fier ce fît
CHAMPAGNE



Philbert

Mont Thibé Premier Cru Parcellaire

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

Apéritif Fruits de mer Risotto Pâtes Poisson Légumes

Analyse visuelle

La robe se révèle très printanière, légère, traversée de reflets verts subtils. Des chapelets de bulles d'une extrême finesse apportent relief et vivacité.
L'ensemble visuel exprime une impression de délicatesse, de fraîcheur et de jeunesse.

Analyse olfactive

Le premier nez confirme cette jeunesse éclatante avec des arômes d'une grande fraîcheur. Citron vert, fougère et vétiver composent un bouquet printanier, délicat et marqué par une noble touche végétale.
Progressivement, l'expression s'oriente vers des nuances iodées, évoquant les algues marines. Après dix minutes dans la flûte, le vin conserve une tenue exemplaire, sans aucune trace d'évolution. Tout indique qu'il possède un beau potentiel de garde.

Analyse gustative

L'attaque est caressante et immédiatement élégante, portée par une effervescence de grande précision. La cuvée déploie ensuite un profil aérien et délicat. Le corps léger et la texture soyeuse, fluide, renforcent cette impression d'harmonie.
Le dosage, parfaitement intégré, disparaît derrière la tension affirmée du vin, rehaussée par de fines nuances mentholées en contrepoint.

La finale

La finale se dessine comme une dentelle, légère et raffinée. Avec ses 8 secondes de persistance aromatique, elle offre une salinité délicate et s'achève sur une note rafraîchissante.

Verdict

Parfaite de l'apéritif aux mets iodés les plus délicats, cette cuvée charme par sa fraîcheur, son élégance et son naturel gourmand.

Une expression rare et raffinée, où la finesse des bulles rencontre une subtile signature végétale dans un équilibre harmonieux, distinctif et irrésistible.

Service et accords mets-champagne

À déguster dans une flûte élancée, à 8 °C, afin d'en préserver la fraîcheur et l'harmonie avec l'effervescence.
Parfait dès l'apéritif, il accompagne avec grâce les instants de légèreté et de convivialité, en préparant le palais à de nouvelles émotions.
À table, laissez parler la délicatesse : burrata crémeuse, huîtres en gelée, tartare d'huîtres aux herbes fines, palourdes à la fleur de thym, linguine alle vongole, risotto aux courgettes, fleurs de courgette farcies à la ricotta.

Dosage : 5 g/l
- 1re fermentation : Inox 100%
- Malo : Non
- Monocru : Rilly-La-Montagne Premier Cru
- Parcellaire : Mont Thibé
- Vendange : 85% 2022 - 15% Réserve