



Xavier Leconte
Clos de Poiloux
Pinot Noir 2018
Parcellaire

Extra Brut
Pinot Noir 100%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Poisson Viande Légumes Champignons Fromages à pâte molle

Analyse visuelle

La robe affiche une belle intensité dorée, lumineuse et profonde. Une effervescence fine et dynamique nourrit un cordon délicat et persistant.

Dès le premier regard, cette cuvée révèle maturité, richesse et parfaite maîtrise de son évolution.

Analyse olfactive

Le nez s'ouvre avec intensité sur des notes gourmandes de brioche, de miel, de poire mûre et d'épices douces, relevées par de délicates nuances de crème pâtissière.

À l'aération, le bouquet gagne en profondeur et dévoile des notes de sous-bois, de racines et de terre humide. Peu à peu apparaissent des arômes de café torréfié, de cacao et de nougat, apportant complexité et relief à un ensemble d'une grande élégance.

Un champagne à la fois raffiné et profondément expressif.

Analyse gustative

L'attaque est ample, douce et immédiatement caressante.

La bouche déploie ensuite une matière généreuse, soutenue par une fraîcheur subtile qui apporte équilibre et précision.

L'effervescence s'intègre parfaitement à la structure du vin, qui gagne progressivement en fluidité et en harmonie.

L'ensemble séduit par sa justesse, sa fluidité et sa texture délicatement soyeuse.

La finale

Particulièrement persistante, avec plus de quinze secondes de longueur, la finale conjugue harmonie, fraîcheur et profondeur.

Des notes de crème, d'abricot confit et de fruits secs prolongent le plaisir, tandis qu'une touche saline et une fine amertume viennent souligner l'élégance de cette cuvée.

Verdict

Parfaite pour accompagner une cuisine généreuse et raffinée, cette cuvée révèle toute sa personnalité à table.

Expression accomplie du millésime 2018, elle séduit par son équilibre, sa texture soyeuse et sa remarquable profondeur aromatique.

Service et accords mets-champagne

Servie autour de 12°C dans un grand verre à vin, cette cuvée dévoile pleinement sa richesse aromatique et sa texture enveloppante.

Elle accompagne avec élégance une sole aux girolles, un filet de veau rôti, une volaille de caractère ou encore des plats de saison mettant à l'honneur les champignons, les légumes rôtis et les épices douces.

Elle s'accorde également avec de beaux fromages à pâte molle tels que le Langres ou le Soumaintrain, dont elle souligne la complexité avec finesse.

Dosage : 3,5 g/l
- 1re fermentation : Fûts 100%
- Malo : Oui
- Monocru : Bouquigny
- Parcellaire : Clos du Poiloux
- Vendange : 100% 2018