



Xavier Leconte
Les Cotéas
Meunier 2016

Extra Brut
Meunier 100%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Viande Légumes

Analyse visuelle

La présentation visuelle nous annonce la richesse et la maturité de la Cuvée.
Elle affiche en effet une robe très joliment dorée, brillante et animée par une myriade de bulles extrêmement fines.
L'effervescence fait apprécier son scintillement très longtemps dans le verre.

Analyse olfactive

Le premier nez est intense et floral. Il mêle les jonquilles au mimosa puis invite le coing et les biscuits cuillère.
À l'aération, l'expression devient plus profonde et « terrienne ». Les racines, les champignons et la compote d'abricot nous suggèrent une note automnale, délicatement fumée.
Il s'agit d'un nez complexe et à la forte personnalité.

Analyse gustative

L'attaque est toute en douceur. Rapidement la richesse du vin et l'épaisseur de sa texture, montrent un Champagne de grande consistance, dense et voluptueux. La sensation crémeuse et chaleureuse, accompagnée d'arômes de kirsch, confirme cette impression.
Le toucher de bouche nous propose une texture qui rappelle le velours du plus bel effet.

La finale

La finale est particulièrement longue (plus de 10 secondes de persistance) et identitaire, bien marquée par la belle minéralité du terroir.

Verdict

Les Cotéas 2015 est un Champagne rare. Extrêmement minéral, puissant et vineux, il illustre le travail du Vigneron dans sa recherche de l'expression du caractère de son terroir.
Il s'inscrit ainsi dans la famille des Champagnes « de grande origine ».

Service et accords mets-champagne

Ce Champagne de gastronomie sera très à l'aise dans un verre à vin et à 10/12 degrés de température.
À table on l'appréciera sur des viandes de texture dense et ferme, comme le canard ou l'agneau accompagnés de légumes racines (navets, céleris, panais par exemple).

Dosage : 3,5 g/l
- 1re fermentation : Fûts 100%
- Malo : Oui
- Monocru : Bouquigny
- Parcellaire : Les Cotéas
- Vendange : 100% 2016