millésime, complexe et élégant, dans un style empreint de modernité et d'originalité.

Sa dynamique et sa noblesse ne manqueront pas de séduire les dégustateurs les plus avertis.

### Service et accords mets-champagne

Superbe à l'apéritif, cette Cuvée sera parfaite à 10 degrés de température dans une flûte bien galbée.

À table, on pourra l'accompagner de produits de la mer. Poissons à chairs fermes et serrées (lotte, rouget, bar, maigre) ou de coquillages servis chauds et accompagnés de sauce crémée ou beurrée.

Dosage : 7 g/l  
- 1re fermentation :  
Inox 55%  
Fûts 45%  
- Malo : Oui  
- Monocru : Bouquigny  
- Vendange : 100% 2018