



Xavier Leconte
Clos de Poiloux
Pinot Noir 2016
Parcellaire

Extra Brut
Pinot Noir 100%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Viande Légumes Fromages à pâte molle (Brie)

Analyse visuelle

La robe, bien profonde, est dorée à souhait. De très fines bulles, foisonnantes et rapides, alimentent un cordon bien blanc en surface.

Cette présentation nous annonce un vin riche et mature.

Analyse olfactive

Le premier nez est intense, fait de brioche au beurre, de miel, de muscade, de poire, nuancés de fleurs séchées et de raisins secs. Peu à peu, on perçoit aussi des parfums plus profonds, renvoyant aux racines, à des notes « terriennes ».

Puis, avec l'aération, d'autres fragrances comme le nougat, l'iode, la pâte de coing ou le tabac se déploient avec bonheur.

Le vin s'exprime comme un « bouquet », avec complexité et finesse.

Analyse gustative

L'attaque en bouche, ample et douce, s'avère immédiatement caressante. Ensuite la richesse d'expression s'impose avec la belle consistance du vin et sa trame acide qui ravive l'effervescence. Le vin est à la fois charnu et dynamique, concentré et très bien équilibré, habillé d'une texture dense et enveloppante, comme un cachemire.

La finale

La finale est harmonieuse, délicatement fraîche et saline, et très longue (plus de dix secondes de persistance) sur des arômes de brioche, d'abricots et de raisins.

Verdict

Cette Cuvée exprime avec harmonie les qualités de structure et de potentiel du Millésime 2016, année de petite récolte aux raisins concentrés.

Elle nous propose une personnalité emprunte de pureté sur une belle matière. Ce vin fait honneur au savoir faire de la Maison Xavier Leconte.

Service et accords mets-champagne

A servir dans un verre à vin et à 12 degrés de température, pas moins.

A table, sa belle matière, sa structure et son caractère aromatique la destine aux viandes de texture serrées, accompagnées de notes automnales.

On pense à un carré ou un gigot d'agneau accompagné de riz et d'aubergines, à un pigeon (ou pigeonneaux) farci aux fruits secs, à un saucisson lyonnais en brioche, à un tajine de légumes, à une moussaka, ou aux fromages de Livarot ou de Soumaintrain.

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