



## Vix-Bara Blanc de Blancs - BIO

Extra Brut  
Chardonnay 100%  
Côte des Blancs - Étoges

Apéritif Huitres Carpaccio de poisson

### Analyse visuelle

Cette Cuvée présente une robe jaune clair ornée de reflets verts.  
Très lumineuse, elle propose une effervescence scintillante qui alimente un beau cordon de mousse en surface.  
La présentation est juvénile et apéritive.

### Analyse olfactive

Le premier nez est ultra printanier.  
On perçoit des parfums de jus d'agrumes, de végétaux, de menthe fraîche, sur un fond de beurre, d'amande et de biscuit cuillère.  
Après aération, l'expression est plus maritime, iodée.  
Puis au réchauffement, arrivent des notes plus tertiaires (miel, thym, colza, origan, mimosa, pain).  
Il s'agit d'un nez complexe et vif, doté d'une énergie remarquable.

### Analyse gustative

L'attaque est tonique et agrémentée d'une bulle croquante.  
L'acidité ne tarde pas à donner le tempo. Elle nous tiendra jusqu'à la finale en faisant apprécier son « mordant » en milieu de bouche.  
À ce stade, une légère pointe de dosage laisse rapidement place à une forte sensation saline. Il se dégage de l'ensemble une sensation de verticalité, de vigueur, avec un grain particulier qui suggère la texture du lin.  
Ensuite le vin prend un petit caractère corsé et file droit jusqu'à la finale.

### La finale

La finale est longue (8 secondes de persistance), mais surtout bien ciselée.  
Très stricte, elle laisse apparaître une belle salinité enjolivée d'une note mentholée.

### Verdict

Cuvée certifiée biologique  
Millésime 2019 \*NR  
Cette Cuvée, tonique, stricte, tendue et vigoureuse, est une expression élégante et raffinée du Chardonnay.  
Les qualités de fraîcheur et de minéralité du cépage sont sublimes!  
C'est le Champagne des grands amateurs à la recherche de sensations inédites.

### Service et accords mets-champagne

Il conviendra de servir cette Cuvée entre 8 et 10 degrés de température, pas plus, dans une flûte assez élancée afin de conserver son équilibre.  
On l'accompagnera de mets plutôt frais et maritimes : tartare ou carpaccio de poissons à chair ferme (rouget, lotte, daurade, etc.) agrémenté d'agrumes, ou des huîtres pleine mer bien iodées.  
À essayer aussi à l'apéritif avec un excellent radis noir ou des crudités.

Cuvée certifiée Bio  
Dosage : 4 g/l  
- 1re fermentation : Inox 100%  
- Malo : Non  
- Monocru : Étoges  
- Parcellaire : Le bois des gouffres et Les Chênes  
- Vendange : 100% 2019

[www.champagnefiercefit.com](http://www.champagnefiercefit.com)