fier ce fît
CHAMPAGNE

Sanchez-Le Guédard

# Spécial Club 2015 Clos Sainte Hélène Premier Cru Parcellaire

Extra Brut
Pinot Noir 100%
Montagne de Reims - Cumières Premier Cru

Apéritif dinatoire Poisson Viande blanche Champignons

## Analyse visuelle

La robe de cette Cuvée se drape d'une couleur or – rose satinée particulièrement appétissante. Profonde et brillante, elle s'anime de nombreuse bulles rapides et scintillantes.
La présentation de ce Champagne évoque la gourmandise ainsi que la richesse.

## Analyse olfactive

Le premier nez confirme cette sensation. Intense, il exhale des parfums de poire cuite, de pâte d'amande et de biscuit cuillère sur un fond de jasmin.
À l'aération, l'expression évolue vers des notes plus profondes telles que le thé noir, le céleri rave, le laurier et l'amande. Il s'agit d'un nez très évolutif.
Séduisant et pâtissier, il propose ensuite une toute autre facette, beaucoup plus mature et terrienne.

## Analyse gustative

L'attaque en bouche est ample et confortable, marquée par une jolie effervescence. Puis c'est la qualité de la texture, sa consistance, son velouté, qui frappe.
La sensation suggère l'umami et la fraîcheur est en partie apportée par l'effervescence, qui s'avère gentiment croquante.
Cette belle tenue, légèrement corsée, est agrémentée de parfums de fruits cuits, de brioche, mais surtout d'une belle trame saline qui se révèle dès le milieu de bouche sur une texture de velours.

## La finale

La finale est puissante, longue (8 secondes environ), dotée d'une belle fraîcheur et d'une solide salinité. Elle termine subtilement sur des notes à la fois mentholées et végétales.

## Verdict

Comme toujours dans la Maison Sanchez-Le Guédard, ce Millésime Spécial Club est un grand vin. Puissant, complexe et mature, le style privilégie ici l'équilibre et la l'excellente qualité du « toucher de bouche ». Il restitue le caractère de l'année de naissance du vin faisant preuve d'une magnifique minéralité.
En un mot, c'est une Cuvée exceptionnelle qui saura séduire tous les amateurs de Champagne.

## Service et accords mets-champagne

Servie dans une grande flûte galbée, à 10°C de température, cette Cuvée s'appréciera à table avec les poissons gras (saumon par exemple) accompagnés de légumes racine et d'une sauce.
Un chapon aux champignons, ou un tendron de veau braisés au céleri rave et à l'orange, ou encore des crêpes vonassiennes seront d'autres compagnons fort agréables.

Dosage : 5 g/l
- 1re fermentation : Inox 100%
- Malo : Oui
- Monocru : Cumières
- Parcellaire : Clos Sainte Hélène
- Vendange : 100% 2015