fier ce fît
CHAMPAGNE

Sanchez-Le Guédard

Spécial Club Pinot Noir 2016 Clos Sainte Hélène Premier Cru Parcellaire

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

Apéritif dinatoire Pâtes Poisson Viande blanche Champignons Truffes

Analyse visuelle

La robe d'un bel or, délicatement nuancée de rose, révèle la maturité de la Cuvée et l'empreinte du Pinot Noir. L'effervescence se compose de bulles vives qui alimentent un élégant cordon de mousse.
La présentation est riche et alerte.

Analyse olfactive

Le premier nez s'ouvre sur des fruits compotés, du pain, des accents exotiques et du miel d'acacia.
Puis viennent des évocations de fin d'été : le foin, les prunes très mûres, la campagne après la pluie, le feu éteint.
Ce nez, d'une grande force évocatrice, dévoile après de longues minutes des notes de jasmin et de nougatine.

Analyse gustative

L'attaque se montre fraîche et pétillante. La vinosité et la tension du millésime s'affirment ensuite avec autorité. Peu à peu, l'effervescence se fond dans le corps du vin, révélant une matière musclée et saline.
La texture, ferme mais fine et racée, légèrement cassante, évoque les plus beaux taffetas.

La finale

La finale, très longue (plus de 10 secondes de persistance) et sapide, nette, vive et crue, s'imprègne de salinité avant de s'éteindre sur des accents de cacao.

Verdict

Née en 2016, année de faible rendement aux raisins très concentrés, ce Millésime se présente mûre, complexe, puissante et vibrante.
Un grand Champagne de gastronomie.

Service et accords mets-champagne

Pour en saisir toute la finesse, il est vivement conseillé de le servir dans un verre à vin, à 12 °C. À l'apéritif, ses notes s'accorderont parfaitement avec des amandes rôties ou une brioche parfumée au thé noir.
À table, il révèlera toute sa dimension aux côtés de grands poissons délicatement nappés de sauce, tels qu'un bar au beurre blanc ou un turbot aux agrumes, mais aussi avec un saint-pierre rôti aux champignons. Sa profondeur le rend également idéal pour accompagner une côte de veau, une poularde crémée aux morilles ou encore des tagliolini aux truffes.
En revanche, les fromages et les desserts seront à éviter, afin de préserver l'élégance de sa finale.

Cuvée certifiée Biologique
Dosage : 4 g/l
- 1re fermentation : Inox 100%
- Malo : Oui
- Monocru : Cumières
- Parcellaire : Clos Sainte Hélène
- Vendange : 100% 2016