fier ce fît
CHAMPAGNE



Xavier Leconte

Le Charme d'Anaïs
Millésime 2020

Brut
Chardonnay 100%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Apéritif Crustacés Poisson Viande blanche Légumes Parmesan

Analyse visuelle

La robe de cette Cuvée arbore un doré lumineux, subtilement traversé de reflets vert pâle. L'effervescence, d'une grande finesse et discrétion, alimente un fin cordon en surface.
L'ensemble évoque d'emblée la maturité et la richesse.

Analyse olfactive

Le premier nez est intensément aromatique et marqué par une belle maturité. Il dévoile des notes de fruits cuits, tels que la mirabelle et l'ananas, sublimées par un fond délicat de vanille.
À l'aération, apparaissent des nuances gourmandes de noisette, de fruits confits et de beurre fondu, rehaussées d'un soupçon de mangue. Un nez séduisant, d'une richesse enveloppante, ponctué d'une touche d'exotisme.

Analyse gustative

L'attaque, souple et caressante, introduit une bouche ample et structurée. L'effervescence, parfaitement intégrée, s'entrelace harmonieusement avec l'acidité, mettant en valeur la consistance et la plénitude de la Cuvée.
La texture, soyeuse et crémeuse, évoque la douceur du cachemire avec une élégance remarquable. En bouche, les arômes reflètent la richesse et l'exotisme du nez, entre ananas et mangue, portés par une sensation chaleureuse et enveloppante.

La finale

La finale, intensément saline et apportant une sensation de « mâche », est d'une longueur remarquable, prolongeant l'empreinte aromatique bien au-delà de 15 secondes. Cette rémanence tendrait à faire oublier la fraîcheur finale, bien que celle-ci, tout comme la salinité, reste toujours présente.

Verdict

Idéale de l'apéritif à une cuisine délicatement épicée, cette cuvée accompagne avec élégance les crustacés, les poissons raffinés et les viandes blanches aux saveurs délicates.

Généreuse, solaire et intensément enveloppante, elle transcende son cépage pour exprimer un univers d'exotisme et de volupté, où la complexité aromatique et l'harmonie se rencontrent avec une élégance naturelle.

Service et accords mets-champagne

Idéalement servie à 10°C dans une flûte galbée, elle révélera toute sa complexité aromatique.
À l'apéritif, des gougères délicatement épicées mettront en valeur sa gourmandise.
À table, elle accompagnera à merveille des crevettes au curry ou un velouté de carotte à l'orange, tout comme une version au céleri et au citron.
Elle se mariera également avec des poissons à chair tendre sublimés par des sauces raffinées comme la dieppoise ou l'armoricaine, ainsi qu'avec les morceaux les plus délicats des viandes blanches, qu'il s'agisse de filet de poulet, de veau ou de porc, préparés en sauce crémée avec une touche d'exotisme en filigrane.

Dosage : 7 g/l
- 1re fermentation : Inox 55% - Fûts 45%
- Malo : Oui
- Monocru : Bouquigny
- Vendange : 100% 2020