fier ce fît
CHAMPAGNE



Philbert

Solo
Meunier
Premier Cru

Extra Brut
Meunier 100%
Montagne de Reims - Rilly-La-Montagne Premier Cru

Apéritif Sushi Carpaccio de poisson Charcuterie Légumes Parmesan Fromage de chèvre

Analyse visuelle

La robe de la Cuvée Solo se révèle lumineuse, d'un or clair éclatant. L'effervescence, fine et vive, alimente un cordon de mousse délicat en surface.
L'ensemble visuel exprime fraîcheur et sérénité.

Analyse olfactive

Le nez, très ouvert, déploie des arômes de fruits secs, de miel, de châtaigne et de pain aux raisins, sur un fond de prunes mûres.
À l'aération, apparaissent des nuances de noix de macadamia et de champignons, puis l'expression évolue vers un registre plus minéral, marqué par des accents de cendre et de pierre à fusil.
Un bouquet raffiné qui révèle peu à peu une personnalité singulière et captivante.

Analyse gustative

L'attaque, pétulante et souple, cède rapidement la place à une bouche charnue et ample.
Progressivement, la fraîcheur de la Cuvée s'affirme, dévoilant une facette inattendue du cépage. Le Champagne gagne en tension et en minéralité, passant de la rondeur originelle du cépage à la verticalité plus affirmée du vin. La texture évolue elle aussi, du coton vers la légèreté du lin.

La finale

La finale, de belle longueur (près de 6 secondes de persistance), se montre salivante, finement saline et délicatement calcaire. Elle signe avec retenue le terroir dont elle est issue.

Verdict

Millésime 2016*NR
La Cuvée Solo est un Meunier frais, tendu et minéral, capable d'accompagner avec naturel aussi bien la finesse des jambons que la pureté de la cuisine de la mer.

Sous une apparence classique, elle révèle une identité surprenante, offrant une interprétation originale qui s'écarte des standards du cépage pour affirmer un style authentique et singulier.

Service et accords mets-champagne

À servir dans un verre tulipe, à une température de 10 °C.
À l'apéritif, il accompagne avec finesse des radis croquants, de fines tuiles de Parmesan ou un fromage affiné sous cendre.
À table, il exprime pleinement sa polyvalence aux côtés de la délicatesse d'un jambon de Parme ou de San Daniele, d'un carpaccio de poisson blanc aux agrumes ou d'une tartare de thon délicatement parfumée au citron.
Pour une touche internationale, il s'accorde également avec des sushi, maki ou de délicats dim sum aux légumes.
Un registre élégant et précis, où chaque accord met en valeur la tension et la netteté de la Cuvée, dans un équilibre subtil entre matière et fraîcheur.

Dosage : 4 g/l
- 1re fermentation : Inox 100%
- Malo : Non
- Crus : Rilly-La-Montagne - Villers-Allerand - Ludes
Premier Cru
- Vendange : 100% 2016