



Xavier Leconte
Millésime 2017

Anaïs

Brut
Chardonnay 100%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Apéritif Fruits de mer Coquillages Pâtes Poisson

Analyse visuelle

La présentation de ce Millésime 2016 Blanc de Blancs est raffinée et dynamique.
Sa robe or vert est agréablement animée par de jolis reflets et l'effervescence, abondante et foisonnante, génère des bulles agiles.
L'ensemble est très élégant !

Analyse olfactive

Le premier nez est très expressif.
Il nous propose des notes de citron confit, de zest de pamplemousse, de mimosa, de pâte feuilletée, de céréale, qui témoignent de la bonne évolution du vin. Il s'agit d'un nez particulièrement complexe et racé. Quelques minutes plus tard on perçoit une sensation iodée et des arômes d'algue nori et d'herbes sèches.
Un bouquet printanier et maritime.

Analyse gustative

L'attaque est tonique, vive et effervescente et elle annonce une bouche pétulante.
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 rythmée.
L'ensemble génère une texture ferme, puis plus crémeuse avec l'élévation de la température.

La finale

La finale, bien tendue, prolonge le plaisir sur 7 à 8 secondes et laisse un sentiment minéral calcaire.
Elle s'éteint sur une impression légèrement saline et des saveurs d'ananas.

Verdict

Il s'agit d'un beau Millésime, complexe et élégant, dans un style empreint de pureté et d'originalité.
Sa dynamique et sa noblesse en font une Cuvée à réserver pour les moments importants.

Service et accords mets-champagne

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 crémeuse ou beurrée.

Dosage : 7 g/l
- 1re fermentation :
Inox 55%
Fûts 45%
- Malo : Oui
- Monocru : Bouquigny
- Vendange : 100% 2017